



CENTRO CARIBBEAN

En Centro Caribbean creemos que el verdadero viaje comienza en la mesa. Con cada plato, cruzamos fronteras invisibles y llegamos al corazón del Caribe. Los aromas, los colores y los sabores de nuestra cocina cuentan historias de alegría, música y tradición. Nacimos de la pasión de amigos que convirtieron el amor por la buena comida en un arte, donde la carne y los platos caribeños son las estrellas y el compartir, es nuestro mayor placer.

Tony Caribbean con mas de 30 Años en la gastronomía



MENÜKARTE

ENSALADAS

Ensalada Caribbean

CHF 17.50

Cherry Tomaten, Avocadoscheiben, Mozzarella, Thunfisch und geröstete Zwiebeln

Ensalada Mixta

CHF 15.00

FrISChe Saisonsalate aus der Region mit Hausdressing

Tartar de camarones con guacamole,

Pedacitos de mango y queso fresco

CHF 22.50

Hausgemachtes Tartar mit Riesencrevetten, Guacamole, Mangowürfel, Frischkäse, Olivenöl und Petersilie

POPULARES CARIBBEAN

Mofonguitos Variados

CHF 25.00

Klein und fein gefüllte Kochbananen Cups mit saftigen Crevetten oder mit feinstem Rindfleisch, oder mit Pouletfleisch mit Cheddar Käsesauce

Empanadas Dominicanas

CHF 22.00

FrISChe Hausgemachte Empanadas mit Pouletfleisch oder Cheddar Käse oder Rindfleisch oder Gemüsefüllung dazu hausgemachte Dipsausen

Croquetas de Pollo o Yuca

CHF 15.00

Knusprig hausgemachte gebackene Poulet oder Maniok Kroketten

Bolitas de Queso

CHF 15.00

Gebackene Käseballchen, Hausmischung



Populares Caribbean

Clasico Club Sandwich

CHF 25.00

Klassisch mit zarter Pouletbrust, Cheddarkäse,
Knuspriger Bacon, Salat und Tomate dazu Pommes

Yaroa de Papas o Plátano Maduro

CHF 26.00

Süsse Kochbananen oder Pommes mit feinstem
Rindfleisch oder Pouletfleisch überbacken mit Cheddarkäse.

Alitas de pollo a la americana

CHF 24.00

dulce picante con papas

Chicken Wings American Style, süss-scharft mit Honig
und Chilli mariniert dazu Pommes mit hausgemachten Dip-saucen

Menu Vegetariano

Chofan de Quinoa

CHF 26.00

Gebratener Reis mit Quinoa, Eier und Gemüse

Patacón de plátano frito

CHF 25.00

con aguacate

Kochbananen Sandwich mit Avocado und verschiedene Gemüse



PESCADOS Y MARISCOS

**Camarones a la plancha en
salsa criolla, arroz y vegetales** CHF 39.00

Gegrillte Riesencrevetten mit kreolischer Sauce,
mit frischen Kräutern dazu Reis und Gemüse

**Camarones al ajillo con
Arroz blanco o tostones** CHF 35.00

Marinierte Crevetten an Knoblauch-Petersiliensause
dazu Trockenreis oder gebackene Kochbananen

**Filete de Mero en salsa de Calabacín,
con papas al horno o Arroz** CHF 32.00

Dorschfilet an feinster Zucchini-Erbсен-Pfeffer Sauce
dazu Ofen Kartoffeln oder Basmatireis

Pescado frito con tostone CHF 30.00

Frittierter Fisch mariniert mit Oregano, Zitrone
und Knoblauch mit gebackenen Kochbananen

Bandeja de Mariscos CHF 35.00 p.P.

(ab. 2 Pers.)

