

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	\$150.00	Oaxaca Mule Mezcal, cerveza, jengibre y limón	\$170.00
Suerte de dragón Mezcal, sal de apio, cerveza y jarabe de chile	\$170.00	Negroni Ginebra, Vermouth y Campari	\$180.00
Margarita de tamarindo Tequila, tamarindo y jarabe de chile	\$155.00	Manhattan Bourbon, Vermouth dulce y angostura	\$180.00
Margarita de clásica	\$155.00	Mint Julep Bourbon y menta	\$170.00
Margarita de mezcal	\$160.00	Godfather Whisky, Amaretto y bitters	\$170.00
Mezcal Sour Mezcal, jugo de piña, angostura y frambuesas	\$170.00	Havana Spring Havana 3, jugo de piña, pepino y hierbabuena	\$160.00
Zicatela Mezcal, guayaba, limón, albahaca y quina	\$170.00	Mojito	\$160.00
Summer Basil Gin, albahaca, toronja y agua quina	\$160.00	Aperol Spirit	\$165.00
Gin and berries Ginebra, frutos rojos y jugo de naranja	\$160.00	Bloody Mary	\$160.00
Old fashion	\$170.00	Boulevardier	\$160.00
Old fashion cardamomo Bourbon y bitter de cardamomo	\$170.00		

CÓCTELES DE LA CASA

Strawberry Fields Boing de fresa, Aperol, jengibre, limón.	\$170.00	Rusty Tanaka Plum Dew, Vermouth rosado, Aperol, ginebra y espumoso	\$180.00
Clara Piña Ron oscuro, jugo de piña clarificada	\$170.00	Paricutín Cordial de hoja de aguacate, Mezcal, limón Eureka	\$175.00
Lillet Tonic Lillet blanco, agua tónica, twist de limón	\$180.00	Don Cuchi Mezcal macerado con sandía, té limón, Vermouth dry	\$180.00
Mezca-che Mezcal, piña, miel de agave, cilantro y limón	\$180.00		



MARTINIS

Martini clásico (dry, wet, dirty o Gibson) Ginebra y Vermouth	\$180.00	Hanky Panky Vermouth, ginebra y Fernet	\$190.00
Vesper Lillet, vodka y ginebra	\$200.00	Cucumber pepino, chile piquín y ginebra	\$165.00
Martini de coco gin y jugo de coco y romero	\$170.00	Cosmopolitan vodka, limón y arándanos	\$170.00
Martini de lichi vodka y lichi	\$170.00	Frutos rojos frutos rojos, licor de Cassis y vodka	\$180.00

PARA ACOMPAÑAR

Orden de aceitunas en nuestra salmuera \$90.00	Orden de croquetas de jamón con alioli (5 piezas) \$160.00
Orden de quesadillas de chicharrón con queso \$165.00	© Tacos de pulpo adobado con frijoles refritos, aguacate y relish de cebolla cambray, cilantro y chile serrano (tres piezas) \$190.00
Orden de montaditos de queso Camembert al horno (125 g) \$190.00	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) \$390.00	Tacos de conejo de San Andrés estofado en chichilo negro, guacamole, hierbas frescas y frijoles \$160.00
Orden de Montaditos de prosciutto \$175.00	

CERVEZAS ARTESANALES

Rrëy Stout	\$95.00
Rrëy IPA	\$95.00
Rrëy Kölch	\$95.00
Monopolio	\$95.00
Sta. Julieta	\$90.00
Sta. Huguina	\$90.00
Michelada	+\$15.00
Cubana	+\$20.00
Clamato	+\$40.00

CERVEZAS

Corona, Victoria, León y Montejo	\$60.00
Modelo Especial y Negra Modelo	\$60.00
Stella Artois	\$90.00
Michelada	+\$15.00
Cubana	+\$20.00
Clamato	+\$40.00

SIN ALCOHOL

Perrier	\$70.00	Havana Spring	\$60.00
San Pellegrino	\$70.00	Limonada de frutos rojos	\$60.00
Topo Chico	\$60.00	Naranjada	\$50.00
Boing de guayaba y mango	\$40.00	Limonada	\$50.00
		Agua del día	\$40.00
		Refrescos	\$60.00