



MIENÚ



GRAND CENTRAL
grill · horno & martini

ENTRADAS



- TACOS DE PATO** (4 PZS. 100 GR.) **\$384.00**

Pato confitado desmenuzado con cilantro, chile serrano y cebolla, acompañados de guacamole

Confit duck crushed with cilantro, chile serrano and onion, accompanied by guacamole
- TOSTADAS DE ATÚN** (3 PZS. 150 GR.) **\$155.00**

Centro de atún fresco, cortado en cubos sobre tostada, acompañado de mayonesa al habanero y mousse de aguacate.

Center of fresh tuna, cut into cubes on toast, accompanied by mayonnaise to the habanero and avocado mousse
- TACOS DE RIB EYE** (3 PZS. 150 GR.) **\$250.00**

Servidos con cebollas balsámicas, pimientos y guacamole.

Served with balsamic onions, peppers and guacamole.
- TACOS DE BRISKET** (4 PZS. 200 GR.) **\$195.00**

Horneado en su propio jugo, acompañados de cebolla, cilantro y chile cuaresmeño

Baked in its own juice, accompanied by onion, cilantro and chile cuaresmeño
- TACOS DE FILETE CON TUÉTANO** **\$255.00**

Filete de res sofrito con tuétano, acompañado de juliana de cebolla, chile 3 pzas. 150 gr., manzano, cilantro y aguacate

Beef fillet stir-fried with marrow, accompanied by onion julienne, chile apple tree, cilantro and avocado.
- FONDUE CUATRO QUESOS** **\$290.00**

Tradicional fondue de queso gruyere, gouda, emmental y roquefort con un toque de vino blanco y kirsch.

Traditional cheese fondue gruyere, gouda, emmental and blue cheese with a touch of white wine and kirsch.
- QUESO CAMEMBERT HORNEADO CON SALSA DE FRUTOS ROJOS** **\$290.00**

Queso camembert en pasta filo horneado crocante sobre coulis de frutos rojos.

Camembert cheese in crispy filo pastry baked on red fruit coulis.
- QUESO FUNDIDO** (250 GR.) **\$205.00**

Queso manchego salteado al sartén

Manchego cheese sautéed in the pan

*Los precios incluyen IVA y están expresados en moneda nacional.



ENTRADAS



- CARACOLAS BOURGUIGNON (12 PZS.)** **\$585.00**

Tradicional platillo francés marinados con vino tinto y cubiertos con mantequilla de New Zeland, perejil, echalot y perfumados con pernod.

Traditional French dish marinated with red wine and covered with butter New Zeland, parsley, echalot and perfumed with pernod.
- CEVICHE PERUANO** **\$390.00**

Pescado blanco cortado en tiras pequeñas, marinado en naranja agria y preparado con leche de tigre, cebolla, granos de elote y un toque de chile manzano.

White fish cut into small strips, marinated in sour orange and prepared with tiger's milk, onion, corn kernels and a touch of apple-tree chili.
- CARNE TÁRTARA LATINA O EUROPEA (200 GR.)** **\$335.00**

Carne premium finamente molida con alcaparra, mostaza, salsas, yema de huevo, toque de limón y aceite de olivo preparada en su mesa.

Finely ground meat with premium caper, mustard, sauces, egg yolk, touch of lemon and olive oil prepared at your table.
- OSTIONES JAPONESES ROCKEFELLER** **\$490.00**

Ostiones Japoneses del pacífico preparados con salsa holandesa, espinaca, tocino y queso (6 pzas)

Japanese pacific oysters prepared with hollandaise sauce, spinach, bacon and cheese (6 pcs.)
- ALMEJAS FLAMEADAS A LA MANTEQUILLA** **\$550.00**

Almeja chocolate de Ensenada flameada de Pernod con un toque de mantequilla especial y echalote.

Pernod Flamed Ensenada chopped claw with a touch of butter special and echalote.
- MEJILLONES PROVENZAL (500 GR.)** **\$299.00**

Mejillones de cultivo de Ensenada con mantequilla clarificada y flameados al pernod y brandy.

Farmed mussels from Ensenada whit clarified butter, brandy and flamed pernod.
- TOSTADAS DE MARLIN AHUMADO** **\$187.00**

Acompañadas de col morada y aderezo de mayonesa y chipotle aliadas con estragon

Accompanied with purple cabbage and dressing of mayonnaise and chipotle allied with estragon
- SETAS A LA PARRILLA** **\$130.00**

Setas doradas con semilla de mostaza, cilantro y finas hierbas.

Golden mushrooms with mustard seed, coriander and fine herbs.



