



SOCIOS TEMPURA

¿CÓMO ME HAGO SOCIO?

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

 @tempurajs  tempura japanese & sushi

20%

dcto.

Exclusivo carta
de comida

 Vegetariano

◆ ENTRADAS FRIAS ◆

CEVICHE NIKKEI \$17.400 / \$13.920

Atún, salmón, palta, ciboulette, plátano frito, salsa ponzu.

CEVICHE TRADICIONAL PERUANO \$17.400 / \$13.920

Pesca del día, cebolla morada, cilantro, camote glaseado, cancha, leche de tigre y rocoto (opcional).

TIRADITO SMOKED \$17.400 / \$13.920

Salmón o pesca del día, palta grillada, leche de tigre ahumada, camote, ajo crocante, aceite de cilantro y togarashi, brotes del día, sal de mar y polvo de nori.

TIRADITO TRUFADO \$18.700 / \$14.960

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



TIRADITO YUZU \$17.400 / \$13.920

Elección entre salmón / atún rojo / pesca del día, salsa yuzu y sal de mar.

TIRADITO TAKO \$17.400 / \$13.920

Cortes de Pulpo al olivo, salsa ahumada, chalaquita, palta grillada, aceite de cilantro y togarashi, camote y brotes del día.

WAKAME \$6.000 / \$4.800

Algas marinas, aceite de sésamo, jengibre y semillas de sésamo.

◆ **ENTRADAS CALIENTES** ◆

ROCK SHRIMP \$12.400 / \$9.920

Camarones tempura, salsa rock spicy, cebollín, limón sutil.

ROCK FLOWER \$9.200 / \$7.360

Coliflor tempura vegetariano, salsa rock spicy (Not Mayo), limón sutil.

OSTIONES A LA PARMESANA \$17.400 / \$13.920

Ostiones, queso parmesano, mantequilla, salsa ponzu, vino blanco y cebollín.

TEMPURA EBI (OPCIONAL SOLO VERDURA) \$12.400 / \$9.920

Camarones ecuatorianos y verduras tempurizadas, salsa tensuyo (opcional solo verduras).

EBI FURAY \$12.400 / \$9.920

Camarones furay acompañados con salsa rock y miso maracuyá.

EDAMAME \$7.400 / \$5.920

Salteado con aceite de sésamo o aceite de trufas, sal de mar (opcional picante).

◆ **GYOSAS DE AUTOR** ◆

5 unidades

LANGOSTINO \$12.400 / \$9.920

Salsa de cilantro y reducción de balsámico.

PORK BELLY \$12.400 / \$9.920

Cerdo, 5 especias, salsa ahumada y reducción de balsámico.



 **TRUFFLE VEGGIE \$12.400 / \$9.920**

Champiñón y tofu trufado, salsa de albahaca, aceite trufado y reducción de balsámico.

LOMO VETADO \$13.700 / \$10.960

Cocinado por 36 horas, salsa de cilantro y reducción de balsámico.

CONFIT DE PATO \$13.700 / \$10.960

Salsa ahumada y reducción de balsámico.

◆ **NIGIRIS Y GUNKAN** ◆

2 unidades

CLÁSICO \$4.500 / \$3.600

Salmón / Atún / Pesca del día / Pulpo.

TRUFFLE SALMON \$6.000 / \$4.800

Salmón toro trufado y flambeado, sal de mar.

ACEVICHADO \$6.000 / \$4.800

Pesca del día o salmón, salsa acevichada ahumada, chalaquita y Togarashi.

SAKE SPICY MIEL \$6.000 / \$4.800

Salmón, salsa spicy miel flambeada, masago, ciboulette y salsa unagi.

PARMESAN EBI \$6.000 / \$4.800

Camarón, salsa parmesana-spicy flambeada, ralladura de limón y ciboulette.

HOTATE FOIE \$9.900 / \$7.920

Ostión, foie gras flambeado, salsa unagi, kizaminori y sal de mar.

UNAGI \$8.700 / \$6.960

Anguila, salsa unagi flambeada y sésamo.

UNAGI FOIE \$9.900 / \$7.920

Anguila, foie gras flambeado, salsa unagi y sal de mar.

