

# 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 | \$680.00 |
| • Menú de 6 tiempos | \$850.00 |

## ENTRADAS

### Ensalada TEMPORAL de invierno

Mezcla de lechugas y romeritos frescos, betabel rostizado, pepitas de calabaza, queso de cabra y vinagreta de lima

\$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 Escofier

\$200.00

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

\$230.00

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

Croquetas de bacalao desalado, tapenade y ensalada de hinojo apio y jícama, con tapenade y mostaza casera

\$240.00

### Ceviche de pescado y calamar marinados en jugo de lima

aceite de cilantro, pepino persa, polvo de camarón seco y chile cascabel

\$250.00

### Risotto de espinacas

yema de huevo deshidratada y burrata artesanal de San Miguel de Allende

\$250.00

### Ensalada verde con mezcla de lechugas

pepino, aguacate, cebolla cambray y vinagreta de mostaza

\$190.00

## 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

\$330.00

### 400 gr de vacío importado terminado al horno

Ensalada de papitas asadas. Pico de gallo con aguacate y alcachofas

\$790.00

### Costillitas de cerdo al horno

con ceniza de chiles secos, salsa de piña asada y habanero

\$390.00

## 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

\$340.00

\*con huevo estrellado \$355.00

### 200 gr de filete de res de Sonora rostizado

con salsa holandesa de ceniza de totomoxtle y ajonjolí negro

\$400.00

### Espaldilla de cordero estofado en su jugo y vino blanco

con salsa de hierbas frescas y alcachofas, puré de papa con azafrán y pimentón

\$390.00

### Pollo orgánico marinado con jengibre y albahaca

salsa agria dulce, pak choi al vapor y puré de coliflor rostizada

\$360.00

### © 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

### Barbacoa de pato al curry, en penca de maguey y pechuga asada

ensalada de nopal con frijoles negros y papas con huitlacoche

\$380.00

### © Costilla de res estofada con hueso por 8 horas en cerveza y chiles secos

con rábanos rostizados y berenjena ahumada

\$370.00

## PESCADOS

### Salmón marinado

al horno con adobo de especias, chícharos cremosos y salsa de pepino con camarón seco

\$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 al horno con rollo de pasta fillo y espinacas

setas al ajillo con limón y salsa Romesco ligeramente picante

\$370.00

### Pesca del día

Preguntar qué nos trajo hoy nuestro pescador.

Siempre proponemos algo que esperamos encuentres delicioso

\$340.00