

POSTRES DE OTOÑO

- 21 de septiembre a 20 de diciembre.

© 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.

POSTRES

© Cheesecake de queso artesanal fresco de cabra

con naranja, limón y toronja

\$190.00

Crème brûlée de cajeta

Con pastelito de almendras y ron

\$180.00

© Tarta de chocolate en 4 formas distintas (galleta, frangipane, ganache y mousse)

con nibs de cacao

y salsa de champagne y helado

\$190.00

Postre de antojo

Siempre delicioso

(Pregunta qué hicimos hoy)

\$180.00

Flan Napolitano

\$180.00

CAFÉ Y TÉ

Americano

\$50.00

Cappuccino

\$65.00

Té

\$55.00

Espresso

\$50.00

Infusiones

\$55.00

Café Irlandés

\$180.00

LICORES Y DIGESTIVOS

Bailey's

\$160.00

Lillet tinto

\$170.00

Chinchón dulce

\$150.00

Lillet blanco

\$170.00

Chinchón seco

\$150.00

Galliano

\$160.00

Drambuie

\$180.00

Pacharán

\$150.00

Frangelico

\$180.00

Sambuca

\$160.00

Armagñac

\$250.00

Sambuca Black

\$160.00

