

SOCIOS TEMPURA

¿CÓMO ME HAGO SOCIO?

Entrega tu RUT, email y nombre al mesero y sigue a TEMPURA en las RRSS.



@tempurajs



tempura japanese & sushi

25% dcto

y beneficios exclusivos en carta de comida.

◆ ENTRADAS FRIAS ◆

CEVICHE THAI \$10.400 / \$7.800

Pescado blanco, camarón, camote, flor de loto, leche de coco, lemon grass, cilantro.

CEVICHE NIKKEI \$10.600 / \$7.950

Atún, salmón, palta, salsa ponzu.

TIRADITO YUZU \$10.400 / \$7.800

Salmón / atún / pescado blanco, yuzu, sal de mar.

TIRADITO TRUFADO \$10.600 / \$7.950

Salmón flambeado, aceite de trufa, yuzu, sal de mar.

CARPACCIO NIKKEI \$10.600 / \$7.950

Filete, salsa ponzu, jengibre, sal de mar.

◆ ENTRADAS CALIENTES ◆

TEMPURA EBI \$9.200 / \$6.900

Camarones ecuatorianos y verduras tempurizadas, salsa tensuyo.

ALITAS ASIÁTICAS \$9.200 / \$6.900

Pollo relleno de cerdo, shitake, BBQ Thai, cebollín.

SAMOSAS CAMARONES \$10.500 / \$7.875

Masa filo, mozzarella, tocino, salsa sweet chilli.

BROCHETAS YAKITORI \$7.800 / \$5.850

Pollo, teriyaki, sésamo.

GYOZAS \$6.400 / \$4.864

Camaron / cerdo / berenjenas, salsa ponzu.

EDAMAME \$4.800 / \$3.600

Aceite de sésamo, sal de mar.

◆ SASHIMI ◆

\$9.200 / \$6.900

SALMÓN / ATÚN / PESCADO BLANCO

◆ NIGIRI ◆

\$4.200 / \$3.150

TRUFADO

Salmón flambeado, sal de mar.

TUNA QUINOA

Atún, cebollín, salsa de ostras, jengibre.

TORO FLAMBEADO

Salmón, chimichurri asiático, sal de mar.

SPICY MIEL

Salmón flambeado, masago, salsa unagi.

EBICHURRI

Camarón furay, palta, queso crema flambeado,
chimichurri asiático, salsa unagi.

NIGIBEEF

Filete flambeado, chimichurri asiático,
sal de mar.

◆ NIGIRI CLÁSICO ◆

\$3.800 / \$2.850

SALMÓN / ATÚN / PESCADO BLANCO

◆ GUNKAN ◆

TUNA TATAKI \$4.700 / \$3.525

Atún, camarón furay, palta, mayo wasabi,
salsa carmenére, sal de mar.

PULPO OLIVO \$4.500 / \$3.375

palta, nori, quínoa roja.

ALESIO SAKE \$4.600 / \$3.450

Salmón, Atún, salsa acevichada, salsa
ponzu, ciboulette.

BATAYAKI MARISCOS \$4.300 / \$3.268

Pepino alaska, nori.

BUTANIKU SOLOMILLO \$4.400 / \$3.300

Palta, plátano verde frito.

ROLLS

EBI CRAB \$9.200 / \$6.900

Jaiba, camarón tempura, palta, salmón flambeado, masago, salsa unagi, spicy miel.

ACEVICHADO \$9.200 / \$6.900

Pescado blanco, camarón tempura, jaiba, palta, salsa acevichada.

TUNA TARTAR \$9.200 / \$6.900

Atún, palta, mayo wasabi, crispy, sésamo.

SAKE TARTAR \$9.200 / \$6.900

Salmón, palta, crispy, salsa spicy, crocante de salmón, cebollín, sésamo.

GODZILLA \$8.800 / \$6.600

Jaiba, camarón tempura, palta, mayo wasabi, salsa unagi, crispy.

CHIMICHUROLL \$8.600 / \$6.450

Salmón y camarón tempura, palta, queso crema flambeado, salsa unagi, chimichurri asiático.

TEMPURA ROLL \$9.200 / \$6.900

Jaiba, salmón, masago, palta, cebollín, salsa unagi.

