

# TEMPORAL



**COCINA DE BUEN TIEMPO**  
POR CHEF DIEGO PÉREZ TURNER

*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.*

**Temporal les ofrece menús de degustación para poder disfrutar de la carta ampliamente.**

- Menú de 4 tiempos \$600.00
- Menú de 6 tiempos \$750.00

## ENTRADAS

- Ensalada TEMPORAL de primavera**  
burrata de San Miguel de Allende con mezcla de lechugas, aguacate, mostaza hecha en casa, palmitos y pesto de berros  
\$190.00
- © **Tostadas Bajaqueñas de atún sellado**  
de Baja California con costra de chapulines oaxaqueños y sal de gusano, guacamole y tostadas al horno (2 pzas.)  
\$190.00
- © **Coliflor rostizada con crema de anchoas, migas de pan y hierbas tostadas,**  
receta de la mamá del chef inspirada en los tiempos de Escoffier  
\$180.00
- Ñoquis de papa hechos por nosotros, con salsa de queso Gorgonzola y vino blanco,**  
con espinacas y panceta de cerdo en cerveza  
\$180.00
- Sopa de jitomates ahumados y rostizados**  
con queso de cabra artesanal fresco y aceite de albahaca  
\$170.00
- Sopa del día**  
Puede ser vegetariana, puede no serlo. Siempre con algo rico de temporada y siempre deliciosa  
\$165.00
- © **Sopes asados con jaiba del Golfo y frijoles negros refritos**  
salsa verde cruda, crema de rancho y queso de cabra (3 pzas.)  
\$190.00

- Selección de verduras de la estación rostizadas al mojo de ajo**  
con queso Cotija, pesto de pepita con cilantro y mole negro  
\$190.00
- Tiradito de dorado y aguachile verde con chaya**  
aguacate y pepino, aire de cilantro y jengibre  
\$200.00
- Calamares fritos sobre pasta de berenjena rostizada**  
con limón, ajo rostizado, especias y pico de gallo  
\$200.00
- Tártara de atún con papa al vapor**  
y mayonesa de algas y wasabi  
\$210.00
- TACOS**  
(con tortillas hechas por nosotros)
- De pulpo adobado con frijoles refritos**  
aguacate y relish de cebolla cambray, cilantro y chile serrano (3 pzas.)  
\$180.00
- De conejo de San Andrés estofado en chichilo negro**  
guacamole, hierbas frescas y frijoles (2 pzas.)  
\$160.00
- De cabrito en salsa de pulque de San Antonio**  
y chiles secos con pico de gallo, nopales y queso fresco (2 pzas.)  
\$160.00

## ESTOFADOS

*El efecto del fuego y el tiempo, cuidadoso y paciente, manifestado en un plato.*  
[ Su estofado con una cerveza + \$40, con una copa de vino de la casa + \$90 ]

- Enchiladas de costilla de cerdo estofada con chicharrones y en salsa de chile pasilla**  
con crema fresca, queso y aguacate  
\$310.00  
\*con huevo estrellado \$335.00
- Espaldilla de cordero estofado en vino blanco**  
con salsa de hierbas frescas y alcaparras, puré de papa con azafrán y pimentón  
\$350.00
- © **Costilla de res estofada con hueso por 8 horas en cerveza y chiles secos**  
con rábanos rostizados y berenjena ahumada  
\$350.00
- © **Chamorro de cerdo Temporal estofado por 8 horas en salsa de achiote y vino blanco**  
servido con puré verde de papa con chile poblano y frijoles  
\$380.00
- Bacalao fresco estofado en vino blanco con mole rojo costeño**  
puré de coliflor con acelgas y ensalada de quelite cenizo  
\$350.00

## VEGETARIANO

Nuestro Chef, Diego, elige cada semana diferentes vegetales de temporada que encuentra en el mercado y los prepara de la mejor manera.

Por favor pregunte a su mesero por el platillo vegetariano de esta semana.  
\$300.00

## CARNES

- 200 gr de filete de res importado, cubierto con pistache, pepitas y ajonjolí, terminado al horno**  
con espárragos y ejotes salteados. Salsa de romero  
\$370.00
- 200 gr de picaña terminada al horno con tarta de poro**  
jitomates rostizados y salsa de jerez  
\$370.00
- Pollo orgánico marinado y rostizado, con vinagreta de hinojo, chile verde y hoja de shiso**  
requesón y papitas salteadas con espinacas  
\$360.00
- Barbacoa de pato al curry, en penca de maguey y pechuga asada**  
ensalada de nopal con frijoles negros y papas con huitlacoche  
\$370.00
- Chuletón de cerdo marinado en salmuera a la plancha y rostizado con mostaza**  
con salsa de tamarindo y tomates salteados con alcaparras  
\$390.00

## PESCADOS

- Salmón marinado y rostizado**  
con salsa de frijol con menta, pico de gallo con aguacate y teja de linaza  
\$340.00
- Trucha fresca ahumada al momento por nosotros**  
mayonesa de hierbas y verduras rostizadas  
\$310.00
- Fish & Chips**  
Lenguado fresco capeado y frito, con papas gajo hechas en casa, alioli, mostaza y salsa de habaneros tatemados  
\$340.00
- Pesca del día**  
Preguntar qué nos trajo hoy nuestro pescador. Siempre proponemos algo que esperamos encuentres delicioso  
\$330.00