Gegrillte Meeresfrüchte nach karibischer Art mi Reis,
Pommes oder gebackene Kochbananen



CARNES CARIBBEAN

Costillas al Horneada a la Mexicana
con Batatas fritas (Nr. 1 en Zürich) CHF 39.00

Fein marinierte Spareribs Mexican Style mit Süsskartoffel-Pommes
und Salat dazu 2 Hausgemachten Dip-Saucen

T-Bone Steak, (Premium)
con Papas al horno CHF 43.00

Saftig gegrilltes T-Bone Steak
mit knusprigen Ofenkartoffeln oder Beilage nach Wahl

Bistec de Res Encebollado
con Tostones o papas fritas CHF 30.00

Zartes Rindspaillard an marinierten Zwiebeln und frischen
Kräutern mit Pommes oder gebackene Kochbananen

Entrecote con Mantequilla CHF 38.00
al ajo y picante con Batatas fritas

Gegrilltes Entrecôte an hausgemachter Knoblauch-chili
Butter dazu Süsskartoffel-Pommes

Pechuga de Pollo con CHF 33.00
cebolla caramelizada con Tallarines

Pouletbrust an feinster Brie Käsesauce und karamellisierten
Zwiebeln dazu Butternudeln



COCINA TIPICA DOMINICANA

La Bandera Dominicana

CHF 32.00

(Carne de Res o de Pollo,

Arroz blanco y habichuelas guisadas)

Poulettragout oder Rindsragout mit Basmatireis und Bohnensauce

Carne de res o pollo guisado con moro CHF 30.00

Poulettragout oder Rindsragout mit Basmatireis gemischt mit
Kichererbsen

Sancocho con Arroz blanco

CHF 30.00

Dominikanisches Eintopfgericht mit Maniok, Gemüsebananen,
Kürbis, Rindfleisch und Pouletfleisch mit exotischen Aromen der
Karibik dazu Trockenreis und Avocadoscheiben

Picapollo con Tostones o Papas fritas CHF 30.00

Knusprig und saftig panierte Pouletteile mit Pommes frites oder
gebackene Kochbananen

Chicharron de Cerdo con Yuca

CHF 30.00

Kross gebackene Schweine Brustspitzen mit Maniok



COCINA TIPICA DOMINICANA

Mofongo de Camarones o Chicharrones CHF 33.50

Mofongo Mixto CHF 35.00

Fein gestampfte Kochbananen mariniert mit Olivenöl, Knoblauch und Petersilien überbacken mit Cheddar Käse dazu Crevetten an köstlicher Kokos Sauce, oder in Würfeln geschnittene und gebackene Schweine Brustspitzen an Süss-Sauer Sauce

Chofan de Pollo o Camarones CHF 30.00

Gebratener Jasminreis mit Pouletwürfen, Schinkenstreifen, Gemüse, Eier und feinsten Kräutern

**Fritura y Picadera de
diferentes Carnes con Tostones CHF 30.00**

A elección: Longaniza, Bofe, Orejitas, Chicharron, Pollo Frito
Verschiedene gebackene Fleischsorten (Fragen Sie Uns)



BEILAGEN GUARNICIONES

**Arroz Blanco. Moro de Habichuela
y Moro de guandules** CHF 7.00

Jasmin Reis, Reiz mit rote Bohnen und Reis
mit Kichererbsen

Papas Fritas CHF 8.00
(Pommes frites)

Sweet Patatas CHF 8.00
(Süsskartoffeln)

Yuca Frita CHF 9.00
(Gebackene Maniok)

Patatas al ajo y perejil CHF 8.50
(Kartoffeln mit Knoblauch und Petersilie)

Tostones (verdes o maduros) CHF 8.00
Gebackene Kochbananen

Vegetales CHF 8.00
Frisches Gemüse

POSTRES

Cheesecake de Maracuyá **CHF15.00**

Käsekuchen Passionsfrucht

Tarta de Chocolate **CHF 12.00**

Pastel de chocolate con avellanas frutas del
bosque

Schokoladenkuchen mit Haselnüssen und Waldfrüchten

Helados Variados **CHF 6.00**

Verschiedene Eiscremes
Pro kugel

Über Zutaten in Unseren Gerichten die Allergien oder Intoleranzen auslösen
können, informieren Sie unsere Mitarbeitenden auf Anfrage gerne.
The Caribbean Team.

Fleisch und Fischdeklaration :

Schweinefleisch (CH) Rindfleisch (CH, Brasil und Uruguay) Poulet (CH und
Brasil) Crevetten (Vietnam) Dorschfilet (Nordatlantik) Kann mit
Hormonen als Leistungsförderer erzeugt worden sein und /oder kann mit
anderen antimikrobiellen Leistungsförderern erzeugt worden sein.

Alle Preise in Schweizer Franken / Alle Preise inkl. 8.1 Mwst.