

# Carta Central

Inverno 2024/25



Falafel & Hummus Red Velvet

# To Share

Para compartir con amigos.

**Libaneese Hummus (Plant Based) (New)** 6,90  
Hummus clásico con tahini, pico de gallo y sumac. Ideal para empezar o acompañar. 🌱

**Red Velvet Hummus (Plant Based) (New)** 6,90  
Hummus de remolacha con un toque de tahini, cilantro y menta. Un plato que sorprende. 🌱

**Nachos Central (Veggie) 🌱** 7,90  
Los de siempre con mucho queso. 🌱 🥑

**Guacamole Lovers (Plant Based)** 7,90  
Hecho diariamente con los mejores aguacates.



# Healthy Salads

Frescura y salud en cada plato.

**Chicken Salad** 9,90  
Variado de verdes, pollo de corral, queso feta, nueces y tomate cherry con vinagreta de módena. 🌱 🐔 🥑

**Pasta Integral** 9,90  
Variado de verdes, pasta integral, atún, maíz, olivas verdes y tomate cherry con vinagreta de módena. 🌱 🥑

**Vietnamita** 10,90  
Variado de verdes, pollo de corral, zanahoria, pimienta roja, cebolla, cilantro, menta, anacardos, chile y tomate cherry con vinagreta vietnamita. 🌱 🐔 🥑 🌶️

**Greek Salad** 10,90  
Garbanzos, atún, queso feta, espinacas, tomate fresco, cebolla, cilantro, ralladura de limón con vinagreta de módena. 🌱 🥑

**Cabra Salad** 10,90  
Rúcula, espinacas, queso de cabra gratinado, arándanos deshidratados y nueces con vinagreta de miel y mostaza. 🌱 🥑 🥜

**Curry Vegan Salad (Plant Based) (New)** 10,90  
Rúcula, espinacas, lentejas, zanahoria, tomates cherry y uvas con vinagreta de curry. 🌱 🥑

## Alérgenos

🌱 Gluten

🥛 Lácteos

🥚 Huevos

🥜 Frutos Secos

🌱 Sésamo

🌱 Soja

🐟 Pescado

🐚 Mariscos

🥜 Cacahuets

🥛 Mostaza

🌱 Apio

🌱 Sulfitos

🌱 Altramuces

# Power Bowls

Cargados de energía y sabor.

**Base for all options:**

Arroz, espinacas, tomate cherry, hummus, lentejas, garbanzos, cebolla morada, crudités zanahoria, semillas y hierbas frescas.

**Choose a protein:**

**Vegan Bowl (Homemade falafel) (Plant Based)** 🌱 🥑 🌱 🌱 🌱 9,90

**Flexitarian Bowl (Atún en conserva)** 🌱 🐟 9,90

**Protein Bowl (Egg and avocado)** 🥚 🥑 10,90

**Chicken Massala (Spiced chicken)** 🐔 🌱 🌱 9,90

**Smoked Salmon** 🐟 🌱 13,90

# NEW Balanced Plates (-500 kcal)

Inspirados en el Plato Perfecto de Harvard: combinan proteínas, vegetales frescos y granos enteros para una comida completa y equilibrada.

**Pollo Curry & Hummus Libanés** 10,90  
Bouquet de ensalada, hummus, pollo con salsa de curry, zanahoria, tomate seco y pan de masa madre. 🌱 🐔 🥑

**Falafel & Hummus Red Velvet (Plant Based)** 10,90  
Bouquet de ensalada, hummus de remolacha, falafel con salsa mayo harissa, zanahoria, tomate seco y pan de masa madre. 🌱 🥑 🌱 🌱 🌱

**Salmon & Guacamole** 14,90  
Bouquet de ensalada, guacamole, salmón ahumado, salsa tártara, zanahoria, tomate seco lima y pan de masa madre. 🌱 🐟 🥑



# Étnicos

Sabores únicos del mundo en cada bocado.

**Veggie Burger (Veggie)** 11,90  
Burger brioche con falafel, mayonesa harissa, tomate, cebolla y rúcula. 🌱🥒🍅🧄🥔

**Burger Cochinita Pibil** 11,90  
Burger brioche con pulled pork, salsa central, pepinillos, tomate, cebolla y rúcula. 🌱🥒🍅🧄

**Cubano** 8,90  
Lomo a las hierbas, queso Edam, pepinillos, jamón york y salsa cubana en pan cubano. 🌱🥒🍅🧄

**Cuban Turkey** 8,90  
Pavo, espinacas, parmesano y tomate en pan cubano. 🌱🥒

**Cuban Mex 🌱** 8,90  
Pollo de corral, mozzarella, queso Cheddar, salsa central, cilantro, cebolla y chile jalapeño en pan cubano. 🌱🥒



# Hot Pots

Platos calientes, exóticos, reconfortantes y llenos de sabor.

**Chicken Curry & Rice** 11,90  
Pollo de corral con salsa de curry picante, servido sobre arroz suave con brócoli fresco y un toque de cilantro.

\*Añade un huevo extra si deseas un toque extra de proteína (+1,0€)

**Indian Lentils & Rice (Plant Based) 🌱** 10,90  
Lentejas especiadas al estilo indio sobre arroz con cilantro fresco. 🌱

**Mexican Rice Bowl (New) 🌱** 11,90  
Cochinita pibil, guacamole, frijoles y jalapeño, sobre arroz, con pico de gallo y maíz con vinagreta lemon mayo. 🌱🥒🍅🧄

# Hot Soups

Calma y confort para el invierno.

