

## HAMBURGUESAS

### Osasuna 1 – Madrid 0 — 15 €

Carne de vaca madurada (160 g) con cheddar fundido, mermelada de bacon, salsa house, guacamole casero y pico de gallo. Una victoria segura en cada bocado.

### Burger de Foie — 16 €

Carne de vaca madurada con cheddar, salsa house, un trozo de foie a la plancha, huevo a baja temperatura e Idiazabal rallado.

### Burger Trufada — 14,50 €

Carne de vaca madurada con mayonesa de trufa, cheddar fundido, huevo a baja temperatura, crema de cebolla dulce, polvo de jamón e Idiazabal rallado.

### Burger Italiana — 14 €

Carne de vaca con rúcula, albahaca, bresaola, tomate seco, gorgonzola, aliño de pesto, crema de parmesano y grana padano rallado. Italia entre pan y pan.

### Burger Central — 14 €

Carne de vaca madurada, mayonesa de tuétano, lechuga, tomate natural, cheddar fundido, pepinillos, Cebolla frita, mermelada de Cecina y nuestra salsa smokey.

### La Secreta BBQ — 12 €

160 gr carne vaca madurada, mix de quesos, mermelada de bacon, BBQ, cebolla frita, pepinillo y smokey envuelta en pan cristal.

## PARA LOS NIÑOS

### Menú Infantil — 12 €

Un menú pensado para los más pequeños: 1 croqueta de jamón, patatas fritas y a elegir entre alitas o lágrimas de pollo. Incluye bebida (refresco, agua o zumo) y una bola de helado de postre.

## POSTRES

### Tarta de queso casera estilo La Viña — 5 €

Crema suave y con el punto justo de dulzor. Un final Redondo.

### Torrija con helado de vainilla — 5 €

Clásica torrija caramelizada acompañada de helado de vainilla. Tradición con un toque dulce.

### Coulant de chocolate — 4,50 €

Bizcocho templado con corazón fundente de chocolate. Irresistible para los más golosos.

### Tarta de Manzana — 5 €

Clásica tarta casera con finas láminas de manzana caramelizada. Dulce y ligera.

### Flan de huevo — 4,50 €

Flan tradicional elaborado con huevos frescos y caramelo, nata y almendra laminada.

## CARTA

## CENTRAL

## ENSALADAS

### Ensaladilla rusa casera — 12 €

La receta de toda la vida, elaborada en casa con mimo y servida con el punto justo de cremosidad.

### Ensalada de piquillos con ventresca y escarola — 15,50 €

La intensidad del piquillo asado se combina con la suavidad de la ventresca y el frescor de la escarola, todo realizado con un delicado aliño de aceite virgen extra y un toque de sal en escamas.

### Ensalada de chipis con cherry y cebolla doble textura — 15 €

Chipirones salteados sobre una base de brotes verdes y tomates cherry, acompañados por el contraste entre la cebolla pochada y la crujiente, bañados con un aliño ligero de aceite y limón.

### Nuestra nueva César — 12 €

Lechuga romana bien crujiente con pollo marinado, picatostes dorados y lascas de parmesano, todo envuelto en nuestra salsa César casera con el punto salino de las anchoas.

### Ensalada de langostinos con mayonesa de mostaza antigua — 15 €

Langostinos templados con refrito de ajo, servidos sobre brotes tiernos y coronados con una cremosa mayonesa de mostaza antigua y fideos de arroz fritos que aportan el toque crujiente final.

## FOCACCIAS

### Jamón ibérico, crema de parmesano, rúcula, lascas de parmesano y virutas de membrillo — 12 €

Combinación italiana sobre focaccia templada, con el toque salino del jamón y la frescura de la rúcula. Orégano.

### Club Sandwich — 12 €

Pechuga de pollo, bacon crujiente, cebolla frita, tomate y lechuga con nuestra salsa secreta, al estilo más clásico. Orégano

### Pulled pork — 15 €

Pulled pork con salsa barbacoa casera, cherry confitado, Cebolla caramelizada, mayonesa de mostaza, patatas chips, Cebolla crujiente, queso y mermelada de Cecina.

### De vegetal — 10 €

Brotes de lechuga, tomate natural, huevo duro, atún y esparragos. Mayonesa y orégano.