

# POSTRES DE INVIERNO - 21 de septiembre a 20 de marzo. © Clásicos



**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.*

## POSTRES

© **Cheesecake de queso artesanal fresco de cabra**  
con naranja, limón y toronja  
\$170.00

**Crème brûlée de Tiramisú**  
con pastelito de almendra y café, nibs  
de cacao y helado de cardamomo  
\$180.00

© **Tarta de chocolate en 4 formas distintas**  
**(galleta, frangipane, ganache y mousse)**  
con nibs de cacao  
y salsa de champagne y helado  
\$180.00

**Postre de antojo**  
**Siempre delicioso**  
(Pregunta qué hicimos hoy)  
\$170.00

**Flan Napolitano**  
\$150.00

## CAFÉ Y TÉ

Americano	\$50.00	Té	\$45.00
Capuccino	\$65.00	Infusiones	\$45.00
Espresso	\$50.00		
Café Irlandés	\$150.00		

## LICORES Y DIGESTIVOS

Bailey's	\$140.00	Lillet tinto	\$140.00
Chinchón dulce	\$130.00	Lillet blanco	\$140.00
Chinchón seco	\$130.00	Galliano	\$130.00
Drambuie	\$150.00	Pacharán	\$120.00
Frangelico	\$150.00	Sambuca	\$130.00
Armagnac	\$250.00	Sambuca Black	\$140.00

Nuestros precios incluyen IVA.  
La propina no es obligatoria



Temporalrest



Pet Friendly

Aceptamos todas las tarjetas de crédito  
[www.temporalrestaurante.com](http://www.temporalrestaurante.com)