

Café CENTRAL

DE LA HUERTA

TAPAS / RACIONES

Pastel de puerros con salsa de Cabrales y champiñones • 6 / 10
Leek pie with Cabrales sauce (Roquefort style cheese) and mushrooms

Sopa de cebolla francesa con queso suizo gratinado • 7
French onion soup with Swiss cheese au gratin

Aguacate en tempura con salsa de soja con miel y culis de mango • 8
Avocado tempura with honey soy sauce and mango coulis

Hummus de judías con aceite de ajo y tomillo • 12
Bean hummus with garlic and thyme oil

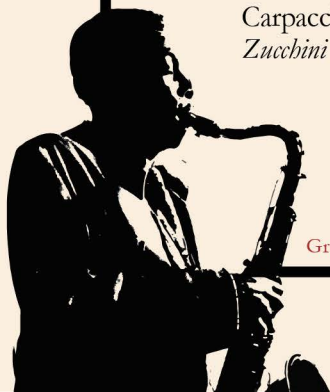
Pisto manchego con huevos de corral • 12
Manchego ratatouille with free-range eggs

Pimientos asados con migas de bonito del norte • 10
Roasted peppers with tuna belly and Modena reduction

Alcachofas confitadas a la plancha con jamón de bellota • 10 / 19
Grilled artichokes confit with acorn-fed ham

Carpaccio de calabacín con burrata, piñones, tomates secos y aceite de trufa • 13
Zucchini carpaccio with burrata, pine nuts, sundried tomatoes and truffle oil

Gracias por tu apoyo a la música en vivo. *Thank you for your support of live music*



Café CENTRAL

DE LA TIERRA

TAPAS / RACIONES

Quesadilla de carrillera estofada con guacamole de mango y pico de gallo • 13
Quesadilla of braised pork cheeks with mango guacamole and pico de gallo

Fingers de pollo de corral con panko y salsa de miel y mostaza • 7 / 13
Free-range chicken fingers with panko and honey and mustard sauce

Callos con mucho morro • 12
Tripe with pork snout

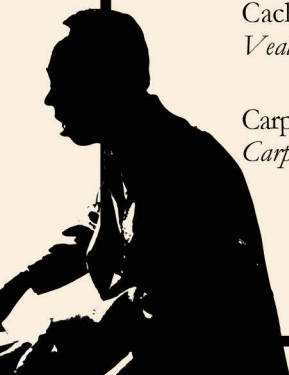
Lomo alto selección • 28
Prime ribeye steak

Solomillo de ternera con salsa de Madeira y setas • 24,5
Beef tenderloin with Madeira sauce and mushrooms

Cachopo de ternera relleno de cecina de León • 22
Veal stuffed with beef jerky

Carpaccio de vaca madura con queso Pecorino, almendras tostadas y A.O.V.E • 15
Carpaccio of mature beef with Pecorino cheese, toasted almonds and E.V.O.O.

Gracias por tu apoyo a la música en vivo. *Thank you for your support of live music*



Café CENTRAL

DEL MAR

TAPAS / RACIONES

Tataki de atún envuelto en jamón ibérico y albahaca con alga wakame • 9 / 18
Tuna tataki wrapped in Iberian ham and basil with wakame seaweed

Chipirones a la andaluza con mayonesa de kimchi • 8 / 15,5
Andalusian-style baby squid with kimchi mayonnaise

Chipirón encebollado con patatas fritas • 8 / 15,5
Squid with onion and french fries

Sardinas ahumadas con pan de cristal, tomate rallado y A.O.V.E • 7 / 13
Smoked sardines with glass bread, grated tomato and E.V.O.O.

Anchoas 00 del Cantábrico sobre tomate rallado • 15,5
Cantabrian anchovies 00 on grated tomato

Bacalao dorado con huevos de corral, aceitunas negras, cebollino y patatas • 8 / 14
Codfish with free-range eggs, black olives, chives and potatoes

Gracias por tu apoyo a la música en vivo. *Thank you for your support of live music*



Café CENTRAL

NUESTROS CLÁSICOS

TAPAS / RACIONES

Patatas bravísimas • 7 / 13

Potatoes in a spicy sauce

Torreznos de Soria • 7 / 13

Soria bacon rashers

Croquetas melosas de boletus • 6,5 / 11

Mushroom croquettes

Croquetas melosas de bacalao • 6,5 / 11

Cod croquettes

Huevos rotos con jamón ibérico • 11,9

Scrambled eggs with Iberian ham

Ensaladilla rusa con aguacate y langotinos • 8 / 14

Olivier salad with avocado and crawfish

Gracias por tu apoyo a la música en vivo. *Thank you for your support of live music*



