

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

◆ ENTRADAS FRIAS ◆

CEVICHE THAI \$14.900 / \$11.920

Pesca del día, camarón, camote, raíz de loto, palta grillada, plátano frito, leche de coco, lemon grass, cilantro.

CEVICHE NIKKEI \$14.900 / \$11.920

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

CEVICHE VEGGIE \$12.400 / \$9.920

Champiñones, camote, plátano frito, palta grillada, raíz de loto, leche de coco, lemon grass, cilantro.

TIRADITO SMOKED \$14.900 / \$11.920

Salmón, palta grillada, leche de tigre ahumada, camote, ajo crocante, cilantro, brotes del día, sal de mar.

TIRADITO TRUFADO \$16.000 / \$12.800

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

TIRADITO YUZU \$14.900 / \$11.920

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

WAKAME \$8.700 / \$6.960

Algas marinas, aceite de sésamo, jengibre.

◆ ENTRADAS CALIENTES ◆

ROCK SHRIMP \$11.200 / \$8.960

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

ROCK FLOWER \$8.700 / \$6.960

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

OSTIONES A LA PARMESANA \$13.500 / \$10.800

Ostiones, queso parmesano, mantequilla, ponzu, vino blanco.

TEMPURA EBI \$11.200 / \$8.960

Camarones ecuatorianos y verduras tempurizadas, salsa tensuyo.

EDAMAME \$6.800 / \$5.440

Salteados con aceite de sésamo y sal de mar.

◆ GYOSAS DE AUTOR ◆

5 unidades

CONFIT DE PATO \$10.500 / \$8.400

Salsa ahumada y reducción de balsámico.

LANGOSTINO \$9.300 / \$7.440

Salsa de cilantro y reducción de balsámico.

PORK BELLY \$9.300 / \$7.440

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

LOMO VETADO \$10.000 / \$8.000

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

◆ ROLLS ◆

10 cortes \$12.450 / \$9.960

ROCK SHRIMP ROLL

Salmón, palta envuelto 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 en puerro crispy.

EBI CRAB

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

ACEVICHADO

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

PARMESAN SCALLOP

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

ACEVICHADO CRAB

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

CHIMICHUROLL

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

SAKE TARTAR

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

EBI TARTAR

Coronado de tartar de camarón, salsa spicy, masago, cebollín y crispy, relleno de cilantro tempura, palta envuelto en sesamo.

SAKE MISO

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

TEMPURA ROLL

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

TUNA TARTAR

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

FURIKAKE ROLL

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

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.

EBI KING

Salmón, queso crema envuelto en nori tempurizado, coronado con palta, camarón furay y salsa acevichada.

◆ ROLLS SIN ARROZ ◆

\$12.450 / \$9.960

HARUMAKI

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

VEGAN HARUMAKI

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

SAKE NORI MAKI

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

KIURI ROLL 5 cortes

Jaiba acevichada, salmón, palta, camarón cocido, envuelto en pepino, cebollín, salsa ponzu y sésamo mix.

SAKE SHRIMP

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

◆ ROLLS CLÁSICOS ◆

10 cortes \$11.500 / \$9.200

EBI TEMPURA

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

EBI ROLL

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

SAKE TEMPURA

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

AVOCADO ROLL

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

TORI ROLL

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

◆ SASHIMI ◆

3 cortes \$4.900 / \$3.920

Salmón / Atún rojo / Pesca del día.

◆ NIGIRI ◆

3 unidades

TRUFADO \$7.400 / \$5.920

Salmón Toro trufado flambeado, sal de mar.

CLÁSICO \$6.100 / \$4.880

Salmón / atún rojo / pesca del día.

AVOCADO GRILL \$6.100 / \$4.880

Palta grillada, salsa ponzu, crispy.

◆ RAMEN ◆

\$16.200 / \$12.960

Sopa de fideos artesanales, tamago (huevo), champiñones, caldo ramen, dientes de dragón, soya, espinaca, nori.

CHASHU (cerdo) / KARAAGE (pollo) / FILETE

◆ PLATOS ◆

PAD THAI \$16.200 / \$12.960

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

WOK DEL MAR \$19.900 / \$15.920

Camarón, calamar, pescado blanco, espárragos, pak choi, brócoli, champiñón, edamame, mantequilla de ajo, acompañado de arroz.

CURRY THAI (picante) \$16.200 / \$12.960

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

YAKISOBA \$12.400 / \$9.920

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

UDON DE CAMARONES \$19.900 / \$15.920

Fideos japoneses Udon con salsa de chupe con camarones, edamame, cebollín y limón.

YAKIMESHI \$12.400 / \$9.920

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

WOK TERIYAKI

Espárragos, edamame, champiñón, brócoli, pak choi, salsa teriyaki.
Acompañado de arroz.

Pollo \$16.200 / \$12.960 Salmón \$17.400 / \$13.920

Tofu \$16.200 / \$12.960

◆ TEMPURA KIDS ◆

KATSU KID TEMPURA \$12.000 / \$9.600

Pollo furay / pesca del día furay, palta, papas fritas / arroz.

KIDS ROLL \$10.900 / \$8.720

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

◆ ENSALADAS ◆

\$12.400 / \$9.920

SALMÓN

Salmón curado, palta grillada, rabanito, mix de lechuga, nabo, zanahoria, pepino alaska, dressing Tempura.

POLLO

Pechuga de pollo teriyaki, mix de lechuga, palta grillada, rabanito, zanahoria, nabo, pepino alaska, salsa teriyaki.

