



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 sábados, 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.

Especial del Mes

podés elegirlo como opción de principal en el Menú Central

CAPELLACCI ARTESANALES \$21.900

*Rellenos de cabutia asado, con provolone y nueces pecán tostadas,
en crema de cebolla caramelizada y rúcula fresca*

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
acompañado con papas españolas y huevo frito*

POSTRE uno 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

BENJAMIN MALBEC COPA 190CC

DON NICANOR MALBEC COPA 190CC suma \$2.200

LUIGI BOSCA MALBEC COPA 190CC suma \$2.900

Precio menú \$45.900

Promociones

DIAS DE DESCUENTO 20% OFF

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

MIERCOLES 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 \$3.800

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 \$5.700

dos bastones de muzzarella con salsa de tomates

PECETO LAMINADO A LA VINAGRETA \$6.500

finas fetas de peceto con vinagreta casera, huevo rallado

CARPACCIO DE SALMON AHUMADO \$6.500

con alcaparras y mango, con ensaladita verde

LANGOSTINOS PANIZADOS CON SOUR CREAM \$8.500

langostinos crujientes con zócalo de zucchini, guacamole y queso crema

cubierto \$2.750

*Los niños hasta 10 años no pagan cubierto.
Jueves y viernes mediodía no se paga cubierto.
(excepto feriados o días especiales)*

entradas para compartir

TIMBAL DE MORCILLA CON PAPA PICANTE \$9.800

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

CROQUETAS DE ESPINACA \$10.200

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

PICADA DE CAMPO \$11.500

*longaniza tipo cantinera,
queso de campo & aceitunas*

BRUSQUETAS DE SALMON AHUMADO \$12.800

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

PROVOLA CROCANTE \$17.000

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

BURRATA FRESCA \$23.500

con jamón crudo, colchón de rúcula & pesto de albahaca

RABAS A LA ROMANA CON CREMA DE CILANTRO \$23.500

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

→ comé rico, disfrutá
pasala bien

• SAN VICENTE •
CENTRAL
BUENA COCINA

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 \$32.000

ABADEJO REBOZADO CROCANTE CON CREMA DE CIBOULETTE
SERVIDO CON ARROZ CREMOSO DE ESPINACA \$22.500

MEDALLONES DE LOMO CREMA DE HONGOS ASADOS
& PUERROS CON MIL HOJA DE PAPAS \$36.000

OJO DE BIFE ARGENTINO, SERVIDO CON JULIANA DE PIMIENTOS,
PANCETA Y CEBOLLA GRILLADOS ACOMPAÑADO
CON PAPAS ESPAÑOLAS Y HUEVO FRITO \$33.000

