



*Creamos este menú para que tu experiencia en San Vicente CENTRAL sea única y placentera.*

## **¡Bienvenido a tu lugar de encuentro con la buena cocina!**

Nuestra carta está pensada para que cada integrante de la mesa pueda encontrar su plato preferido. Pensamos cada detalle para que este sea **un momento** de disfrute, risas y grandes charlas.

Cocinamos con gran sabor, usamos las mejores ingredientes, especias de alta calidad, sin agregados de sal, con mucha **dedicación** y **amor** por lo que hacemos.

**→ Queremos que tengas una estadía feliz. Si hay algo que no te gusta o no es lo que esperabas por favor avísanos en el momento, para que lo podamos resolver ¡Gracias!**

- **HORARIOS:** Abrimos a la noche todos los días. De día jueves, viernes, sábado, domingos y feriados.
- **PARRILLA:** Todos los domingos y-feriados al mediodía. También podés pedirla por delivery.
- **DELIVERY:** Todos los días de 19:30 a 23:00 y domingos al mediodía de 11 a 15hs.
- **TAKEAWAY:** Jueves, Viernes y Sábado al mediodía.

WIFI Central Clientes

Clave: centralclave



Si estas en el jardín y **tenés frío**, pedinos una **mantita** así estas más cómodo

Si viniste con **niños** podés pedirnos colores y papel para que hagan **lindos dibujos**. También tenemos algunos **jueguitos**

Si sos celíaco, diabético, vegetariano, vegano, comes sin sal o llevas alguna dieta especial por favor **avisale** al camarero para que él te guíe en la elección para que puedas disfrutar tu estadía.

## Menú Central

### ENTRADA *una a elección*

**NUESTRA CLÁSICA EMPANADA CASERA DE LOMO**

*Cortadas a cuchillo y fritas. las más ricas. son únicas*

**COSTRA DE PAPA**

*Con queso cheddar fundido, panceta crocante y verdeo*

**CARPACCIO DE SALMON AHUMADO**

*con alcaparras y mango, con ensaladita verde*

### PRINCIPAL *una elección*

**RISOTTO DE FRUTOS DE MAR CON ARROZ AZAFRANADO**

*Arroz azafranado con una cuidada selección de frutos de mar frescos, crema y queso parmesano*

**RAVIOLONES NEGROS DE SALMÓN ROSADO**

*En tinta de calamar con crema de langostinos, azafrán & fumet de pescado*

**NUESTRA LASAGÑA**

*Rellena de espinaca, mucho queso & ricota, con tuco y crema*

**ABADEJO REBOZADO**

*Crocante con crema de ciboulette servido con arroz cremoso de espinaca*

**MEDALLONES DE BONDIOLA A LA CERVEZA**

*Tierna bondiola braseada en cerveza, acompañada por una suave y crocante guarnición de finas capas de boniato horneado.*

**MATAMBRITO DE TERNERA TIERNIZADO A LA PIZZA**

*Acompañado de mil hojas de papas*

**OJO DE BIFE ARGENTINO**

*Servido con juliana de pimientos, panceta y cebolla grillados acompañados con papas españolas y huevo frito*

