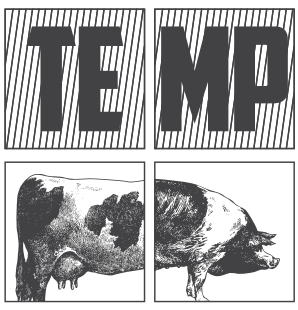
MENÚ DE PRIMAVERA - 21 de marzo a 20 de junio.

© **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.

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

- Menú de 4 tiempos $680.00
- Menú de 6 tiempos $850.00

ENTRADAS

Ensalada TEMPORAL de primavera
Burrata de San Miguel de Allende, alcachofa, aguacate, mezcla de lechugas y hierbas frescas con vinagreta de mostaza casera
$210.00

© **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 salsa negra de cenizas, coco y chaya. Con ensalada de pepino, hoja de shiso y tomates
$200.00

Arancini
croquetas de risotto, con requesón y ralladura de limón, pesto de berros y semillas de girasol con pepitas
$230.00

Ensalada verde con mezcla de lechugas
pepino, aguacate, cebolla cambray y vinagreta de mostaza
$160.00

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.)
$170.00

De cabrito en salsa de pulque de San Antonio
y chiles secos con pico de gallo, nopales y queso fresco (2 pzas.)
$170.00

PARA COMPARTIR

Selección de verduras de la estación rostizadas al mojo de ajo
con queso Cotija, pesto de pepita con cilantro y mole negro
$280.00

Costillitas de cerdo al horno
con ceniza de chiles secos, salsa de piña asada y habanero
$390.00

400 gr de vacío importado terminado al horno
Ensalada de papitas asadas. Pico de gallo con aguacate y alcaparras
$610.00

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
$320.00
*con huevo estrellado $335.00

Espaldilla de cordero estofado en su jugo y vino blanco
con salsa de hierbas frescas y alcaparras, puré de papa con azafrán y pimentón
$390.00

© **Chamorro de cerdo Temporal estofado por 8 horas en salsa de achiote y vino blanco**
servido con frijoles, hoja santa y papitas salteadas
$415.00

© **Costilla de res estofada con hueso por 8 horas en cerveza y chiles secos**
con rábanos rostizados y berenjena ahumada
$370.00

200 gr de filete de res de Sonora terminado al horno
con salsa de mantequilla negra y balsámico, puré de papa con ajo rostizado y acelgas fritas
$390.00

200 gr de New York de Sonora terminado al horno
con tarta Tatin de poro y jitomates rostizados con salsa de jerez
$370.00

Pollo orgánico en adobo verde de hierbas, tomate y chile serrano
servido con alioli, yema de huevo frita, ensalada de alubias y chilaca asada
$360.00

Barbacoa de pato al curry, en penca de maguey y pechuga asada
ensalada de nopal con frijoles negros y papas con huitlacoche
$380.00

PESCADOS

Salmón marinado y rostizado
con salsa de miso y cacahuates, puré de brócoli con yerbabuena y brócolis rostizados
$360.00

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

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

Lomo de robalo a la plancha sobre puré verde de papa y hierbas, salsa de pescado y especias
con mezcla de calamares y verduras salteadas
$360.00

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

Nuestros precios incluyen IVA.
La propina no es obligatoria

Temporalrest Pet Friendly

Aceptamos todas las tarjetas de crédito
www.temporalrestaurante.com