GUNKAN SAKE FOIE \$12.400 / \$9.920

Arroz envuelto en salmón toro, foie gras flambeado, salsa unagi, kizaminori y sal de mar.



◆ SASHIMI ◆

3 cortes \$7.400 / \$5.920

Salmón / Atún / Pesca del día / Pulpo.

◆ HOSOMAKIS ◆

Roll tradicional japonés envuelto en alga Nori, relleno de arroz e ingredientes seleccionados (8 cortes).

CLÁSICO \$8.700 / \$6.960

Salmón / Atún / Camarón / Pepino / Palta.

SPICY TAIL \$8.700 / \$6.960

Salmón o atún tartar con salsa spicy y wasabi.

UNAGI \$10.500 / \$8.400

Anguila, salsa unagi y sésamo.

◆ ROLLS ◆

10 cortes \$16.200 / \$12.960

GEISHA MAKI

Palta, cilantro tempura, envuelto en nori furay, coronado con tartar de atún, salsa spicy miel flambeada, aceite trufado, masago y ciboulette.

PARMESAN SCALLOP

Camarón tempura, palta, cebollín, cubierto en láminas de ostión y pasta de queso parmesano gratinado y ralladura de limón.

MAGURO NIKKEI

Cubierto en atún flambeado con salsa anticuchada, relleno con palta, cilantro y cebollín tempurizado, bañado en salsa de mayonesa ahumada y brotes del día.

TRUFFLE FAT SALMON

Camarón tempura y palta, cubierto en salmón toro trufado y flambeado, sal de mar, salsa rock, sésamo y ciboulette.



MAKI LAS LILAS

Cilantro tempura, palta, cubierto en quinoa crocante, coronado con camarón, salsa de mantequilla parmesana–spicy miel flambeada, rayadura de limón, ciboulette y salsa unagi.

UNAGI ROLL

Anguila, cilantro tempura, masago, cebollín, envuelto en nori furay, coronado con mousse de palta, salsa unagi, sésamo.

TUNA TARTAR ROLL

Tempura por fuera, relleno de palta y queso crema, coronado con tartar de atún rojo spicy y sésamo.

FURIKAKE

Camarón tempura, palta, cebollín, cubierto en furikake, salsa spicy y crocante de salmón.

TEMPURA ROLL

Jaiba, salmón, masago, palta, cebollín envuelto en nori tempura acompañado con salsa unagi.

CHIMICHUROLL

Salmón, camarón tempura, palta, cubierto en queso crema flambeado con chimichurri asiático, salsa unagi.

ACEVICHADO

Cubierto en pesca del día, relleno con camarón tempura, jaiba, palta, salsa acevichada, cebollín, sishimi.

ACEVICHADO CRAB

Cubierto con una suave pasta de jaiba flambeada, relleno con salmón, camarón tempura, palta, salsa acevichada y camote frito.

ACEVICHADO TUNA

Tartar de atún acevichado, camarón tempura y palta, envuelto en nori, salsa acevichada y furikake.

SAKE KATSUOBUSHI

Camarón tempura, palta, cubierto en salmón flambeado con aceite de sésamo, salsa unagi–spicy y katsuobushi.

TAKO TARTAR

Cilantro tempura, palta, envuelto en quinoa crocante, coronado con pulpo al olivo, salsa ahumada y brotes del día.



ROCK SHRIMP ROLL

Salmón, palta cubierto en sésamo coronado con camarón tempura en salsa rock spicy, cebollín, toques de limón sutil.

SMOKED MAKI

Salmón, cilantro tempura, palta, cubierto en pesca del día, sobre salsa acevichada ahumada y coronado con cebollín y crocante de salmón.

EBI CRAB

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

SAKE TARTAR

Coronado de tartar de salmón, salsa spicy, crocante de salmón y cebollín, relleno de crispy y palta, cubierto en sésamo.

SAKE MISO

Camarón tempura, palta, ciboulette, cubierto en salmón con miso maracuyá y sésamo.

ROCK FLOWER VEGGI

Queso crema y ciboulette envuelto en nori tempurizado, coronado con palta, coliflor tempurizada y salsa rock.