### POSTRE *una a elección*

CUALQUIER POSTRE DE LA CARTA

### BEBIDA *una a elección*

**GASEOSA LINEA COCA 350CC**

**SABORIZADAS AQUARIUS 500CC**

**AGUA MINERAL NATURAL SIN GAS 500CC**

**SODA EN SIFON 650CC**

**IMPERIAL LATAS 473CC**

**HEINEKEN 0.0 – PORRON 330CC**

**ALAMOS MALBEC COPA 190CC**

**NIETO MALBEC COPA 190CC *suma \$700***

**SAINT FELICENT MALBEC COPA 190CC *suma \$1.700***

**DON NICANOR MALBEC COPA 190CC *suma \$2.000***

**LUIGI BOSCA MALBEC COPA 190CC *suma \$3.600***

**DV CATENA MALBEC MALBEC COPA 190CC *suma \$4.400***

**Precio menú \$49.200**

## Promociones

**DÍAS DE DESCUENTO 20% OFF**

*jueves y viernes al mediodía  
domingos a jueves por las noches*

**MIÉRCOLES DE MUJER**

*25% off en mesas de mujeres*

**EXPERIENCIA CUMPLE CENTRAL**

*25% off y mucho más!*

**PROMO LLEGA TEMPRANO**

*20% off ingresando temprano*

Condiciones y detalles en QR



## entradas individuales

**COSTRA DE PAPA \$4.104**

*con queso cheddar fundido, panceta crocante y verdeo*

**NUESTRA CLÁSICA EMPANADA CASERA DE LOMO \$4.800**

*cortadas a cuchillo y fritas. las más ricas. son únicas*

**BASTONES CROCANTES DE MUZARELLA REBOZADOS \$6.156**

*dos bastones de muzzarella con salsa de tomates*

**CARPACCIO DE SALMON AHUMADO \$7.020**

*con alcaparras y mango, con ensaladita verde*

**LANGOSTINOS PANIZADOS CON SOUR CREAM \$9.180**

*langostinos crujientes con zócalo de zucchini,  
guacamole y queso crema*

*cubierto \$3.000*

*Los niños hasta 10 años no pagan cubierto.*

*Jueves y viernes mediodía no se paga cubierto.*

*(excepto feriados o días especiales)*

• SAN VICENTE •  
**CENTRAL**  
BUENA COCINA

→ comé rico, disfrutá, pasala bien

## entradas para compartir

**TIMBAL DE MORCILLA CON PAPA PICANTE \$8.424**

*morcilla salteada sobre papa rústica moldeada,  
con tomates cherry & hierbas frescas*

**CROQUETAS DE ESPINACA \$11.016**

*con muzzarella y gruyere, crocantes  
por fuera e irresistibles por dentro*

**PICADA DE CAMPO \$12.420**

*longaniza tipo cantinera,  
queso de campo & aceitunas*

**BRUSQUETAS DE SALMON AHUMADO \$13.824**

*láminas de salmón ahumado, ciboulette y alcaparras  
servido en pan de campo tostado*

**PROVOLA CROCANTE \$18.360**

*provoleta rebozada con toque fresco  
de kale, hilos de jamón crudo y tomatitos*

**BURRATA FRESCA \$25.380**

*con jamón crudo, colchón de rúcula & pesto de albahaca*

**RABAS A LA ROMANA CON CREMA DE CILANTRO \$25.380**

*aros crocantes y dorados de calamar servidos  
con dip de crema de cilantro, lima y limón*

## platos especiales

*elaborados y pensados con amor.  
jugamos en cada detalle para que cada plato sea único*

**SALMON GRILLADO EN CREMA DE ESPINACAS SERVIDO  
CON PAPAS CRISPY EN MANTECA DE HIERBAS \$34.560**

**ABADEJO REBOZADO CROCANTE CON CREMA DE CIBOULETTE  
SERVIDO CON ARROZ CREMOSO DE ESPINACA \$24.300**

**MEDALLONES DE LOMO CREMA DE HONGOS ASADOS  
& PUERROS CON MIL HOJA DE PAPAS \$38.880**

**OJO DE BIFE ARGENTINO, SERVIDO CON JULIANA DE PIMIENTOS,  
PANCETA Y CEBOLLA GRILLADOS ACOMPAÑADO  
CON PAPAS ESPAÑOLAS Y HUEVO FRITO \$35.640**

**OSOBUCO BRASEADO EN LENTA COCCION CON CREMOSO DE PAPA \$33.480**

**MATAMBRITO DE TERNERA TIERNIZADO A LA PIZZA  
ACOMPAÑADO DE MIL HOJAS DE PAPAS \$29.700**

**RIBS A LA BARBACOA ACOMPAÑADO DE COLESLAW Y PAPAS FRITAS \$33.500**

**MEDALLONES BONDIOLA A LA CERVEZA CON MILHOJAS DE BONIATO \$26.460**

**PECHUGUITAS RELLENAS CON ESPINACA, TOMATES SECOS & QUESO  
PROVOLONE SERVIDO CON RISOTTO CREMOSO \$30.240**

**BERENJENA ASADA CON CEBOLLAS CARAMELIZADAS, QUESO FUNDIDO  
Y ESPARRAGOS MÁS MIX DE KALE, RÚCULA Y TOMATES CHERRY \$17.280**

## nuestros risottos

*tan cremosos y sabrosos que te enamoran*

**RISOTTO CREMOSO DE ESPINACA SERVIDO CON PENCA DE SALMÓN  
GRILLADO CON ALIOLI DE ALBAHACA & LIMA \$29.160**

**RISOTTO DE FRUTOS DE MAR CON ARROZ AZAFRANADO \$27.216**

**RISOTTO DE RÚCULA Y TOMATES SECOS,  
CORONADO CON BOCCONCINOS \$26.568**

**RISOTTO DE HONGOS  
CON LA MEJOR COMBINACIÓN DE QUESOS \$26.568**

**RISOTTO DE QUESO AZUL & ZAPALLO CABUTIA  
CON CUBOS DE POLLO MARINADO \$23.868**

*Tu lugar de encuentro  
con la buena cocina*

• SAN VICENTE •  
**CENTRAL**  
BUENA COCINA

## pastas caseras especiales

**RAVIOLONES NEGROS DE SALMÓN ROSADO** \$31.170  
*en tinta de calamar con crema de langostinos,  
azafrán & fumet de pescado*

