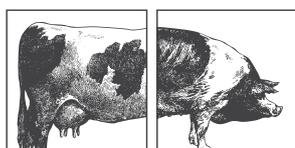


# MENÚ DE OTOÑO - 21 de septiembre a 20 de diciembre.

© Clásicos

## 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 otoño**  
berenjena al horno, marinada con especias, burrata de San Miguel de Allende, mezcla de lechugas, aguacate, betabel y avellanas tostadas  
\$200.00

© **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  
\$200.00

**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

**Ceviche de pescado y camarón**  
con ensalada de pepino, apio y aguacate, con salsa de cúrcuma, coco y hojas de limón  
\$190.00

**Ensalada de quinoa y cebada perla estilo tabule**  
con pepitas de calabaza, aguacate, hongos y vinagreta de mostaza  
\$200.00

**Croqueta de risotto con huitlacoche**  
con chorizo casero de cerdo y especias ahumadas. Queso Cotija y mayonesa con sal de gusano  
\$230.00

## 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 pescado frito estilo Baja California**  
con frijoles, col en escabeche y mayonesa de chipotle (2 pzas.)  
\$160.00

**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

## PARA COMPARTIR

**Selección de verduras de la estación rostizadas al mojo de ajo**  
con queso Cotija, pesto de pepita con cilantro y mole negro  
\$250.00

**Costillitas de cerdo al horno**  
con ceniza de chiles secos, salsa de piña asada y habanero  
\$300.00

**400 gr de vacío importado terminado al horno**  
Papas salteadas con rajas. Pico de gallo con aguacate y alcaparras  
\$460.00

## 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.  
\$320.00

## CARNES

**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

**200 gr de filete de res importado, gratinado y terminado al horno con queso tipo camembert**  
salsa de hongos y cremoso puré de papa ahumada  
\$380.00

**Espaldilla de cordero estofado en su jugo y vino blanco**  
con salsa de hierbas frescas y alcaparras, puré de papa con azafrán y pimentón  
\$370.00

**200 gr de picaña terminada al horno con tarta de poro y jitomates rostizados**  
con salsa de jerez  
\$370.00

© **Chamorro de cerdo Temporal estofado por 8 horas en salsa de achiote y vino blanco**  
servido con frijoles, hoja santa y papitas salteadas  
\$395.00

**Pollo orgánico glaseado con salsa fermentada de miel y chiles, soya y jengibre**  
con pan al vapor, camote frito y aguacate y verduras en escabeche  
\$360.00

© **Costilla de res estofada con hueso por 8 horas en cerveza y chiles secos**  
con rábanos rostizados y berenjena ahumada  
\$350.00

**Barbacoa de pato al curry, en penca de maguey y pechuga asada**  
ensalada de nopal con frijoles negros y papas con huitlacoche  
\$370.00

## PESCADOS

**Salmón marinado y rostizado, con lentejas “negras” y ensalada de pepino y “chips” de ajo**  
salsa de tinta de calamar y vino blanco  
\$360.00

**Fish & Chips**  
Lenguado fresco capeado y frito, con papas gajo hechas en casa, alioli, mostaza y salsa de habaneros tatemados  
\$340.00

**Trucha fresca ahumada al momento por nosotros**  
mayonesa de hierbas y verduras rostizadas  
\$330.00

**Bacalao fresco al vapor con salsa de mostaza**  
espinacas y chícharos con ensalada de hinojo  
\$360.00

**Pesca del día**  
Preguntar qué nos trajo hoy nuestro pescador. Siempre proponemos algo que esperamos encuentres delicioso  
\$340.00