CARPACCIOS



• **CARPACCIO DE CENTRO DE RES** (100 GR.) **\$272.00**

Acompañado de cebollitas al pesto, piñón rosa, vinagre balsámico y láminas de queso parmesano.

Accompanied with pesto onions, pink pinion, balsamic vinegar and slices of Parmesan cheese.

• **CARPACCIO DE SALMÓN AHUMADO** (130 GR.) **\$275.00**

Con aceitunas verdes, alcaparras, huevo cocido, cebolla y aceite de olivo.

With green olives, capers, boiled egg, onion and olive oil.



ENSALADAS

• **ENSALADA CAPRESSE** **\$210.00**

Rodajas de jitomate orgánico acompañado de mozzarella, albahaca fresca y pesto.

Organic tomato with mozzarella, fresh basil, olive oil and balsamic vinegar.

• **ENSALADA DE ESPINACA, ARÚGULA Y BERROS** **\$120.00**

Hojas tiernas de arúgula, espinaca y berros con queso gouda, nuez, echalot, tomate cherry y pancetta aderezada con vinagreta de balsámico.

Tender leaves of arugula, spinach and watercress with gouda cheese, walnut, echalot, cherry tomato and pancetta seasoned with balsamic vinaigrette.

• **ENSALADA CÉSAR** (2 PER.) **\$210.00**

Tradicional receta de Alex Cardini preparada en su mesa.

Alex Cardini traditional recipe prepared at your table, Caesar salad (for two).

• **ENSALADA DE QUESO DE CABRA MIEL Y MOSTAZA** **\$208.00**

Mezcla de lechugas, acompañada de fresas, nuez caramelizada y aderezo de miel mostaza

Mixed greens, accompanied by strawberries, caramelized walnuts and honey mustard dressing.

*Los precios incluyen IVA y están expresados en moneda nacional.

*El consumo de los alimentos en crudo es responsabilidad personal.

SOPAS



- **CLAM CHOWDER SAN FRANCISCO** (300 ML.) **\$212.00**

Clásica crema con papa, tocino y almeja baby
The classic cream with potatoes, bacon and baby clam.

- **SOPA DE CEBOLLA GRATINADA ESTILO LYON** (350 ML.) **\$140.00**

Cebolla confitada con mantequilla y vino tinto en fondo mixto con crouton y queso gratinado.

Onion confit with red wine better and mixed thoroughly with couton and melted cheese.

- **JUGO DE CARNE PRIME** (400 ML.) **\$95.00**

Con camarón *(\$135) Mixto *(\$179)

- **SOPA O CREMA DEL DÍA** (350 ML.) **\$95.00**

Sugerencia diaria del chef. / Daily chef's suggestion.

- **SOPA DE LENTEJAS** (300 ML.) **\$140.00**

Con piña / with pineapple.



PASTAS

- **RAVIOLES EN SALSA POMODORO** (100 GR.) **\$258.00**

En casse de jitomates y hierbas finas.
In Pomodoro Sauce.

- **LINGUINE CON CAMARONES Y SALSA POMODORO** **\$285.00**

Casse de jitomate y hierbas finas con camarones (100 gr.)
Casse of tomato and fine herbs with shrimp.

- **FETUCCINI CON SALMÓN A LA MANTEQUILLA** (2 PER.) **\$295.00**

Salteados con mantequilla clarificada (100 gr.)
Sauteed with gliee.

*Los precios incluyen IVA y están expresados en moneda nacional.



PESCA DEL DÍA

- **OSTIONES DEL PACÍFICO EN SU CONCHA** (6 PZAS.)

\$392.00

Naturales en su concha. Vinagre de Vino con Echalote.

Natural in its shell. Wine Vinegar with Echalote.

- **COLA DE LANGOSTA DE ENSENADA B.C.** (500 GR.)

\$2050.00

Preparada a la parrilla, Thermidor y Parisien.

Baja California Lobster tail prepared on the grill or thermidor or Parisienne.



*Los precios incluyen IVA y están expresados en moneda nacional.



DEL HORNO

• **PÁMPANO ENTERO A LA SAL** (1 KG.) **\$930.00**

Cocinado al horno con sal de Colima acompañado de papa al vapor y alioli.
Baked with salt from Colima accompanied by steamed potatoes and alioli.

• **CAMARONES MARACUYÁ** (350 GR.) **\$613.00**

Camarones Jumbo rellenos de queso de cabra sobre arroz jazmín y bañados en salsa de maracuyá.
U8 shrimp stuffed with goat cheese on jasmine rice and bathed in passion fruit sauce.

• **SALMÓN COSTRA DE QUESO EN SALSA DE MARISCOS** (250 GR.) **\$370.00**

Con costra de parmesano, gratinado al horno con queso manchego y salsa.
With parmesan crust, baked au gratin with manchego cheese and sauce.