◆ ROLLS SIN ARROZ ◆

10 cortes \$17.400 / \$13.920

HIMITSU

Tartar de atún, palta, lechuga, cilantro tempura, envuelto en papel de arroz, coronado con salsa rock flambeada, ciboulette, quinoa crocante, ralladura de limón, salsa ponzu trufada.

SAMURAI

Salmón, atún, palta, lechuga, envuelto en papel de arroz, coronado con quinoa crocante, salsa ponzu.

SAKE NORI MAKI

Salmón, palta, pepino, envuelto en nori, salsa spicy, furikake y ciboulette.

VEGAN HARUMAKI

Tartar de champiñones, palta, tofu frito, lechuga, envuelto en papel de arroz, quinoa crocante, ciboulette y salsa miso maracuyá.



HARUMAKI

Tartar de camarón spicy, palta, camarón tempura, envuelto en papel de arroz, salsa ponzu, quinoa crocante y ciboulette.

SAKE SHRIMP

Salmón, tartar de camarón spicy, ciboulette, masago, envuelto en nori y palta.

◆ ROLLS CLÁSICOS ◆

10 cortes \$13.700 / \$10.960

🌿 (Cambio de proteína por tofu o champiñones)

EBI TEMPURA

Camarón tempura, queso crema, ciboulette, cubierto en salmón / palta / sésamo.

AVOCADO ROLL

Salmón, palta, queso crema, cubierto en salmón / palta / sésamo.

EBI ROLL

Camarón, queso crema, ciboulette apanado en panko, bañado con salsa unagi.

SAKE TEMPURA

Salmón, queso crema y ciboulette, envuelto en sésamo y tempurizado, salsa unagi.

TORI ROLL

Pollo teriyaki, queso crema, ciboulette apanado en panko, bañado con salsa unagi.

◆ PLATOS ◆

YAKIMESHI \$14.800 / \$11.840

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

PAD THAI \$18.700 / \$14.960

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

LOMO SALTADO \$22.400 / \$17.920

Filete de res, cebolla morada y tomate cherry con salsa de lomo saltado, acompañado con papas fritas rusticas y arroz blanco.



YAKISOBA

Fideos al wok, champiñones, pimientos, cebollín, diente de dragón, salsa soya y de ostras.

Pollo \$14.800 / \$11.840 Camarón \$16.200 / \$12.960

FILETE NITSUKE \$22.400 / \$17.920

Filete en salsa nitsuke acompañado de puré de edamame.

CURRY THAI (picante) \$18.700 / \$14.960

Camarón, pollo, tallo de bambú, champiñones, salsa curry, maní, acompañado de arroz.

YAKINIKU RAMEN \$26.900 / \$21.520

Filete en salsa nitsuke, fideos ramen al wok, pimientos, diente de dragón, champiñones, salsa de ostras y katsuobushi.

WOK DEL MAR \$28.700 / \$22.960

Pescado blanco kaarage, camarón, calamar, espárragos, col verde, brócoli, champiñón, edamame, salteados en mantequilla de ajo, acompañado de arroz blanco.

WOK TERIYAKI

Espárragos, edamame, champiñón, brócoli, col verde, salsa teriyaki. Acompañado de arroz.

Salmón \$26.900 / \$21.520 Pollo \$17.400 / \$13.920

🌱 Tofu \$17.400 / \$13.920

◆ RAMEN ◆

RAMEN FILETE \$22.400 / \$17.920

Fondo shoyu, filete, fideos ramen, huevo ajitama, choclo, cebollín, champiñones, espinaca y nori.

KARAAGE RAMEN \$18.700 / \$14.960

Fondo miso, pollo karaage, fideos ramen, huevo ajitama, choclo, cebollín, champiñones, espinaca y nori.

◆ TEMPURA KIDS ◆

KATSU KID TEMPURA POLLO FURAY \$13.700 / \$10.960

Pollo furay, palta, papas fritas /arroz.



KATSU KID TEMPURA PESCA DEL DIA FURAY \$14.800 / \$11.840

Pesca del dia furay, palta, papas fritas / arroz.

KIDS ROLL \$13.700 / \$10.960

Pollo teriyaki, palta, queso crema, apanado en panko.