**Indian Lentils (Plant Based) 🌱** 4,90  
Sopa de lentejas con especias de la India. 🌱

**Miso (Plant Based)** 4,90  
Sopa japonesa con alga Wakame y tofu. 🌱🥒

**Chicken Ramen** 9,90  
Reconfortante sopa de miso con pollo, huevo, noodles de arroz y alga Wakame. 🌱🥒🍅🧄

\*Extra pan integral masa madre +1,0€

# Focaccias

Únicos y llenos de carácter.

**X-Centric** 8,90  
Lomo, bacon crujiente, queso Havarty, pepinillos, cebolla, tomate y mayo tomillo. 🌱🥒🍅🧄

**Club Pollo** 8,90  
Pollo de corral, huevo duro, bacon, tomate, lechuga y mayonesa. 🌱🥒

**Pepito** 9,90  
Roast beef, cebolla caramelizada, queso Edam y salsa Central. 🌱🥒🍅

**Grilled Cheese (Veggie) (New)** 8,90  
Queso Edam, Emmental, Roquefort y queso Cremette. 🌱🥒

# Bikinis

Tus clásicos favoritos.

**Bikini Blanco** 5,50  
El de siempre, jamón york, queso Edam en pan de molde blanco. 🌱🥒

**Bikini Negro** 5,90  
El de siempre con pan de malta tostada, jamón york y queso Edam. 🌱🥒

**Bikini Ibérico Brie Trufa (New)** 10,90  
Pan de molde blanco, jamón ibérico, queso brie y crema de trufa. 🌱🥒

**Salmón Avocado** 12,90  
Salmón ahumado, aguacate, salsa Central en pan de malta tostada. 🌱🥒🍅🧄🥔

# Planchados

Llenos de sabor y rellenos que conquistan.

**Planchado Pollo** 8,90  
Pollo de corral, queso Edam, speck y salsa Central. 🌱🥒

**Roast Beef** 8,90  
Roast beef, lechuga, tomate y salsa Central. 🌱🥒

**Truffle Mushroom (Veggie) (New)** 9,90  
Champiñones, Edam, Cheddar y crema de trufa. 🌱🥒

**Grilled Tuna (New)** 8,90  
Atún, cebolla, tomate, olivas y queso Edam. 🌱🥒

## ¿Te gusta nuestro café?

Ahora puedes llevarte nuestro café molido o en grano, para disfrutarlo también en casa.

+10% Terraza



Miso Soup

## Sweets

<b>Cookie caliente con nata</b> 🌿🥛🍪	4,50
<b>Brownie con nata</b> 🌿🥛🍪	5,50
<b>Gofre Nutella</b> 🌿🥛🍪	5,50
<b>Cheesecake</b> 🌿🥛🍰	5,50
<b>Granola</b> 🌿🥛	4,20
<b>Frutas Mix</b>	4,50

## Cold Drinks

**Vegan Protein Shake (New)** 5,50  
Plátano, crema de cacahuete y proteína vegana.

**Iced Coffee**  
Iced Vainilla Latte 🥛 5,20  
Iced Caramel Latte 🥛 5,20

**Iced Matcha**  
Iced Matcha Latte 🥛 5,50  
Iced Chai Latte 🥛 4,50

**Freddos** 3,90  
Strawberry Lemonade  
Strawberry Yogur Frozen  
Limón  
Café

**Smoothie** 5,60  
Fruta 100% natural  
Frutos rojos  
Mango

## Licuadaos

**Inmune** 5,50  
Zum de zanahoria, jengibre y limón. 🌿

**Apple Up** 5,50  
Manzana y zanahoria. 🌿

**Green Detox** 5,50  
Espinacas, jengibre, apio y manzana. 🌿

**Zumo de naranja natural** 3,50

Extra boost proteína +1€  
Extra boost colágeno +1€

**Follow Us!**  
@centralcafe.es  
www.centralcafe.es

**Find Us!**  
Barcelona (Dr. Fleming)  
Tarragona (Rambla nova 125)  
**Aeropuertos:** T1 Barcelona, T2 Barcelona,  
Madrid Barajas, T2 Alicante y T3 Málaga.

## Coffee Bar

<b>Café Solo</b>	1,60
<b>Cortado</b> 🥛	1,70
<b>Café con leche/Americano</b> 🥛	1,90   L 3,10   XL 3,90
<b>Latte Macchiato</b> 🥛	3,10   XL 3,90
<b>Flat White</b> 🥛	2,50
<b>Cappuccino</b> 🥛	2,00
<b>Latte Vainilla/Canela/Caramelo</b>	3,90
Escoge entre vainilla, canela o caramelo. 🥛	

Hielo +0,10€/Leche vegetal +0,20€

## Hot Drinks

**Hot Chocolate** 3,90  
Chocolate puro y cremoso, perfecto para los días fríos. 🌿🥛

**Super Suizo** 5,20  
El clásico chocolate suizo, coronado con una generosa capa de nata. 🌿🥛

**Matcha Latte (Antioxidante)** 3,90  
Auténtico té matcha japonés con leche. 🥛

**Chai Latte (Digestivo y antioxidante)** 3,90  
Auténtico chai con leche. 🥛

**Pink Latte (Detox & Skin rejuvenation) (New)** 3,90  
Remolacha, fresa, platano y canela. 🥛

**Golden Latte (Antiinflamatoria)** 3,90  
Cúrcuma con especias y leche. 🥛



Chicken & Curry Rice