

MENÚ DE BAR



COCINA DE BUEN TIEMPO
POR CHEF DIEGO PÉREZ TURNER

© Clásicos

Gracias a una reflexión profunda sobre el Tiempo, el Chef Diego Pérez Turner pudo descubrir que su obsesión es encontrar el ingrediente perfecto en la temporada precisa del año, y a su vez, la fascinación de cocinarlo por varias horas hasta que logra su punto ideal. La culminación de todo para él, es cuando llega el plato a la mesa y el magnífico tiempo invertido en su preparación se convierte en un maravilloso instante, tan breve como eterno.

Disfrute la cocina de un chef que atesora al tiempo como el recurso más valioso en la existencia del Universo y que muchos de nosotros ya no tenemos, queremos o podemos invertir para limpiar, sazonar, marinar y hornear alimentos que aquí, en Temporal, podemos hacer nuestros.

© CLÁSICOS

Adelita Mezcal y jugo de toronja	\$130.00	Oaxaca Mule Mezcal, cerveza, jengibre y limón	\$170.00
Suerte de dragón Mezcal, sal de apio, cerveza y jarabe de chile	\$150.00	Negroni Ginebra, Vermouth y Campari	\$170.00
Margarita de tamarindo Tequila, tamarindo y jarabe de chile	\$150.00	Manhattan Bourbon, Vermouth dulce y angostura	\$180.00
Margarita de clásica	\$150.00	Mint Julep Bourbon y menta	\$160.00
Margarita de mezcal	\$160.00	Godfather Whisky, Amaretto y bitters	\$160.00
Mezcal Sour Mezcal, jugo de piña, angostura y frambuesas	\$170.00	Havana Spring Havana 3, jugo de piña, pepino y hierbabuena	\$130.00
Zicatela Mezcal, guayaba, limón, albahaca y quina	\$160.00	Mojito	\$140.00
Summer Basil Gin, albahaca, toronja y agua quina	\$160.00	Aperol Spirit	\$150.00
Gin and berries Ginebra, frutos rojos y jugo de naranja	\$150.00	Bloody Mary	\$140.00
Old fashion	\$160.00	Boulevardier	\$160.00
Old fashion cardamomo Bourbon y bitter de cardamomo	\$160.00		

CÓCTELES DE LA CASA

Mezca-che Mezcal, piña, miel de agave, cilantro y limón	\$170.00	Rusty Tanaka Plum Dew, vermouth rosado, Aperol, ginebra y espumoso	\$180.00
Belly Pop Jim Beam, arándanos, manzanilla y naranja	\$170.00	Paricutín Cordial de hoja de aguacate, mezcal, limón eureka	\$170.00
20/20 Ginebra Beefeater, zanahoria, Aperol y té limón	\$170.00	Don Cuchi Mezcal macerado con sandía, té limón y vermouth dry	\$170.00



MARTINIS

Martini clásico (dry, wet, dirty o Gibson) Ginebra y Vermouth	\$170.00	Hanky Panky Vermouth, ginebra y Fernet	\$180.00
Vesper Lillet, vodka y ginebra	\$200.00	Cucumber pepino, chile piquín y ginebra	\$160.00
Martini de coco gin y jugo de coco y romero	\$150.00	Cosmopolitan vodka, limón y arándanos	\$170.00
Martini de lichi vodka y lichi	\$150.00	Frutos rojos frutos rojos, licor de Cassis y vodka	\$160.00

PARA ACOMPAÑAR

Orden de aceitunas en nuestra salmuera \$75.00	© Tostadas Bajaqueñas de atún sellado de Baja California con costra de chapulines oaxaqueños y sal de gusano (dos piezas) \$180.00
Orden de quesadillas de chicharrón con queso \$120.00	© Tacos de pulpo adobado con frijoles refritos, aguacate y relish de cebolla cambray, cilantro y chile serrano (tres piezas) \$170.00
Orden de montaditos de queso Camembert al horno (125 g) \$180.00	Tacos de cabrito en salsa de pulque de San Antonio y chiles secos con pico de gallo, nopales y queso fresco \$160.00
Queso Camembert entero con calvados al horno (250 g) \$360.00	Tacos de conejo de San Andrés estofado en chichilo negro, guacamole, hierbas frescas y frijoles \$160.00
Orden de Montaditos de prosciutto \$160.00	
Tártara de salmón marinado \$160.00	

CERVEZAS ARTESANALES

Rrëy Stout	\$95.00
Rrëy IPA	\$85.00
Rrëy Kölch	\$85.00
Sta. Julieta	\$75.00
Sta. Huguina	\$75.00
Michelada	+\$5.00
Cubana	+\$10.00
Clamato	+\$15.00

CERVEZAS

Corona, Victoria, León y Montejo	\$50.00
Modelo Especial y Negra Modelo	\$50.00
Stella Artois	\$55.00
Michelada	+\$5.00
Cubana	+\$10.00
Clamato	+\$15.00

SIN ALCOHOL

Perrier	\$55.00	Havana Spring	\$45.00
San Pellegrino	\$55.00	Limonada de frutos rojos	\$45.00
Havana Spring	\$45.00	Naranjada	\$35.00
Topo Chico	\$45.00	Limonada	\$35.00
Boing de guayaba y mango	\$40.00	Agua del día	\$35.00

BAR MENU



COCINA DE BUEN TIEMPO
BY CHEF DIEGO PÉREZ TURNER

© Classic

After a profound reflection by Chef Diego Pérez Turner, he was able to understand that his obsession is to find the perfect ingredient in the season, as well as, the fascination to cook an ingredient for several hours until it is perfectly done and the heart-beating emotion of the precise moment when the dish reaches the table, is merely for his deep love for time, as short as eternal.