OSOBUCO BRASEADO EN LENTA COCCION CON CREMOSO DE PAPA \$31.000

MATAMBRITO DE TERNERA TIERNIZADO A LA PIZZA
ACOMPAÑADO DE MIL HOJAS DE PAPAS \$27.500

RIBS A LA BARBACOA ACOMPAÑADO DE COLESLAW Y PAPAS FRITAS \$29.500

MEDALLONES BONDIOLA A LA CERVEZA CON MILHOJAS DE BONIATO \$24.500

PECHUGUITAS RELLENAS CON ESPINACA, TOMATES SECOS & QUESO
PROVOLONE SERVIDO CON RISOTTO CREMOSO \$28.000

BERENJENA ASADA CON CEBOLLAS CARAMELIZADAS, QUESO FUNDIDO
Y ESPARRAGOS MÁS MIX DE KALE, RÚCULA Y TOMATES CHERRY \$16.000

nuestros risottos

tan cremosos y sabrosos que te enamoran

RISOTTO CREMOSO DE ESPINACA SERVIDO CON PENCA DE SALMÓN
GRILLADO CON ALIOLI DE ALBAHACA & LIMA \$27.000

RISOTTO DE FRUTOS DE MAR CON ARROZ AZAFRANADO \$25.200

RISOTTO DE RÚCULA Y TOMATES SECOS,
CORONADO CON BOCCONCINOS \$24.600

RISOTTO DE HONGOS
CON LA MEJOR COMBINACIÓN DE QUESOS \$24.600

RISOTTO DE QUESO AZUL & ZAPALLO CABUTIA
CON CUBOS DE POLLO MARINADO \$22.100

*Tu lugar de encuentro
con la buena cocina*

• SAN VICENTE •
CENTRAL
BUENA COCINA

pastas caseras especiales

RAVIOLONES NEGROS DE SALMÓN ROSADO \$28.861

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

MEZZELUNE DE ROQUEFORT Y NUEZ \$26.497

servidos con crema de langostinos salteados en tomillo

PANZOTTIS DE CARNE BRASEADA \$22.463

*relleno de sabor intenso de ternera en lenta cocción,
con crema de puerros y hongos*

AGÑOLOTIS DE ESPINACA, PARMESANO Y RICOTA \$20.494

*los más ricos agñolotis caseros de espinacas servidos con salsa
de tomates asados & reducción de tomates en oliva*

NUESTRA LASAGÑA \$20.889

rellena de espinaca, mucho queso & ricota, con tuco y crema

MALFATTI \$20.889

*con ricota, espinacas frescas y queso parmesano, servidos con
salsa de tomatitos frescos & especiados*

pastas caseras tradicionales

SORRENTINOS DE JAMÓN Y QUESO \$13.343

RAVIOLES DE RICOTA \$11.606

RAVIOLONES DE ESPINACA Y PARMESANO \$11.606

RAVIOLONES DE ZAPALLO Y QUESO \$11.606

RAVIOLONES VEG INTEGRALES DE BERENJENA AHUMADA \$11.606

CINTAS AL HUEVO \$9.862

ÑOQUIS \$11.606

salsas especiales

CREMA DE LANGOSTINOS \$10.330

crema, langostinos, fumet de pescado, vino blanco

CREMA DE HONGOS \$9.666

verdeo, mix de hongos, caldo de verdura y crema

ITALIANA \$9.187

salsa de tomates, crema, alcaparras, olivas negras, albahaca

CUATRO QUESOS \$9.187

crema de provolone, gruyere, reggianito y roquefort

salsas tradicionales

PESTO DE ALBAHACA \$5.716

*hojas frescas de albahaca trituradas con ajos,
parmesano, nueces y oliva*

PESTO DE TOMATES SECOS \$6.681

tomates secos hidratados con oliva e infusión de romero

FILETTO \$5.716

tradicional y sabrosa salsa de tomates

BOLOGNESA \$6.787

riquísimo tuco con carne

BECHAMEL \$6.681

clásica salsa blanca cremosa

CREMA \$6.681

crema fresca sazónada

MIXTA \$6.681

filetto y bechamel

ROSA \$6.681

filetto y crema

los clásicos

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

ABADEJO REBOZADO \$17.500

MILANESA DE PECETO \$17.500

MILANESA DE PECETO NAPOLITANA \$21.900

MILA DE PECETO CON CHEDDAR Y PANCETA \$21.900

SUPREMA DE POLLO \$15.800

SUPREMA NAPOLITANA \$19.700

SUPREMA CON CHEDDAR Y PANCETA \$19.7000

PECHUGA DE POLLO A LA PLANCHA \$14.900

MEDALLONES DE LENTEJAS, YAMANÍ & CHOCLO \$14.125

MEDALLONES DE ESPINACA \$14.125

PAPAS FRITAS \$6.578

PURÉ DE PAPAS O CALABAZA \$6.629

burgers

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

OJO DE BIFE CON QUESO FUNDIDO \$14.126

**OJO DE BIFE & CEBOLLAS CARAMELIZADAS, CON QUESO CHEDDAR
PANCETA CROCANTE Y PEPINOS** \$17.662

**VEGGIE DE LENTEJAS, YAMANÍ & CHOCLO, CON QUESO FUNDIDO, TOMATE,
RÚCULA FRESCA, HUEVO A LA PLANCHA Y ALIOLI DE TOMATES SECOS** \$14.125

**VEGGIE DE ESPINACA CON RÚCULA, CEBOLLA CARAMELIZADA, TOMATES
CONFITADOS Y QUESO FUNDIDO** \$14.125

ensaladas

frescas, con ingredientes seleccionados.