**MEZZELUNE DE ROQUEFORT Y NUEZ** \$28.617  
*servidos con crema de langostinos salteados en tomillo*

**PANZOTTIS DE CARNE BRASEADA** \$24.260  
*relleno de sabor intenso de ternera en lenta cocción,  
con crema de puerros y hongos*

**AGÑOLOTTIS DE ESPINACA, PARMESANO Y RICOTA** \$22.134  
*los más ricos agñolotis caseros de espinacas servidos con salsa  
de tomates asados & reducción de tomates en oliva*

**NUESTRA LASAGÑA** \$22.560  
*rellena de espinaca, mucho queso & ricota, con tuco y crema*  
**MALFATTI** \$22.560  
*con ricota, espinacas frescas y queso parmesano, servidos con  
salsa de tomatitos frescos & especiados*

## pastas caseras tradicionales

**SORRENTINOS DE JAMÓN Y QUESO** \$14.410

**RAVIOLES DE RICOTA** \$12.534

**RAVIOLONES DE ESPINACA Y PARMESANO** \$12.534

**RAVIOLONES DE ZAPALLO Y QUESO** \$12.534

**RAVIOLONES VEG INTEGRALES DE BERENJENA AHUMADA** \$12.534

**CINTAS AL HUEVO** \$10.651

**ÑOQUIS** \$12.534

## salsas especiales

**CREMA DE LANGOSTINOS** \$11.156  
*crema, langostinos, fumet de pescado, vino blanco*

**CREMA DE HONGOS** \$10.439  
*verdeo, mix de hongos, caldo de verdura y crema*

**ITALIANA** \$9.922  
*salsa de tomates, crema, alcaparras, olivas negras, albahaca*

**CUATRO QUESOS** \$9.922  
*crema de provolone, gruyere, reggianito y roquefort*

## salsas tradicionales

**PESTO DE ALBAHACA** \$6.173  
*hojas frescas de albahaca trituradas con ajos,  
parmesano, nueces y oliva*

**PESTO DE TOMATES SECOS** \$7.215  
*tomates secos hidratados con oliva e infusión de romero*

**FILETTO** \$6.173  
*tradicional y sabrosa salsa de tomates*

**BOLOGNESE** \$7.330  
*riquísimo tuco con carne*

**BECHAMEL** \$7.215  
*clásica salsa blanca cremosa*

**CREMA** \$7.215  
*crema fresca sazonada*

**MIXTA** \$7.215  
*filetto y bechamel*

**ROSA** \$7.215  
*filetto y crema*

## los clásicos

*con papas fritas, ensalada mixta,  
puré de papa o de calabazas,  
mil hojas de papas o boniato*

**ABADEJO REBOZADO** \$19.800

**MILANESA DE PECETO** \$18.900

**MILANESA DE PECETO NAPOLITANA** \$24.800

**MILA DE PECETO CON CHEDDAR Y PANCETA** \$24.800

**SUPREMA DE POLLO** \$17.800

**SUPREMA NAPOLITANA** \$22.300

**SUPREMA CON CHEDDAR Y PANCETA** \$22.300

**PECHUGA DE POLLO A LA PLANCHA** \$16.800

**MEDALLONES DE LENTEJAS, YAMANÍ & CHOCLO** \$15.255

**MEDALLONES DE ESPINACA** \$15.255

## burgers

*con pan super esponjoso. acompañadas con papas fritas.  
super burgers de 200grs de carne premium*

**OJO DE BIFE CON QUESO FUNDIDO** \$15.256

**OJO DE BIFE & CEBOLLAS CARAMELIZADAS, CON QUESO CHEDDAR  
PANCETA CROCANTE Y PEPINOS** \$19.075

**VEGGIE DE LENTEJAS, YAMANÍ & CHOCLO, CON QUESO FUNDIDO, TOMATE,  
RÚCULA FRESCA, HUEVO A LA PLANCHA Y ALIOLI DE TOMATES SECOS** \$15.255