◆ **ENSALADAS** ◆

\$17.400 / \$13.920

SALMÓN

Salmón curado, palta grillada, rabanito, mix de lechuga, tomate cherry, zanahoria, pepino alaska, quinoa crocante, dressing tempura.

SHRIMP

Camarón salteado, palta grillada, mix de lechuga, tomate cherry, rabanito, pepino alaska, zanahoria, pimentones, sesamo, quinoa crocante , dressing de aceto balsámico.

POLLO

Pechuga de pollo teriyaki, mix de lechuga, palta grillada, tomate cherry, rabanito, zanahoria, pepino alaska, sésamo mix, salsa teriyaki.

TUNA

Atún tataki, palta grillada, mix de lechuga, tomate cherry, zanahoria, sésamo mix, rabanito, pepino alaska, salsa ponzu.

TOFU

Tofu grillado, tomate cherry, mix de lechuga, espárragos, palta grillada, champiñones, pepino alaska, quinoa crocante, dressing de mostaza.

◆ **POSTRES** ◆

CREMA VOLTEADA \$8.700 / \$6.960

Postre cremoso de leche peruano, sobre pure de avellanas con sal de mar y salsa de caramelo.

CHEESECAKE \$8.700 / \$6.960

Salsa del día a elección.

TORTA DE CHOCOLATE \$8.700 / \$6.960



COPA DE HELADO \$6.900 / \$5.520

Consulte por nuestras variedades.

BEBIDAS Y AGUAS

BEBIDAS / \$2.800

AGUA MINERAL / \$2.800

SAN PELLEGRINO / \$3.900

ACQUA PANNA / \$3.900

AGUA TÓNICA PREMIUM / \$3.500 (\$2.500 cambio en tragos)

GINGER BEER / \$3.500 (\$2.500 cambio en tragos)

JUGOS Y LIMONADAS

\$3.800

JUGOS

Arándano / Chirimoya / Chirimoya arándano / Frambuesa / Frambuesa menta / Frutilla / Mango / Mango piña / Mango coco / Maracuyá / Maracuyá mango piña / Piña / Piña frutilla / Piña albahaca / Piña jengibre.

LIMONADAS

Tradicional / Maracuyá / Frambuesa / Jengibre / Albahaca / Pepino menta / Menta jengibre / Frutilla smash / Mango smash.

CAFETERÍA

RISTRETTO / \$2.400

ESPRESSO / \$2.400

ESPRESSO DOBLE / \$3.600

CORTADO / \$3.400

CORTADO DOBLE / \$4.000

CAPPUCCINO / \$3.600

AMERICANO / \$2.400

SELECCIÓN DE TÉ / \$2.600



CERVEZAS

SCHOP HEINEKEN / \$3.900

CORONA / \$3.200

HEINEKEN / \$3.200

STELLA ARTOIS / \$3.200

AUSTRAL LAGER, CALAFATE / \$3.900

ERDINGER WEIBBIER, DUNKEL / \$3.900

KUNSTMANN LAGER, TOROBAYO / \$3.900

ASAHI (cerveza japonesa) / \$3.200

CERVEZAS SIN ACOHOL

ERDINGER ALCOHOL FREE / \$3.900

KUNSTMANN SIN ALCOHOL / \$3.900

AGREGADO CHELADA / \$1.000

AGREGADO MICHELADA / \$1.500

VINOS Y ESPUMANTES

COPA DE VINO DE LA CASA (C/S, CAR, S/B, CH) / \$3.900

COPA DE VINO PREMIUM (consultar variedades) / \$4.900

COPA DE ESPUMANTE DE LA CASA / \$3.900

TRAGOS

SOUR PERUANO / \$5.900

Pisco Quebranta, jugo de limón sutil, goma, Amargo Angostura, albúmina.

SOUR PERUANO CATEDRAL / \$9.400

Pisco Quebranta, jugo de limón sutil, goma, Amargo Angostura, albúmina.



ST GERMAIN SOUR / \$5.900

St Germain, jugo de limón sutil, goma.

APEROL SPRITZ / \$5.900

Aperol, espumante, agua mineral.

RAMAZZOTTI SPRITZ / \$5.900

Ramazotti, espumante, agua mineral.