• **SALMÓN A LA MOSTAZA** (250 GR.) **\$367.00**

Salmon to Mustard.

• **LOMO DE ATÚN** (250 GR.) **\$290.00**

Sellado y preparado con reducción de soya, espárragos a la sartém y ensalada de berros.
Sealed and prepared with soy reduction, asparagus in the pan and watercress salad.

• **CHAMORRO DE CERDO A LA MOSTAZA, PIMIENTA O MEXICANA** (1 KG.) **\$365.00**

Marinado 12 horas y horneado a la leña.
Marinated 12 hours and baked in wood.



*Los precios incluyen IVA y están expresados en moneda nacional.

DE LA PARRILLA



- RIB EYE GRAND CENTRAL CALIDAD BLACK ANGUS**
Marinado con jugo, hierbas finas y especias por 12 horas y horneado por dos horas para terminarlo al grill.
Marinated with juice, fine herbs and spices for 12 hours and baked for two hours to grill it.
*(300 GR) **\$674.00**
*(500 GR) **\$1,099.00**
*(700 GR) **\$1,533.00**
- RIB EYE ROLL CALIDAD BLACK ANGUS (350 GR.)** **\$794.00**
Un corte con marmoleado, delicada grasa blanca, jugoso y suave.
A cut with marbling, delicate white fat, very soft and juicy.
- TAPA DE RIBE EYE CALIDAD BLACK ANGUS (400 GR.)** **\$998.00**
Ribe Eye on the grill.
- CABRERÍA CALIDAD HIGH CHOICE (420 GR.)** **\$599.00**
Filete con hueso.
Steak with bone
- NEW YORK STEAK CALIDAD BLACK ANGUS (400 GR.)** **\$692.00**
Corte ligeramente magro sin hueso.
Cut slightly lean without bone.
- TOMAHAWK CALIDAD HIGH CHOICE (1 KG.)** **\$2098.00**
Un corte suave, brinda un mejor sabor, recomendable a la parrilla.
A soft cut, provides a better flavor, recommended on the grill.



DE LA PARRILLA



• **PICAÑA HORNEADA Y TERMINADA EN PARRILLA** (350 GR.) **\$435.00**

Horneada y flameada en la mesa.

Baking and flambéed at your table.

• **CHATEAUBRIAND CALIDAD HIGH CHOICE** (2 PER.) **\$625.00**

Filete al carbón, bañado con salsa de su elección (Vino tinto, Bearnesa, Mostaza ó 3 piminetas. (500 gr)

Carbon steak, topped with sauce of your choice (red wine, béarnaise, mustard or 3 peppers).

• **FILETE DE RES CALIDAD HIGH CHOICE** (250 GR.) **\$366.00**

Filete al carbón, bañado con salsa de su elección (Vino tinto, Bearnesa, Mostaza ó 3 piminetas.

Carbon steak, topped with sauce of your choice (red wine, béarnaise, mustard or 3 peppers).

• **HAMBURGUESA PRIME** (200 GR.) **\$386.00**

Preparada en casa con nuestra mejor selección de carne, tocino, queso gruyere y huevo poche con mantequilla Montepellier.

Preparaed at home with our great selection of meat, bacon, gruyere cheese and egg poche with Montpellier butter.

• **RIB EYE EN CARNITAS** (300 GR.) **\$699.00**

Carnitas de Rib Eye marinadas y cortadas finamente sobre cama de cebolla y toque de aguacate.

Marianted Rieb Eye carnitas and finely chopped onions on a bed of avocado and tocuh.

• **PULPO A LA PARRILLA** (250 GR.) **\$626.00**

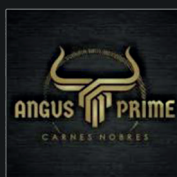
Pulpo barnizado y perfumado al ajo y acompañado de papa alioli con ajo rostizado, espolvoreado con pimentón.

Octopus varnished and scented with garlic and accompanied by aioli with Roasted garlic, sprinkled with paprika.



*Los precios incluyen IVA y están expresados en moneda nacional.

DE LA PARRILLA



- **PICAÑA COSTRA DE CAFÉ (350 GR.)**

\$420.00

Picaña Costra de Café.

Marinated with juice, fine herbs and spices for 12 hours and baked for two hours to grill it.

- **PICAÑA COSTRA DE CAFÉ (700 GR.)**

\$794.00

Picaña Costra de Café.

Marinated with juice, fine herbs and spices for 12 hours and baked for two hours to grill it.



*Los precios incluyen IVA y están expresados en moneda nacional.