**ENSALADA DE LANGOSTINOS CRISPY, BOCCONCINOS, HUEVO SOFT,
RUCULA, TOMATE, KALE Y MIX DE LECHUGAS** \$22.413

**ENSALADA DE LAMINAS DE SALMON AHUMADO, PALTA, RUCULA,
CEBOLLA MORADA, TOMATITOS CHERRY Y SEMILLAS DE SESAMO** \$22.400

**ENSALADA DE ATÚN AL NATURAL, TOMATES CHERRY, ZANAHORIA
GLASEADA, QUESO TYBO, HUEVO, MIX DE LECHUGAS, RÚCULA** \$19.500

**ENSALADA CAESAR, CON MIX DE HOJAS VERDES, LÁMINAS DE QUESO
PARMESANO, CROUTONS DE PAN CASERO TOSTADO Y ADEREZO ESPECIAL**
OPCIÓN CON POLLO GRILLADO \$15.237
OPCIÓN CON LANGOSTINOS CRISPY \$21.292

**ENSALADA MEDITERRANEA CON, TOMATES CHERRY, TOMATE PERITA,
RICOTA CASERA, ALCAPARRAS, ACEITUNAS NEGRAS,
CEBOLLA MORADA Y ALBAHACA** \$12.243

**ENSALADA CÍTRICA CON RÚCULA, GAJOS DE NARANJAS, CEBOLLA
MORADA, TOMATITOS CHERRYS** \$10.759

ENSALADA MIXTA \$6.629

ENSALADA DE RÚCULA Y PARMESANO \$7.366

*Tu lugar de encuentro
con la buena cocina*

• SAN VICENTE •
CENTRAL
BUENA COCINA

platos niños

NUGGETS DE POLLO CON PAPAS FRITAS \$9.527

ÑOQUIS CON CREMA O TUCO \$9.527

RAVIOLES DE RICOTA CON CREMA O TUCO \$9.527

MILA DE PECETO CON PURÉ \$9.527

PASTA SIN GLUTEN CON PESTO DE TOMATE O CREMA \$9.527 *sin tacc*

menú niños

PLATO + BEBIDA + POSTRE \$21.780

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 \$14.600

el más rico queso hilado fundido

COSTRA DE PAPA \$3.800

con queso cheddar fundido, panceta crocante y verdeo

minutas

con rúcula & tomate ó ensalada mixta

MEDALLONES DE ESPINACA \$14.125

MEDALLONES DE LENTEJAS, YAMANÍ & CHOCLO \$14.125

PECHUGA DE POLLO A LA PLANCHA \$14.900

OJO DE BIFE A LA PLANCHA \$29.702

LOMO A LA PLANCHA \$33.000

platos

BERENJENA ASADA CON CEBOLLAS CARAMELIZADAS, QUESO FUNDIDO Y ESPARRAGOS MÁS MIX DE KALE, RÚCULA Y TOMATES CHERRY \$16.000

ENSALADA CAESAR CON POLLO & TOMATES CHERRY \$15.237

PECHUGUITAS RELLENAS CON ESPINACA, TOMATES SECOS & QUESO PROVOLONE SERVIDO CON RISOTTO CREMOSO \$28.000

LASAGNA RELLENA DE ESPINACA, MUCHO QUESO & RICOTA,
CON TUCO Y CREMA \$20.889

PENNE RIGATE CON CREMA O PESTO DE ALBAHACA \$17.321

postres

FLAN CASERO CON DULCE DE LECHE O CREMA FRESCA \$6.857

BOMBÓN ESCOSÉS \$6.648

parrilla

COSTILLAR PORCION \$41.500 / **M**EDIA PORCION \$23.900

*1000 gramos kg del mejor costillar seleccionado,
preparado a fuego lento a las brasas y con quebracho,
para que disfrutes de todo el sabor.*