SPRITZ TEMPURA / \$5.900

St. Germain, espumante, lychee, agua mineral.

SPRITZ MARACUYÁ / \$5.900

Aperol, espumante, agua mineral, sirope de maracuyá.

MOSCOW MULE / \$6.900

Vodka, Ginger Beer, limón, hojas de menta.

NEGRONI / \$5.900

Campari, Gin, Vermouth Rosso, twist de naranja.

MOJITO / \$5.900

Ron blanco, jugo de limón y hojas de menta macerados, goma.
Variedades: maracuya / frambuesa / frutilla / mango.

TEQUILA MARGARITA / \$5.900

Tequila, triple sec, jugo de limón, goma.

EXPRESSO MARTINI / \$6.900

Vodka, café expreso, Licor de café Kahlua.

CARAJILLO / \$6.900

Licor 43, café expreso.

Tequila, triple sec, jugo de limón, goma

TRAGOS DE AUTOR

\$7.900

HIBISCUS SOUR

Pisco transparente macerado con hibisco, jugo de limón, goma, albumina.



ZENSAI ROSE

Gin Rose, Jugo De Pomelo, Goma, Vino Rose, Jugo De Piña, Mineral Con Gas, Amargo De Angostura.

LADY ROSE

Gin Macerado Con Hibisco, Tónica, Goma.

KURO JAG

Jagermasiter, Jugo De Limón, Jugo De Manzana, Goma.

TROPICAL CITRIC

Gin, Jugo De Pomelo, Jugo De Naranja, Maracuyá, Goma, Albumina.

MARGARITA TEMPURA

Tequila, triple sec, jugo de limón y de naranja, goma.

KIURI TONIC

Gin, dash de jengibre, jugo de limón, goma, slice de pepino.

BLUE GIN

Gin, jugo de pomelo y de limón, dash de jengibre, goma, slice de pepino y arándano.

RED PASSION

Whisky red label, jugo de maracuyá y naranja, dash de jengibre y limón, goma, marrasquino.

MEDITERRÁNEO

Ron de manzana, ice tea, jugo de limón, goma, manzana y arándanos.

SANGRÍA TEMPURA

Carmenere de la casa, vodka, jugo de naranja, goma y mix de frutas.

PISCO

PISCO 35° / \$4.900

PISCO 40° / \$5.200

PISCO 40° TRANSPARENTE

Y ENVEJECIDO / \$5.500

PISCO PREMIUM / \$7.500

WHISKY

JOHNNIE RED, 6 AÑOS / \$5.500

JOHNNIE BLACK, 12 AÑOS / \$8.500

BALLANTINE'S 6 AÑOS / \$6.000

BALLANTINE'S 12 AÑOS / \$7.800

CHIVAS REAGAL 12 AÑOS / \$8.500



GIN

BOMBAY / \$5.800

HENDRICK'S / \$6.900

BULLDOG / \$6.900

GIN PREMIUM / \$8.900

VODKA

BELVEDERE / \$7.500

GREY GOOSE / \$7.500

STOLICHNAYA / \$5.500

ABSOLUT SABORES / \$6.000

ABSOLUT BLUE / \$5.500

RON

HAVANA AÑEJO ESPECIAL / \$5.200

HAVANA AÑEJO RESERVA / \$5.900

HAVANA AÑEJO 7 AÑOS / \$6.500

HAVANA SELECCIÓN DE MAESTROS /
\$8.500

BOURBON

JACK DANIEL'S / \$6.500

GENTLEMAN JACK / \$8.500

TEQUILA

SHOT / \$4.000

SHOT PREMIUM / \$5.500

BAJATIVOS

JÄGERMEISTER / \$5.500

BAILEYS / \$5.500

FRANGELICO / \$5.000

AMARETTO DISARONNO / \$6.000

CAMPARI / \$5.800



@tempurajs



tempura japanese & sushi



www.tempura.cl

Visítanos en:

Tempura Plaza Las Lilas – Carlos Silva Vildósola 1310, Local 10, Providencia.
Tempura Parque Arauco – Av. Pdte. Kennedy 5413, Boulevard L382, Las Condes.