Café CENTRAL

TABLAS

TAPAS / RACIONES

Quesos nacionales con membrillo, pasas, nueces, uvas y grisinis • 12 / 18,9
National cheeses with quince, sultanas, walnuts, grapes and breadsticks

Embutidos de bellota • 13 / 21
Acorn-fed sausages

Jamón de bellota con tomate rallado y pan de cristal • 25,5
Acorn-fed ham with grated tomato and crispy bread

Gracias por tu apoyo a la música en vivo. *Thank you for your support of live music*



Café CENTRAL

PINCHOS

Solomillo de ternera sobre tomate rallado • 3,9
Beef tenderloin on grated tomato

Mini burger de ternera con cebolla caramelizada y salsa Roquefort • 3,9
Mini veal burger with caramelised onion and Roquefort sauce

Mini burger de alcachofa confitada • 3,9
Mini burger with artichoke confit

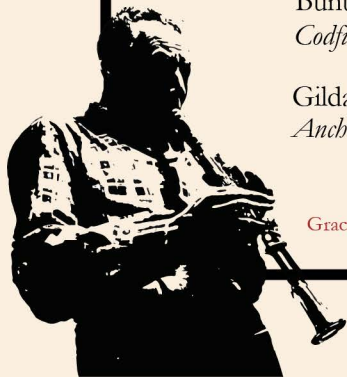
Pimiento del piquillo relleno de rabo de toro • 3,9
Piquillo peppers stuffed with oxtail

Sardina ahumada con tomate rallado y pan de cristal • 3,9
Smoked sardines with grated tomato and glass bread

Buñuelo de bacalao con salsa alioli • 3,9
Codfish fritter with aioli sauce

Gilda de anchoa (2 unid.) • 3,9
Anchovy Gilda (2 pcs.)

Gracias por tu apoyo a la música en vivo. *Thank you for your support of live music*



Café **CENTRAL**

TOSTAS Y MÁS

Tosta de solomillo de cerdo con cebolla caramelizada • 9,4
Pork sirloin toast with caramelised onion

Tosta de jamón ibérico con tomate rallado • 9,4
Iberian ham and grated tomato toast

Tosta de salmón ahumado con queso crema y alcaparras • 8,4
Smoked salmon toast with cream cheese and capers

Sandwich cubano con pan de pita • 12,5
Cuban sandwich with pita bread

Smashburger del Meatmadrid • 15
Smashburger by Meatmadrid

Gracias por tu apoyo a la música en vivo. *Thank you for your support of live music*



Café CENTRAL

CENA JAZZ

PINCHOS

Mini burger de ternera con cebolla caramelizada y salsa Roquefort
Mini veal burger with caramelised onion and roquefort sauce

Mini burger de alcachofa confitada
Mini veal burger with caramelised onion and Roquefort sauce

Pimiento del piquillo relleno de rabo de toro
Piquillo peppers stuffed with oxtail

Sardina ahumada con tomate rallado y pan de cristal
Smoked sardines with grated tomato and glass bread

Buñuelo de bacalao con salsa alioli
Codfish fritter with aioli sauce

Gilda de anchoa (2 unid.)
Anchovy Gilda (2 pcs.)

POSTRE

A elegir entre:
To choose from:

Tarta especial de temporada
Special seasonal cake

Pastel de queso
Cheesecake

Bizcocho con nata
Sponge cake with cream

Porción de tarta de carta
Portion of cake from the menu

Todos los postres son elaborados artesanalmente en el Café Central
All desserts are handmade in Café Central

22,00

Gracias por tu apoyo a la música en vivo. *Thank you for your support of live music*



Café **CENTRAL**

POSTRES Y TARTAS ARTESANALES

HOMEMADE DESERTS & CAKES

Postres hechos aquí mismo que vamos cambiando cada día
Desserts made on the spot that we change every day

Bizcocho Mondoñedo · 5,50
Mondoñedo sponge cake

Bizcocho de cholocale · 5,50
Cholocale sponge cake

Bizcocho de naranja · 5,50
Orange sponge cake

Bizcocho de coco · 5,50
Coconut sponge cake

Tarta de calabacín · 6,80
Courgette cake

Tarta de chocolate · 6,80
Chocolate cake

Red Velvet · 6,80

Tarta Especial · 5,50

Tarta entera · 45,00
Full cake