



COCINA CENTRAL

GASTRONOMÍA INTERNACIONAL





Como el **colibrí** que selecciona cada flor con precisión,
cada plato en **Cocina Central** ha sido creado para
despertar los sentidos.

*Más de 15 años creando experiencias que se
disfrutan en cada detalle.*



Camarones apanados

ENTRADAS

La **experiencia** comienza aquí.

Una selección de entradas diseñadas para seducir el paladar con **elegancia, carácter y precisión**, dando inicio a un recorrido **gastronómico inolvidable**.

LOMITOS DE POLLO \$40k

Finos cortes de pechuga de pollo apanado, acompañados de papas a la francesa, salsa BBQ, salsa rosada o miel.

CALAMARES APANADOS \$50

Crujientes calamares en panko acompañados de salsa de la casa.

CAMARONES APANADOS \$50k

Crujientes camarones en panko acompañados de salsa tártara.

CANASTA DE PAPAS \$27

300gr de papas a la francesa acompañadas de salsa de la casa.



Calamares apanados

CAZUELAS

Nuestras cazuelas reúnen lo **mejor del mar** en preparaciones profundas, **aromáticas** y llenas de **carácter**, creadas para disfrutar cada cucharada como una experiencia.

CAZUELA DE MARISCOS



CAZUELA DE MARISCOS

Intensa y cremosa, con una selección de mariscos que se integran en una preparación rica y reconfortante, acompañada de arroz o patacón.

\$77k

CHUPE AREQUIPEÑO

Cremoso y delicado, con una combinación equilibrada de ingredientes que aportan suavidad y tradición peruana con arroz incluido, huevo frito y mariscos, acompañada de patacón.

\$75k

PARIHUELA

Caldo robusto y especiado a base de limón, cargado de mariscos, con profundidad y carácter típico de la cocina peruana, acompañada de arroz o patacón.

\$76k

AGUADITO DE MARISCOS

Ligero pero lleno de sabor a base de espinaca, con notas frescas de cilantro, vino blanco y mariscos que resaltan su esencia tradicional, acompañada de arroz o patacón.

\$62k

AGUADITO DE MARISCOS





COCINA PERUANA

Un recorrido por la riqueza de la **gastronomía peruana**, donde la **tradición** y la **creatividad** se encuentran en cada plato.

Sabores intensos, contrastes únicos y una herencia culinaria reinterpretada con el **sello de Cocina Central**.



LOMO SALTADO \$70k

Clásico peruano de res salteada al wok con tomate y cebolla, en una fusión perfecta de intensidad y tradición, acompañado de arroz y papas crocantes.



CAUSA DE SALMÓN \$53k

Refinada y ligera, con salmón que aporta textura y un sabor delicado sobre la base tradicional peruana.



CAUSA DE PULPO \$59k

Delicada base de papa amarilla sazonada, coronada con pulpo tierno, en una combinación fresca y elegante.



CAUSA DE CAMARÓN \$42k

Una propuesta fresca y vibrante, donde la dulzura del camarón se integra con la suavidad de la papa amarilla.



CAUSA DE ATÚN \$39k

Suave y equilibrada, con papa amarilla y atún, resaltando frescura y tradición en cada bocado.



JALEA DE MARISCOS

Crujiente selección de mariscos en panko, acompañada de ensalada peruana, yuca dorada y un toque cítrico que realza cada sabor.

PERSONAL \$80k
COMPARTIR \$149k



COCINA AMERICANA

Nuestra **gastronomía americana** es una experiencia donde el **fuego, la técnica** y el **sabor** se encuentran.

Aquí descubrirás **cortes seleccionados, preparaciones intensas** y **texturas** que despiertan los sentidos, invitándote a disfrutar cada bocado con carácter y **sofisticación**.

Déjate llevar y continúa explorando una propuesta pensada para sorprender en cada plato.



SALMÓN A LA PARRILLA \$84k

Salmón a la parrilla sobre cama de verduras salteadas, acompañado de papas a la francesa y ensalada fresca.



NEW YORK STEAK \$109k

Bife ancho angus certificado a la parrilla, acompañado de chimichurri, papas a la francesa y ensalada fresca.



ENTRAÑA \$129k

Corte angus a la parrilla, acompañado de chimichurri, papas a la francesa y ensalada fresca.



FISH AND CHIPS \$59k

Pescado marinado con papas a la francesa, acompañado de salsa de la casa con pepinillos y limón.



BABY BEEF \$84k

Lomo fino de res a la parrilla, acompañado de chimichurri, papas a la francesa y ensalada fresca.



COSTILLA BBQ \$79k

Costilla de cocción lenta por 16 horas, bañada en salsa BBQ o picante, acompañada de papas a la francesa y ensalada fresca.



PICANHA: \$99k

Corte angus a la parrilla, acompañado de chimichurri, papas a la francesa y ensalada fresca.



POLLO A LA PARRILLA \$64k

Jugosa pechuga de pollo a la parrilla, con papas a la francesa y ensalada fresca.

