

MENÚ DE INVIERNO - 21 de diciembre a 20 de marzo.

© 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 invierno
apio, betabel y chayote ahumado, burrata de San Miguel de Allende, aguacate y mostaza casera
\$200.00

Ensalada de bulbo de hinojo, pepino y camarón
con vinagreta de pimientos, ralladura de limón amarillo
\$230.00

© **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

Risotto verde de berzas y hierbas frescas con chícharos
con espárragos, queso parmesano y huevo pochado
\$240.00

Ñoquis de papa hechos por nosotros, con salsa de queso Gorgonzola y vino blanco,
con espinacas y panceta de cerdo en cerveza
\$200.00

TACOS

(con tortillas hechas por nosotros)

Sopa de jitomates ahumados y rostizados
con queso de cabra artesanal fresco y aceite de albahaca
\$170.00

© **De pulpo adobado con frijoles refritos**
aguacate y relish de cebolla cambray, cilantro y chile serrano (3 pzas.)
\$180.00

Sopa del día
Puede ser vegetariana, puede no serlo. Siempre con algo rico de temporada y siempre deliciosa
\$165.00

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

© **Sopes asados con jaiba del Golfo y frijoles negros refritos**
salsa verde cruda, crema de rancho y queso de cabra (3 pzas.)
\$190.00

De conejo de San Andrés estofado en chichilo negro
guacamole, hierbas frescas y frijoles (2 pzas.)
\$160.00

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

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
\$270.00

Costillitas de cerdo al horno
con ceniza de chiles secos, salsa de piña asada y habanero
\$360.00

400 gr de vacío importado terminado al horno
Papas salteadas con rajas. Pico de gallo con aguacate y alcaparras
\$480.00

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, polenta y queso Chihuahua
coles de Bruselas con avellanas y salsa de hoja de aguacate
\$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 asado con pimienta de Sichuan
con paté de hígado de pollo, ejotes, chícharos y salsa de hongos cemitita deshidratados, chile morita y limón
\$360.00

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

PESCADOS

Salmón marinado y rostizado con costra de piñones y hierbas
gratín de papa con poro y salsa de camarón con hierbas
\$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

Lomo de robalo a la plancha
con puré de coliflor y limón, acelgas, alubias y tomate con mole rojo de Paraíso
\$360.00

Pesca del día

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