Indulge in the flavours of time with chef Diego, as there is a real possibility you don't have, like or can invest time to clean, season, marinate and bake those valuable ingredients which here, at Temporal, can be yours.

© CLASICS

Adelita Mezcal and grape fruit juice	\$130.00	Oaxaca Mule Mezcal, beer, ginger and lemon	\$170.00
Suerte de dragón Mezcal, celery salt, beer and chile	\$150.00	Negroni Ginebra, Vermouth and Campari	\$170.00
Tamarind Margarita Tequila, tamarind and Ancho Reyes	\$150.00	Manhattan Bourbon, Martini Rosso and Angostura bitters	\$180.00
Classic Margarita	\$150.00	Mint Julep Bourbon and mint	\$160.00
Margarita de mezcal	\$160.00	Godfather Whisky, Amaretto and bitters	\$160.00
Mezcal Sour Mezcal, pineapple juice, angostura bitters and raspberries	\$170.00	Havana Spring Havana 3, pineapple, cucumber and mint	\$130.00
Zicatela Mezcal, guava, lemon, basil and tonic water	\$160.00	Mojito	\$140.00
Summer Basil Gin, basil, grapefruit and tonic water	\$150.00	Aperol Spirit	\$150.00
Gin and berries Gin, berrys and orange juice	\$160.00	Bloody Mary	\$140.00
Old fashion	\$160.00	Boulevardier	\$160.00
Old fashion cardamomo Bourbon y bitter de cardamomo	\$160.00		

SEASONAL HOUSE COCKTAILS

Mezca-che Mezcal, pineapple, agave honey, coriander and lemon	\$170.00	Rusty Tanaka Plum Dew, vermouth rosé, Aperol, gin and sparkling wine	\$180.00
Belly Pop Jim Beam, cranberry, orange and chamomile	\$170.00	Paricutín Mezcal, Avocado leaf cordial and lemon	\$170.00
20/20 Beefeater gin, Aperol, carrot and lemongrass	\$170.00	Paricutín Mezcal with watermelon, lemon grass and dry vermouth	\$170.00

MARTINIS

Classic Martini (dry, wet, dirty or Gibson) Gin and Vermouth	\$170.00	Hanky Panky Vermouth, gin and Fernet	\$180.00
Vesper Lillet, vodka and gin	\$200.00	Cucumber cucumber, chile piquín and gin	\$160.00
Coconut Martini Gin, coconut water and rosemary	\$150.00	Cosmopolitan Vodka, lemon and cranberry juice	\$170.00
Lychi Martini Vodka and lychi	\$150.00	Frutos rojos Mix fresh berries, Cassis and vodka	\$150.00

TO NIBBLE

Our marinated olives \$75.00	© Tostadas Bajaqueñas Baja California fresh tuna with a crust of worm salt and grass hoppers (two tostadas) \$180.00
Chicharron & quesillo quesadillas \$120.00	© Marinated octopus tacos "TEMPORAL" style in "adobo" with refried beans, avocado and spring onions relish (three tacos) \$170.00
Baked Camembert toast (125 g) \$180.00	San Andrés rabbit tacos braised in "chichilo negro" with guacamole, refried beans and fresh herbs \$160.00
Oven roasted Camembert with Calvados (250 g) \$360.00	Goatling tacos in pulque and dried chillis sauce, nopales "salsa" and fresh cheese \$160.00
Prosciutto on toast \$160.00	
Marinated salmon tartar \$160.00	

CRAFTED BEERS

Rrëy Stout	\$95.00
Rrëy IPA	\$85.00
Rrëy Kölch	\$85.00
Sta. Julieta	\$75.00
Sta. Huguíña	\$75.00
Michelada	+\$5.00
Cubana	+\$10.00
Clamato	+\$15.00

BEERS

Corona, Victoria, León & Montejo	\$50.00
Modelo Especial & Negra Modelo	\$50.00
Stella Artois	\$55.00
Michelada	+\$5.00
Cubana	+\$10.00
Clamato	+\$15.00

NON - ALCOHOLIC

Perrier	\$55.00	Havana Spring	\$45.00
San Pellegrino	\$55.00	Limonada de frutos rojos	\$45.00
Havana Spring	\$45.00	Naranjada	\$35.00
Topo Chico	\$45.00	Limonada	\$35.00
Boing guava or mango	\$40.00	Agua del día	\$35.00