**VEGGIE DE ESPINACA CON RÚCULA, CEBOLLA CARAMELIZADA, TOMATES  
CONFITADOS Y QUESO FUNDIDO** \$15.255

## guarniciones

**PAPAS FRITAS** \$7.104

**PURÉ DE PAPAS O CALABAZA** \$7.159

**ENSALADA MIXTA** \$7.159

**ENSALADA DE RÚCULA Y PARMESANO** \$7.955

## ensaladas

*frescas, con ingredientes seleccionados.*

**ENSALADA DE LANGOSTINOS CRISPY, BOCCONCINOS, HUEVO SOFT,  
RUCULA, TOMATE, KALE Y MIX DE LECHUGAS** \$24.206

**ENSALADA DE LAMINAS DE SALMON AHUMADO, PALTA, RUCULA,  
CEBOLLA MORADA, TOMATITOS CHERRY Y SEMILLAS DE SESAMO** \$24.192

**ENSALADA DE ATÚN AL NATURAL, TOMATES CHERRY, ZANAHORIA  
GLASEADA, QUESO TYBO, HUEVO, MIX DE LECHUGAS, RÚCULA** \$21.059

**ENSALADA CAESAR, CON MIX DE HOJAS VERDES, LÁMINAS DE QUESO  
PARMESANO, CROUTONS DE PAN CASERO TOSTADO Y ADEREZO ESPECIAL**  
OPCIÓN CON POLLO GRILLADO \$16.456  
OPCIÓN CON LANGOSTINOS CRISPY \$22.995

**ENSALADA MEDITERRANEA CON, TOMATES CHERRY, TOMATE PERITA,  
RICOTA CASERA, ALCAPARRAS, ACEITUNAS NEGRAS,  
CEBOLLA MORADA Y ALBAHACA** \$13.222

**ENSALADA CÍTRICA CON RÚCULA, GAJOS DE NARANJAS,  
CEBOLLA MORADA, TOMATITOS CHERRYS** \$11.620

*Tu lugar de encuentro  
con la buena cocina*

*• SAN VICENTE •*  
**CENTRAL**  
*BUENA COCINA*

## platos niños

NUGGETS DE POLLO CON PAPAS FRITAS \$10.289

ÑOQUIS CON CREMA O TUCO \$10.298

RAVIOLES DE RICOTA CON CREMA O TUCO \$10.289

MILA DE PECETO CON PURÉ \$10.289

PASTA SIN GLUTEN CON PESTO DE TOMATE O CREMA \$10.289 *sin tacc*

## menú niños

PLATO + BEBIDA + POSTRE \$23.600

*incluye regalo sorpresa*

ELECCION BEBIDA

*gaseosa, aquarius, agua con o sin gas*

ELECCION POSTRE

*bocha de helado a elección*

*flan casero con dulce de leche o crema  
o ensalada de frutas*

• SAN VICENTE •  
**CENTRAL**  
BUENA COCINA

*Tu lugar de encuentro  
con la buena cocina*

## opciones sin gluten

### entradas

PROVOLETA \$15.660

*el más rico queso hilado fundido*

COSTRA DE PAPA \$4.104

*con queso cheddar fundido, panceta crocante y verdeo*

### minutas

*con rúcula & tomate ó ensalada mixta*

MEDALLONES DE ESPINACA \$15.255

MEDALLONES DE LENTEJAS, YAMANÍ & CHOCLO \$15.255

PECHUGA DE POLLO A LA PLANCHA \$16.800

OJO DE BIFE A LA PLANCHA \$32.078

LOMO A LA PLANCHA \$35.640

## platos

BERENJENA ASADA CON CEBOLLAS CARAMELIZADAS, QUESO FUNDIDO Y ESPARRAGOS MÁS MIX DE KALE, RÚCULA Y TOMATES CHERRY \$17.280

ENSALADA CAESAR CON POLLO & TOMATES CHERRY \$16.456

PECHUGUITAS RELLENAS CON ESPINACA, TOMATES SECOS & QUESO PROVOLONE SERVIDO CON RISOTTO CREMOSO \$30.240

LASAGNA RELLENA DE ESPINACA, MUCHO QUESO & RICOTA,  
CON TUCO Y CREMA \$22.560

PENNE RIGATE CON CREMA O PESTO DE ALBAHACA \$18.707

## postres

FLAN CASERO CON DULCE DE LECHE O CREMA FRESCA \$7.500

BOMBÓN ESCOSÉS \$7.406



## parrilla

**COSTILLAR PORCION** \$44.800 *(1000 GRS)*

**MEDIA PORCION** \$25.800 *(600 GRS)*

*costillar seleccionado,  
preparado a fuego lento a las brasas y con quebracho,  
para que disfrutes de todo el sabor.*