OJO DE BIFE \$23.500

BONDIOLA \$17.000

entradas

COSTRA DE PAPA \$3.800

con queso cheddar fundido, panceta crocante y verdeo

PROVOLETA \$14.500

CHINCHULIN \$ 8.500

CHORIZO DE PURO CERDO \$4.500

MORCILLA \$3.500

para acompañar

PPAS FRITAS \$6.578

PURÉ DE PAPAS \$6.629

PURÉ DE CALABAZA \$6.629

ENSALADA MIXTA \$6.629

ENSALADA DE RÚCULA Y PARMESANO \$7.366

menú parrilla

ENTRADA

una a elección.

COSTRA DE PAPA, **C**HORIZO,
MORCILLA o **C**HINCHULINES

PRINCIPAL

una a elección.

COSTILLAR (1/2 porción)

OJO DE BIFE / **B**ONDIOLA

ACOMPANIAMIENTOS

una a elección.

ENSALADA MIXTA, **E**NSALADA DE RÚCULA Y PARMESANO,
PPAS FRITAS, **P**URÉ DE PAPAS O **C**ALABAZA.

POSTRE

uno a elección

CUALQUIER POSTRE DE LA CARTA

BEBIDA

una a elección.

GASEOSA 350CC / **A**QUARIUS 500CC

AGUA SIN GAS 500CC / **S**ODA EN SIFON 650CC

IMPERIAL LATAS 473CC

BENJAMIN MALBEC COPA 190CC

DON NICANOR MALBEC COPA 190CC **suma** \$2.400

LUIGI BOSCA MALBEC COPA 190CC **suma** \$3.200

MENU POR \$46.300

la parrilla está abierta sábado, domingos & feriados al mediodía

postres

CHEESECAKE DE FRUTOS ROJOS \$10.392
super rico, suave y sabroso

CREME BRULÉE \$8.664
postre cremoso de origen francés, cubierto con capa crujiente de caramelo y compota de frutos del bosque

TIRAMISÚ \$11.692
clásico italiano preparado con nuestra onda

TRIFLÉ DE FRUTOS ROJOS \$11.692
riquísima combinación de frutos rojos, cuadraditos de brownie de chocolate y helado de crema

CREMOSO DE CHOCOLATE \$11.692
crema moldeada de puro chocolate

PAVLOVA DE FRUTOS ROJOS \$10.392
merengue crocante por fuera, tierno por dentro, relleno con confituras de frutos rojos, crema chantilly y helado de crema americana

ÉCLAIR \$10.392
éclair con helado de sambayón & helado de chocolate. la pareja perfecta existe.

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

MALAMADO 187CC \$7.315

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 \$6.857

PANQUEQUES CON DULCE DE LECHE \$7.058

ENSALADA DE FRUTAS \$7.882

FRUTILLAS CON CREMA BATIDA \$7.882

QUESO CREMOSO Y DULCE DE BATATA \$7.882

PANQUEQUES CON HELADO DE CREMA AMERICANA \$10.171

BROWNIE DE CHOCOLATE CON NUEZ Y HELADO DE CREMA AMERICAN \$10.654

helados dulce tropea

*elaborados artesanalmente
con las mejores materias primas*

ALMENDRADO \$5.500

BOMBÓN ESCOSÉS \$5.500

BOCHA DE HELADO \$3.200
crema americana, dulce de leche, chocolate, frutilla, sambayón y vainilla

cafetería

CAFÉ POCILLO \$2.584 / CON CREMA \$3.233

CAFÉ JARRITO \$2.973 / CON CREMA \$3.620

CAFÉ DOBLE \$3.619 / CAFÉ CON LECHE \$3.619

CAFÉ DESCAFEINADO \$3.619 / TÉ \$2.973