GUARNICIONES



• CHAMPIÑONES AL AJILLO / GARLIC MUSHROOMS.	\$98.00
• VEGETALES A LA PARRILLA / GRILLED VEGETABLES.	\$98.00
• ESPINACAS A LA CREMA / CREAMY SPINACH	\$98.00
• ESPÁRRAGOS ROSTIZADOS CON QUESO / ROASTED ASPARAGUS WITH CHEESE	\$128.00
• PAPA GIGANTE AL HORNO DE LEÑA / GIANT BAKED POTATO FIREWOOD	\$120.00
• PAPA SARATOGA / SARATOGA POTATO	\$98.00
• PURÉ DE PAPA / MASHED POTATOES	\$98.00
• PAPAS A LA FRANCESA / FRENCH FRIES WING	\$98.00
• CEBOLLA ASADA AL GRILL / GRILLED ONION	\$98.00
• CHILES SERRANOS TOREADOS / SERRATED CHILI PEPPERS	\$98.00
• CHILES JALAPEÑOS TATEMADOS AL GRILL / GRILLED JALAPEÑO PEPPERS	\$98.00
• GUACAMOLE	\$98.00

MENÚ INFANTIL

• PASTA ALFREDO CAPELLINI	\$85.00
• HAMBURGUESA A LA PARRILLA	\$216.00
• MILANESA DE RES	\$144.00
• NUGGETS DE POLLO	\$105.00
• PIZZA CUATRO QUESOS	\$151.00
• DEDOS DE PESCADO EMPANIZADOS	\$136.00

*Los precios incluyen IVA y están expresados en moneda nacional.

LISTADO DE POSTRES



- ATE CON QUESO FLAMEADO** **\$148.00**
Triángulos de queso holandés y ate de membrillo con licor 43.
Triangles of Dutch cheese and quince paste, flamed with liquor 43.
- ENGLISH BROWNIE** **\$115.00**
Acompañado con helado de vainilla, crumble y frutos del bosque.
With vanilla ice cream, crumble and forest fruits.
- CHESSE CAKE GRAND CENTRAL** **\$124.00**
Pay New Yorkino bañado con culis de fresa, acompañado con frutos rojos y falso caviar de cereza.
New York style, topped with strawberry coulis and served with red fruits and faux cherry caviar.
- CREAMY VANILLA** **\$135.00**
Merengón macizo acompañado con espuma de vainilla y frutos rojos.
Solid merengon topped with vanilla foam and red fruits.
- CRÈME BRÛLÉE** **\$142.00**
Natilla francesa con costra de azúcar mascabado, decorado con falso coral y frutos rojos.
Lightly baked french custard glazed with caramelized brown sugar, topped with faux coral and red fruits.
- CREPAS DE CAJETA** **\$158.00**
Preparadas y flameados en su mesa, acompañado de helado de vainilla.
Prepared and flamed at your table, served with vanilla ice cream.
- CREPAS SUZETTE** **\$203.00**
Preparadas y flameadas en su mesa.
Original recipe, prepared and flamed at your table.
- CREPAS DE FRUTOS ROJOS** **\$203.00**
Preparadas y flameadas en su mesa.
Prepared and flamed at your table, served with vanilla ice cream.
- FONDUE DE CHOCOLATE** **\$270.00**
Chocolate semi amargo acompañado de melón, plátano y frutos rojos.
Semi sweet chocolate fondue, served with melon, banana, pancake and red fruits.





LISTADO DE POSTRES

- FRESAS CUBIERTAS DE CHOCOLATE** **\$210.00**

Fresas cubiertas de chocolate semi amargo acompañada de frutos rojos.
Semi sweet chocolate covered strawberries, with red fruits.
- FRESAS JUBILEE** **\$215.00**

Preparadas y flameadas en su mesa acompañadas de helado de vainilla.
Prepared and flamed at your table, served with vanilla ice cream.
- GOLDEN CORN DESSERT** **\$124.00**

Dorado de elote acompañado con helado de vainilla.
Corn pudding, topped with vanilla ice cream.
- SORBENTES ARTESANALES** **\$115.00**

Sobre una canaste de galleta y servido con cereza.
Served on a cookie-made basket, topped with a cherry.
- MOLTEN DE CHOCOLATE** **\$110.00**

Postre francés de chocolate semi amargo acompañada con helado de vainilla y frutos rojos.
Classic french semi sweet chocolate dessert, served with vanilla ice cream and red fruits.
- PLATANOS SINGAPORE** **\$135.00**

Preparadas y flameados en su mesa, acompañado de Helado.
Prepared and flamed at your table, served with vanilla ice cream.
- TARTA TATIN** **\$161.00**

Típica receta francesa de manzana con caramelo acompañada con helado de vainilla y frutos rojos.
Classic french recipe served with vanilla ice cream and red fruits.