COSTILLA BBQ

Costilla de cocción lenta, bañada en una salsa BBQ intensa y ligeramente ahumada que potencia cada fibra de la carne. Jugosa, suave y llena de carácter, una experiencia que se deshace en el paladar y conquista desde el primer instante.



CHAUFA / ARROCES

CHAUFA DE LOMO

CHAUFA

Receta tradicional **peruana** de **arroz salteado al wok con técnica oriental**, que integra vegetales y las tres salsas del Perú, acompañado de la proteína de tu elección.

Una preparación de sabores intensos, con ese toque ahumado característico que se siente en cada bocado.



ARROZ CON CAMARONES



ARROCES

Nuestros **arroz** son **cremosos** y se elaboran con una salsa típica **peruana** a base de tomate, zucchini verde y amarillo, y pimentón, acompañados de la proteína de tu elección.

Una propuesta reconfortante, equilibrada y llena de sabor.

CHAUFA:

LOMO	\$75k
CAMARÓN	\$69k
LANGOSTINOS	\$99k
MIXTO	\$85k
MARISCOS	\$78k

ARROZ:

CAMARÓN	\$67k
LANGOSTINOS	\$99k
MARISCOS	\$80k

Chaufa o arroz... tú decides la experiencia.
Sabores intensos al wok o texturas cremosas y reconfortantes.

Una invitación a personalizar tu plato y convertir cada elección en una experiencia memorable.

PARRILLADAS

Proteína a elección sobre vegetales salteados al wok (champiñón, zanahoria, brócoli, zucchini verde y amarillo, pimentón y cebolla morada en cascós), acompañada de arroz blanco o patacón.

Una propuesta donde el fuego resalta cada sabor, logrando texturas jugosas, aromas intensos y esa sensación irresistible de parrilla que se disfruta en cada bocado.



SALMÓN

\$80k



PULPO

\$125k



LOMO

\$76k



MIXTA

\$100k



VEGETAL

\$55k



MARISCOS

\$105k

PARRILLADA DE PULPO

Pulpo tierno llevado al fuego para lograr un exterior ligeramente crocante y un interior suave y jugoso. Acompañado de vegetales salteados que realzan su sabor y aportan equilibrio en cada bocado. Una experiencia intensa, donde la parrilla se convierte en protagonista.



RISOTTOS

Cremosos, delicados y llenos de carácter.

Nuestros risottos, elaborados con arroz arbóreo, integran zucchini verde y amarillo, pimentón y queso parmesano y queso mozzarella, creando una textura envolvente y sofisticada.

Acompañados de la proteína de tu elección, cada plato es una experiencia suave, equilibrada y profundamente reconfortante.

RISOTTO DE LOMO



CHAMPIÑONES \$58k

CAMARÓN \$75k

LOMO \$80k

MARISCOS \$80k

PULPO \$120k

LANGOSTINOS \$110k

PESCADOS

Pescados frescos llevados a su mejor expresión, con preparaciones que combinan la intensidad de la cocina peruana y el equilibrio de la gastronomía internacional.



PARGO ROJO EN SALSA DE CAMARONES O MARISCOS

Acompañado de arroz o patacón.

\$102k \$110k



SALMÓN EN SALSA DE CAMARONES O MARISCOS

Acompañado de arroz o patacón.

\$79k \$87k



PARGO ROJO \$90k

Acompañado de patacón, ensalada y arroz.



CORVINA EN SALSA DE CAMARONES O MARISCOS \$98k

Acompañado de arroz o patacón.

CEVICHE

Frescura que se convierte en protagonista.

Nuestros ceviches, marinados en limón con leche de tigre, cebolla morada, maíz y camote, ofrecen una experiencia intensa, equilibrada y llena de sabor en cada bocado.

Una propuesta completa, vibrante y refrescante, ideal para quienes buscan un plato fuerte ligero pero con carácter.



CORVINA

\$67k



PESCADO BLANCO

\$56k



CAMARÓN

\$54k



MIXTO

\$66k



MARISCOS

\$75k



CHICHARRON

\$52k

Acompañado de patacón.

LOCURA

Una experiencia envolvente, donde la jugosidad de la carne, el toque ahumado y la suavidad cremosa se integran en un equilibrio perfecto.



EXPLOSIÓN

\$50k

Jugosa carne de res (200 gr) rellena de tres quesos derretidos, envuelta en tocineta ahumada al estilo filet mignon, diseñada para una experiencia intensa y memorable.

RÚSTICA

\$48k

Jugosa carne de res (155 gr) queso mozzarella, plátano guayabo y tocineta, acompañados de sour cream, logrando un contraste perfecto entre dulce, salado y cremoso.

BURGER CLÁSICA

\$42k

Jugosa carne de res (155 gr) clásica hamburguesa con queso mozzarella llevada al siguiente nivel con una ejecución impecable y sabor contundente.

CON TOCINETA:

\$45k



DOLCE PHILADELPHIA

\$50k

Jugosa carne de res (155 gr) quesos mozzarella y philadelphia fundidos, coronados con tiras de tocineta crujiente y terminada con una delicada reducción dulce de agroz que equilibra cada bocado.