**OJO DE BIFE** \$25.380

**BONDIOLA** \$18.360

## entradas

**COSTRA DE PAPA** \$4.104

*con queso cheddar fundido, panceta crocante y verdeo*

**PROVOLETA** \$15.660

**CHINCHULIN** \$ 9.180

**CHORIZO DE PURO CERDO** \$4.633

**MORCILLA** \$3.416

## para acompañar

**PAPAS FRITAS** \$7.104

**PURÉ DE PAPAS** \$7.159

**PURÉ DE CALABAZA** \$7.159

**ENSALADA MIXTA** \$7.159

**ENSALADA DE RÚCULA Y PARMESANO** \$7.955

## menú parrilla

### ENTRADA

*una a elección.*

**COSTRA DE PAPA, CHORIZO,  
MORCILLA o CHINCHULINES**

### PRINCIPAL

*una a elección.*

**COSTILLAR (1/2 porción)**

**OJO DE BIFE / BONDIOLA**

### ACOMPAÑAMIENTOS

*una a elección.*

**ENSALADA MIXTA, ENSALADA DE RÚCULA Y PARMESANO,  
PAPAS FRITAS, PURÉ DE PAPAS O CALABAZA.**

### POSTRE

*uno a elección*

**CUALQUIER POSTRE DE LA CARTA**

### BEBIDA

*una a elección.*

**GASEOSA 350CC / AQUARIUS 500CC**

**AGUA SIN GAS 500CC / SODA EN SIFON 650CC**

**IMPERIAL LATAS 473CC**

**HEINEKEN 0.0 – PORRON 330CC**

**ALAMOS MALBEC COPA 190CC**

**NIETO MALBEC COPA 190CC *suma \$700***

**SAINT FELICENT MALBEC COPA 190CC *suma \$1.700***

**DON NICANOR MALBEC COPA 190CC *suma \$2.000***

**LUIGI BOSCA MALBEC COPA 190CC *suma \$3.600***

**DV CATENA MALBEC MALBEC COPA 190CC *suma \$4.400***

**MENU POR \$49.400**

*la parrilla está abierta domingos & feriados al mediodía*



## postres

**CREME BRULÉE** \$9.200

*postre cremoso de origen francés, cubierto con capa crujiente de caramelo y compota de frutos del bosque*

**CHEESECAKE DE FRUTOS ROJOS** \$11.000

*super rico, suave y sabroso*

**PAVLOVA DE FRUTOS ROJOS** \$11.000

*merengue crocante por fuera, tierno por dentro, relleno con confituras de frutos rojos, crema chantilly y helado de crema americana*

**ÉCLAIR** \$11.000

*éclair con helado de sambayón & helado de chocolate. la pareja perfecta existe.*

**TIRAMISÚ** \$12.400

*clásico italiano preparado con nuestra onda*

**TRIFLÉ DE FRUTOS ROJOS** \$12.400

*riquísima combinación de frutos rojos, cuadraditos de brownie de chocolate y helado de crema*

**CREMOSO DE CHOCOLATE** \$12.400

*crema moldeada de puro chocolate*

→ no importa cuánto comas  
siempre tendrás espacio para el postre,  
porque el postre no va al estómago,  
va directo al corazón

**MALAMADO 187CC** \$7.300

*Vino Dulce Fortificado. De estilo oporto, intenso y aterciopelado, con notas a frutos secos, chocolate y especias. Ideal para acompañar flan, brownie o cualquier postre cremoso.*

## postres clásicos

**FLAN CASERO CON DULCE DE LECHE O CREMA FRESCA** \$7.500

**ENSALADA DE FRUTAS** \$7.500

**FRUTILLAS CON CREMA BATIDA** \$7.500

**QUESO CREMOSO Y DULCE DE BATATA** \$7.500

**PANQUEQUE CON DULCE DE LECHE** \$6.800

**PANQUEQUE CON HELADO DE CREMA AMERICANA** \$10.300

**BROWNIE DE CHOCOLATE CON NUEZ Y HELADO DE CREMA AMERICAN** \$12.500

## helados dulce tropea

*elaborados artesanalmente  
con las mejores materias primas*

**ALMENDRADO** \$6.100

**BOMBÓN ESCOSÉS** \$6.100

**BOCHA DE HELADO** \$3.500

*crema americana, dulce de leche, chocolate,  
sambayón y vainilla*

## cafetería

**CAFÉ POCILLO** \$2.791 / **CON CREMA** \$3.492

**CAFÉ JARRITO** \$3.211 / **CON CREMA** \$3.910

**CAFÉ DOBLE** \$3.909 / **CAFÉ CON LECHE** \$3.909

**CAFÉ DESCAFEINADO** \$3.909 / **TÉ** \$3.211