MENÚ DE VERANO - 21 de junio a 20 de septiembre.

© **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 $680.00
- Menú de 6 tiempos $850.00

ENTRADAS

Ensalada TEMPORAL de verano
Burrata de San Miguel de Allende, mezcla de tomates, pesto de berros con pepitas de calabaza, mostaza casera y jugo de pimientos
$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
$200.00

Ñoquis de papa hechos por nosotros, con salsa de queso Gorgonzola y vino blanco,
con espinacas y panceta de cerdo en cerveza
$220.00

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

Ensalada de jaiba con hinojo, vinagreta de especias y limón
sobre pan de hierbas tostado y aguacate, con mayonesa de chile verde tatemado
$220.00

Ceviche de pescado y camarón con ajonjolí, salsa roja de coco, jengibre, soya y chile ancho
ensalada de pepino y papas paja
$220.00

Arancini, croquetas de risotto con huitlacoche, rellenas de queso gorgonzola
con jugo de epazote y chile poblano
$220.00

Ensalada verde con mezcla de lechugas, pepino, aguacate, cebolla cambray
y vinagreta de mostaza
$170.00

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

De chamorro de cerdo en achiote
con frijoles, guacamole y salsa de habanero tatemado con yogurt (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
$650.00

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 vinagre balsámico. Cebollas fritas y puré de coliflor con ajonjolí
$390.00

Pollo orgánico terminado en el horno en salsa de curry, coco y chiles secos
con arroz en hoja santa, setas y ejotes salteados, chutney de mango
$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 costra de chiles secos y especias
sope de estofado de hongos con tuétano
$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 y camarones a la plancha con pipián de chiles secos, cacahuates y pepitas
acelgas rellenas de arroz y chayote ahumado
$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