SAKE TORO \$8.800 / \$6.600

Salmón tempura, palta, queso crema, salmón flambeado, chimichurri asiático.

BATAYAKI ROLL \$8.600 / \$6.450

Mix de mariscos, camarón tempura, palta, pepino alaska, cebollín.

SAKE MISO \$8.600 / \$6.450

Camarón tempura y furay, salmón, salsa miso maracuyá, sésamo.

ACEVICHADO CRAB \$9.200 / \$6.900

Jaiba flambeada, salmón y camarón tempura, palta, salsa acevichada, camote crocante.

TUNA TORO \$8.600 / \$6.450

Atún, mayo wasabi, cebollín, salsa spicy.

TAKO TARTAR \$9.200 / \$6.900

Pulpo, pescado blanco tempura, queso crema, palta, ciboulette, salsa olivo.

TUNA GINGER \$9.600 / \$7.200

Atún, camarón tempura, palta, jengibre, salsa de ostras.

ROLLS CLÁSICOS

\$8.300 / \$6.225

EBI TEMPURA

Camarón tempura, queso crema, ciboulette,
env. palta / salmón / sésamo.

AVOCADO ROLL

Salmón, palta, queso crema, env. palta /
salmón / sésamo.

SAKE TEMPURA

Salmón, queso crema, ciboulette,
sésamo, salsa unagi.

TORI ROLL

Camarón, queso crema, ciboulette,
salsa unagi, env. en pollo furay.

◆ PLATOS ◆

PAD THAI \$11.900 / \$8.925

Fideos de arroz, pollo, camarón, huevo, tofu, cebollín, dientes de dragón, maní,
salsa tamarindo.

YAKISOBA \$10.800 / \$8.100

Fideos al wok, champiñones, pimientos, cebollín, salsa de ostras. Pollo / camarón.

BAO SÁNDWICH \$9.200 / \$6.900

Masa asiática al vapor, repollo morado, pepinillo, cilantro, mayo miso.
Pollo / cerdo / pescado tempura.

YAKIMESHI \$10.500 / \$7.875

Arroz salteado, pollo, pimientos, huevo, diente de dragón, salsa de ostras, soya,
aceite de sésamo.

WOK DEL MAR \$15.900 / \$11.925

Pulpo, camarón, calamar, pescado blanco, espárragos, pak choi, brócoli, shitake,
mantequilla de ajo.

CURRY ROJO \$11.200 / \$8.400

Camarón, champiñones, bamboo, maní, arroz jazmín.

CURRY VERDE \$10.400 / \$7.800

Pollo, bamboo, zucchini, maní, arroz jazmín.

TEMPURA KIDS \$9.900 / \$7.425

Pollo furay / pescado furay, guacamole, papas fritas / arroz.

◆ PLANCHA TERIYAKI ◆

Espárragos, edamame, shitake, brócoli, pak choi, salsa teriyaki.

Pollo \$11.800 / \$8.850

Salmón \$14.500 / \$10.875

Filete \$15.900 / \$11.925

◆ ENSALADAS ◆

POLLO TERIYAKI \$8.300 / \$6.225

Palta, tomate cherry, sésamo, mix de hojas verdes.

TUNA TATAKI \$9.600 / \$7.200

Atún sellado, tomate cherry, quínoa roja, mix de hojas verde, salsa ponzu.

SALMÓN TATAKI \$8.800 / \$6.600

Salmón sellado, tomate cherry, quínoa roja, mix de hojas verdes, salsa ponzu.

MISO EBI \$8.500 / \$6.375

Camarón furay, tomate cherry, quínoa roja, mix de hojas verdes, dressing miso maracuyá.

TOFU TEMPURA \$7.700 / \$5.775

Tomate cherry, mix de hojas verdes, betarraga, sweet chili.

◆ POSTRES ◆

VOLCÁN DE CHOCOLATE \$6.400 / \$4.800

Helado de dulce de leche.

HELADO TEMPURA \$5.600 / \$4.200

Helado de vainilla, bizcocho, galleta oreo, salsa de arándanos.

CHEESECAKE \$5.900 / \$4.425

Salsa arándanos.

COPA DE HELADO \$5.200 / \$3.900

Chocolate avellanas / mascarpone berries / dulce de leche / maracuyá.

TORTA DEL DÍA \$5.600 / \$4.200

