



CENTRO ESPAÑOL
Restaurant Bar Banquetes



CENTRO ESPAÑOL
Restaurant Bar Banquetes



Av. Benito Juárez Sur 513, Col. Centro. C.P. 50130
Toluca, Estado de México

Tel/Fax: (722) 215 28 72 / 213 68 15
Cel: 044 722 245 09 09
Nextel: 2993484
e-mail: centroespa@hotmail.com

MILENIO
ESTADO DE MÉXICO

www.milenio.com



MILENIO
ESTADO DE MÉXICO

Sugerencias del Chef

Entradas y Tapas

Pinxos y Montaditos (Jamón serrano con mancheo, salmón ahumado con queso crema, chorizo con huevo de codorniz, solomillo con brie, boquerón con pisto y angulas con camarón, entre otras)	\$ 120
Carpaccio de Res Compuesto (Con paté, espinacas y finas láminas de parmesano aderezado con glaseé balsámico y aceite de oliva virgen)	88
Tártara de Salmón Ahumado y Dos Caviars (Marinado a las finas hierbas con alcaparra, cebolla, perejil, huevo, aceituna y vinagreta al limón con tostas de caviar rojo y negro)	98
Mil hojas de Abulón Rasurado (Chile serrano, cebolla, cilantro, limón, salsas, aceite de oliva y aguacate hass)	210
Entremés Español (Chistorra navarra, tortilla de patata, champiñones al guajillo y pulpos a la feira)	210
Plato de Embutidos Selectos (Chorizo salamanca, lomo embuchado, salami, pastrami y chorizo pamplona, entre otros)	120
Jamón Serrano de Jabugo de Pata Negra	240
Jamón Ibérico con Queso Idiazábal	198
Paté de Foie Gras con Pescadillas Ahumadas (Paté de oca con hojas verdes, sardinas, boquerones y anchoas)	188
Cóctel de Ceviche Peruano con Esencia de Albahaca (Filete de pescado, gambas, pulpo y calamar, marinado con jugo de limón, pepino, cebolla, tomate, cilantro y ají verde)	88
Callo de Hacha Garra de León a la Parrilla (Sellado, envuelto con beicon, gotas de chili oil y lechugas baby)	145
Ensalada Caesar estilo "Centro Español" (Lechuga orejona, mahonesa de anchoa, salsas, limón, queso parmesano, croûton y jamón serrano)	\$ 78
Ensalada Mediterránea (Lechuguitas europeas, suprema de mandarina con kiwi, queso de cabra, frutos secos, jitomate cereza y aderezo con miel de Jengibre)	98

Ensaladas Orgánicas

Sopas y Cremas

Gazpacho Andalúz (Salmorjeo) (Sopa fría de tomate con pimientos, pepino, apio, cebolla y aceite de ajo)	\$38
Castellana de Ajo (Fondo de ave con ajo blanco malagueño, huevo de codorniz, pimentón y pan tostado)	38
Sopa de Cebolla Gratina Estilo Francés (Oignon) (Acompañado de chile serrano, cebolla, cilantro, salsas y jerez)	38
Consommé de Res con Gambas (Acompañado de Chile Serrano, Cebolla, Cilantro, Salsas y Jerez)	55
Estofados y Potajes Tradicionales de la Olla: Fabada Asturiana, Cocido Gallego o Callos a la Madrileña	98
Chowder de Almeja con Tocineta de Cerdo Ibérico	45
Sopa Cremosa de Frijol Negro (Conde) (Con salsa de crema, queso parmesano, fritura de tortilla, chile guajillo y espuma de aive a la mantequilla de aguacate)	38

Nuestra Especialidad

Paella Tradicional "Centro Español" (Arroz azufrado, mejillón, almeja, jaiba, camarón, calamar, pollo, chorizo y vegetales)	\$140
Paella Negra (Arroz con tinta de calamar, mejillón, almeja, jaiba, camarón, calamar, pulpo, vegetales y pimienta)	130
Fideua (Fideos, vegetales y mariscos cocinados con fumet de pescado al azafrán)	120

Pescados y Mariscos

Steak de Salmón al Dúo de Sabores (Trozo de salmón fresco con salsa de cítricos y de zarzamora con chipotle servido con arroz salvaje, atado de espárragos y crujiente de poro-nabo)	\$198
Filete Bassa al Grill (Robalo en mantequilla de pistache y aceite de oliva, acompañado de filetes primavera y cuchara con Cassis)	158
Ventresca de Atún en Crust de Tres Pimientas (Bonito aleta amarilla sellado en costra de tres pimientos con glaseé balsámico y guarnición de ratatouille)	188
Camarones Jumbo al Mole Poblano (Camarón gigante a la meunière con tradicional mole negro y ajonjolí acompañado de cous-cous de echalote)	168
Cola de Langosta Puerto Nuevo (Con tortillina, gelatina de jitomate, espuma de frijoles bayos y arroz a la mexicana)	388
Armonía del Mar (Lomo de Salmón, Ventresca de Atún, Filete de Sea Bass y Camarones)	180

Carnes y Aves

Filete Mignon a las Tres Salsas (Solomillo con salsa de roque, mostaza y pimienta negra acompañado de puré de zanahoria y crujiente de espárrago)	\$158
Escalopes de Lomo de Cerdo (Medallones tiernos con betabel, limbal de arroz salvaje y hierbas frescas con aliño de eneldo)	140
Rack de Cordero a la Menta y Romero (Costillar con reducción de tinto tempranillo y gelée de menta sobre cama de hojas de espinaca al perfume de romero)	215
Magret de Pato a la Plancha (Ración de pato sellado, láminas de peras glaseadas y mermelada de chabacano con egg roll primavera)	198
Ensamble de Caza con Carnes y Aves (Rack Cordero, Lomo de Cerdo, Solomillo de Ternera y Pato al Horno acompañado de Pimientos de Gemika)	180

Postre y Petitfours

Selección de finos quesos servido con uvas, manzanas y frutos secos	\$120
Crème brûlée de Baileys con pronunciación de menta y chocolate	58
Cerezas Negras Jubilé con Mantecado de Flor de Nata	95
Peras al Rosé Champagne	88
Gelatina de Café con Crema Batida	48
Pastel de Chocolate con frutos rojos	58
Copa Exótica de Helados y Sorbetes tropicales	28
Higos con Queso Azul	38
Cheese Cake con Shot de Chocolate Concentrado	58
Café Americano Regular o Descafeinado	18
Café Espresso, Cortado, Capuchino ó Gourmet	25

El Sommelier sugiere maridar sus alimentos ofreciéndole diferentes vinos.

Chef Mario Rojas

SUSCRIPCIONES: TEL. 283 14 55 Y 215 91 80

MILENIO
ESTADO DE MÉXICO

Innovación Gastronómico - Enología de
España & México