TUNA

Atún rojo, palta grillada, mix de lechuga, nabo, zanahoria, sésamo mix, rabanito, pepino alaska, pozu.

TOFU

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

◆ POSTRES ◆

VOLCÁN DE CHOCOLATE \$8.700 / \$6.960

Acompañado de helado a elección.

CHEESECAKE \$7.400 / \$5.920

Salsa del día a elección.

TORTA DE CHOCOLATE \$7.400 / \$5.920

COPA DE HELADO \$6.200 / \$4.960

Chocolate belga / berries / dulce de leche / vainilla / maracuyá con pepas.

BEBIDAS Y AGUAS

BEBIDAS / \$2.600

AGUA MINERAL / \$2.600

SAN PELLEGRINO / \$3.900

ACQUA PANNA / \$3.900

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

GINGER BEER / \$3.400 (\$2.500 cambio en tragos)

JUGOS Y LIMONADAS

\$3.500

JUGOS

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

LIMONADAS

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

CAFETERÍA

RISTRETTO / \$2.400

ESPRESSO / \$2.400

ESPRESSO DOBLE / \$3.200

CORTADO / \$2.800

CAPPUCCINO / \$3.200

AMERICANO / \$2.400

SELECCIÓN DE TÉ / \$2.400

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 / \$3.900

KUNSTMANN / \$3.900

VINOS Y ESPUMANTES

COPA DE VINO DE LA CASA (C/S, CAR, S/B, CH) / \$3.600

COPA DE VINO PREMIUM (consultar variedades) / \$4.000

COPA DE ESPUMANTE DE LA CASA / \$3.600

BOTELLA DE VINO RESERVA (C/S, CAR, S/B, CH) / \$15.000

BOTELLA DE VINO GRAN RESERVA (C/S, CAR, S/B, CH) / \$17.000

BOTELLA DE VINO PREMIUM (consultar variedades) / \$20.000

BOTELLA DE ESPUMANTE DE LA CASA / \$15.000

BOTELLA DE ESPUMANTE PREMIUM / \$20.000

TRAGOS

SOUR PERUANO / \$5.000

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

SOUR PERUANO CATEDRAL / \$8.600

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

APEROL SPRITZ / \$5.200

Aperol, espumante, agua mineral.

RAMAZZOTTI SPRITZ / \$5.200

Ramazotti, espumante, agua mineral.

SPRITZ TEMPURA / \$5.800

St. Germain, espumante, lychee, agua mineral.

SPRITZ MARACUYÁ / \$5.200

Aperol, espumante, agua mineral, sirope de maracuyá.

MOSCOW MULE / \$6.900

Vodka, Ginger Beer, limón, hojas de menta.

NEGRONI / \$5.400

Campari, Gin, Vermouth Rosso, twist de naranja.

PIÑA COLADA / \$5.500

Jugo de piña, leche de coco, ron blanco.

MOJITO / \$5.500

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

MOJITO VODKA SABORES / \$5.500

Vodka sabores, jugo de limón y hojas de menta macerados, goma.
Variedades: kurant / mango / apeach / vainilla / peppers / mandarin / pears.

TEQUILA MARGARITA / \$5.500

Tequila, triple sec, jugo de limón, goma

TRAGOS DE AUTOR

\$5.500

COCO GINGER

Gin, leche de coco, jugo de piña, dash de jengibre y limón, goma, albúmina.

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.

MANGO TWIST

Vodka mango, jugo de limón, jugo de maracuyá, jugo de naranja, goma, albúmina.

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.

ICE GIN

Gin, jugo de pomelo y de limón, triple sec, goma.

SWEET ORANGE

Ron, triple sec, jugo de naranja y limón, goma, albúmina.

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.

SANGRÍA TEMPURA RAINBOW

Chardonay de la casa, pisco, jugo de maracuyá y pomelo, goma y mix de frutas.

PISCO

PISCO 35° / \$4.000

PISCO 40° / \$4.500

PISCO 40° TRANSPARENTE /
\$4.500

PISCO PREMIUM / \$5.000

GIN

BOMBAY / \$5.000

HENDRICK'S / \$6.000

BULLDOG / \$6.000

GIN PREMIUM / \$6.900

VODKA

BELVEDERE / \$6.500

GREY GOOSE / \$6.500

STOLICHNAYA / \$4.500

ABSOLUT SABORES / \$5.000

ABSOLUT BLUE / \$5.000

RON

HAVANA AÑEJO ESPECIAL /
\$4.500

HAVANA AÑEJO RESERVA / \$4.800

HAVANA AÑEJO 7 AÑOS / \$5.500

HAVANA SELECCIÓN DE

MAESTROS / \$8.000

WHISKY

JOHNNIE RED, 6 AÑOS / \$5.500

JOHNNIE BLACK, 12 AÑOS / \$7.000

BALLANTINE'S 6 AÑOS / \$5.500

BALLANTINE'S 12 AÑOS / \$7.000

CHIVAS REAGAL 12 AÑOS / \$6.000

BOURBON

JACK DANIEL'S / \$6.000

GENTLEMAN JACK / \$8.500

TEQUILA

SHOT / \$3.000

SHOT PREMIUM / \$5.000

BAJATIVOS

JÄGERMEISTER / \$4.000

CAROLANS / \$5.000

FRANGELICO / \$5.000

AMARETTO DISARONNO / \$5.000

CAMPARI / \$5.000

AGREGADO MICHELADA / \$1.500