BRUTAL

\$48k

Jugosa carne de res (155 gr) queso mozzarella con pétalos de cebolla apanados bañados en salsa de mostaza antigua y miel, creando una mezcla crujiente y sofisticada.

HAMBURGUESAS



ITALIANA

\$50k

Jugosa carne de res (155 gr) doble queso mozzarella con lonjas de pancetta, rúgula fresca, tomates secos y straciatella de burrata, acompañada de una sutil salsa napolitana que realza su carácter mediterráneo.



LOCURA

\$48k

Jugosa carne de res (155 gr) queso cheddar fundido, tocineta y pimentones confitados en caramelo, balanceados con sour cream para una combinación audaz y adictiva.



Todas nuestras hamburguesas incluyen lechuga, tomate, cebolla y papas francesas doradas, el acompañante perfecto para una experiencia completa.

COKTAILS



MARGARITA

Tequila, triple sec y limón fresco, en una mezcla clásica, equilibrada y refrescante que nunca falla.

\$45k



GIN MULE

Ginebra, ginger beer, limón y hierbabuena, una versión sofisticada con carácter herbal y refrescante.

\$47k



GIN TONIC

Ginebra, bitter y agua tónica, una combinación elegante y aromática, perfecta para los amantes de lo clásico.

\$48.5k



RON MULE

Ron, ginger beer, limón y hierbabuena, una versión cálida y refrescante con notas especiadas y cítricas.

\$45k



TEQUILA MULE

Tequila, ginger beer, limón y hierbabuena, una combinación vibrante con notas cítricas y un toque especiado.

\$45k



APEROL SPRITZ

Aperol, naranja y prosecco, un clásico italiano con notas cítricas y burbujeantes que invitan a seguir brindando.

\$48k



MOSCOW MULE

Vodka, ginger beer, limón y hierbabuena, refrescante, ligeramente picante y con un final cítrico muy definido.

\$45k



MOJITO

Ron, limón, soda y hierbabuena fresca, el equilibrio perfecto entre frescura, acidez y suavidad.

\$45k



MAGÜEY

Aperol, tequila, agua tónica, limón, naranja y hierbabuena, una mezcla refrescante con capas de sabor cítrico y herbal.

\$46k



CAPRICCIO

Ginebra, prosecco, limón y frambuesa, una mezcla ligera, frutal y sofisticada con un toque burbujeante.

\$48k

\$22k

MOCKTAILS

SODA PINK

Soda Hatsu de frambuesa y rosas, una mezcla delicada y aromática con un perfil suave y refrescante.

SODA MOJITO MARACUYÁ

Soda Hatsu de limón y hierbabuena con maracuyá, una combinación vibrante, cítrica y refrescante.



CHICHA MORADA

Directamente desde el Perú, nuestra chicha morada es una bebida única que nace de ingredientes tradicionales difíciles de encontrar fuera de su origen. Un sabor auténtico, profundo y refrescante que conecta con la esencia de la gastronomía peruana.

COPA \$30k
JARRA..... \$113.4k



SODA SANDÍA

SODAS \$19K

Refrescantes, vibrantes y llenas de sabor. Nuestras sodas con Bretaña son la elección perfecta para quienes buscan una experiencia ligera, frutal y absolutamente irresistible en cada sorbo.

FRUTOS ROJOS
SANDÍA
MARACUYA
LYCHE Y FRESA



SANGRÍA

Una experiencia que se disfruta en cada momento. Notas intensas de vino, frutas frescas y un perfil refrescante que evoluciona con cada instante. Diseñada para compartir, disfrutar y elevar la ocasión.

COPA \$30k
JARRA..... \$113.4



LIMONADA DE COCO

LIMONADAS

Frescura que se siente desde el primer instante, un equilibrio perfecto entre acidez y dulzura que invita a disfrutar sin prisa. Así se viven nuestras limonadas.

VINO	\$20k
LYCHEE	\$19k
MANGO BICHE	\$19k
HIERBA BUENA	\$17k
COCO	\$19k
CEREZADA	\$18k
NATURAL	\$14k

CERVEZAS

CUSQUEÑA	\$16K
CORONA	\$16.5K
CLUB DORADA	\$15K
STELLA ARTOIS	\$16K

GASEOSA	\$10K
PROD. POSTOBÓN ..	\$9.5K
BRETAÑA	\$9.5K

JUGOS NATURALES

AGUA	\$15.000
LECHE	\$17.000

TÉ HATSU	\$12K
TÉ HELADO	\$14K
AGUA	\$9.5K
TISANA CALIENTE ...	\$5K

POSTRES

El final perfecto sí existe.
Una selección pensada para cerrar tu experiencia con equilibrio, carácter y ese toque dulce que transforma el momento en recuerdo.

SPRING ROLLS DE AREQUIPE
\$26k

PECADO DE CHOCOLATE
\$22k

BROWNIE CON HELADO
\$18k



PECADO DE CHOCOLATE