

# TEMPURA KAFÉ

De 9:00 am a 8:00 pm

## 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

## ◆ DESAYUNOS Y ONCES ◆

**TOSTADAS \$8.700 / \$6.920**

Pan de masa madre tostado, acompañado de palta molida, mermelada casera de frutos rojos y mantequilla.

**PANERA \$10.900 / \$8.720**

Pan de masa madre y de miga tostado, acompañado de palta molida, mermelada casera de frutos rojos, huevo revuelto y mantequilla.

**FRUIT BOWL \$8.700 / \$6.920**

Mix de frutas de la estación acompañadas de syrup de maple o miel.

**YOGURT BOWL \$10.900 / \$8.720**

Yogurt natural con mix de frutas de la estación, granola casera, frutos secos, semillas, acompañado de syrup de maple o miel.

**FRENCH TOAST \$10.900 / \$8.720**

Tostadas de pan brioche a la francesa, acompañadas de fruta de la estación, syrup de maple o miel y canela.

**PAILA DE HUEVO \$8.700 / \$6.920**

Huevos revueltos acompañados con tostadas de pan de masa madre. Con tomate o queso mantecoso o jamón artesanal. \$10.500 / \$8.400

## HUEVOS BENEDICTINOS \$12.400 / \$9.920

Láminas de salmón ahumado o jamón prosciutto, abanico de palta sobre una tostada de pan brioche, 2 huevos pochados con salsa holandesa y semillas de sésamo.

## ◆ SÁNDWICHES CLÁSICOS DE MIGA ◆

\$10.500 / \$8.400

### JAMÓN QUESO

Jamón artesanal de pierna o de pavo y queso mantecoso fundido.

### AVE PALTA

Pechuga de pollo molida con mayo y palta.

### AVE PIMIENTO

Pechuga de pollo molida con mayo y pimiento morrón asado.

Cambio a pan masa madre \$600 / \$480

Cambio a pan croissant \$1.200 / \$960

## ◆ SÁNDWICHES DE LA CASA ◆

### JAMÓN & PALTA \$12.400 / \$9.920

Pan croissant, jamón artesanal de pierna o de pavo y abanico de palta.

Con queso burrata italiano y aceite de oliva \$14.900 / \$11.920

### PASTRAMI AHUMADO \$14.900 / \$11.920

Pan de masa madre, pork pastrami artesanal, queso mantecoso fundido, cebolla caramelizada, cebolla crispy, mix de hojas verdes y salsa de pepinillos.

### CAPRESE \$13.700 / \$10.920

Pan croissant, queso mozzarella fundido, queso cabra, pesto casero de albahaca, tomates confitados y rúcula.

Con jamón prosciutto \$15.200 / \$12.960

### PASTRAMI & BURRATA \$16.200 / \$12.960

Pan de masa madre, pork pastrami artesanal, tomate, queso burrata italiano, mix de hojas verdes y salsa dijon.

### BAMBINO \$15.200 / \$12.960

Pan croissant, mortadela italiana con pistacho, queso burrata italiano, pesto casero de albahaca y aceite de oliva.

### SMOKED SALMON \$16.200 / \$12.960

Pan de masa madre, salmón ahumado, queso crema, abanico de palta, mix de hojas verdes, suave cebolla morada y salsa de alcaparras.

## ◆ PASTERÍA ◆

### TORTA DE CHOCOLATE

\$7.400 / \$5.920

Biscocho de chocolate, relleno de crema de chocolate, ganache de chocolate belga 55 % de cacao y dulce de leche.

### BROWNIE

\$7.400 / \$5.920

De chocolate belga 55% de cacao y nueces, servido tibio con helado artesanal de yogurt guinda y salsa de toffee.

### PIE DE LIMÓN

\$7.400 / \$5.920

Masa delgada, base de leche condensada con limón y merengue.

### GALLETONES ARTESANALES

\$2.900 / \$2.320

Chips de chocolate o frambuesa o brownie.

### CHEESECAKE

\$7.400 / \$5.920

Estilo New York con salsa a elección.

### BANANA BREAD

\$6.200 / \$4.920

Biscocho de plátanos, servido con salsa tibia de toffee de caramelo y nueces empalizadas.

### CARROT CAKE

\$7.400 / \$5.920

Biscocho de zanahoria con nueces, jengibre, canela, naranja y frosting.

### LEMON CAKE

\$6.200 / \$4.920

Biscocho de limón cubierto de glase de limón.

### SWEET CROISSANT

\$4.500 / \$3.600

Croissant dulce glaseado.  
Relleno de dulce de leche o crema de avellanas o mermelada casera de frambuesas. \$5.900 / \$4.720

### MUFFINS

\$3.700 / \$2.960

Consulte por nuestras variedades del día.

### COPA DE HELADO

Doble \$6.200 / \$4.960

Triple \$7.400 / \$5.920

Bolas de helado artesanal a elección.



◆ **CAFETERÍA** ◆  
Café Orgánico Lavazza

**ESPRESSO**  
\$2.600

**CAPUCCINO**  
\$3.800

**MOKKA**  
\$4.200

**RISTRETTO**  
\$2.600

**LATTE**  
\$3.900

**AFFOGATO**  
\$4.200

**LUNGO**  
\$2.600

**FLAT WHITE**  
\$3.900

**HOT CHOCOLATE**  
\$4.600

**AMERICANO**  
\$2.600

**LATTE DOBLE**  
\$4.900

**GOLDEN MILK** \$4.600  
Cúrcuma, jengibre, canela,  
clavo de olor, miel,  
cardamomo y leche  
texturizada.

**DOPPIO (espresso doble)**  
\$3.800

**LATTE VAINILLA**  
\$4.200

◆ **CAFETERÍA DE LA CASA** ◆  
\$5.400

**FRAPPUCCINNO**

Café espresso, leche, hielo frappe, crema chantilly.  
Clásico / Caramelo / Chocolate / Frutilla / Vainilla

**HASELNUSS**

Café, crema de avellana con trocitos de avellana y leche texturizada.

**BOMBÓN**

Café, bizcocho de chocolate, leche condensada y leche texturizada.

**MARSHMALLOW**

Chocolate caliente, leche texturizada y merengue de malvaviscos.

**CAFÉ HELADO**

Café espresso con leche, helado de vainilla artesanal y crema chantilly.

**CHOCOLATE HELADO**

Cacao amargo, helado artesanal de chocolate, crema chantilly y salsa de chocolate.



## MILKSHAKE

Batido de leche con helado artesanal a elección, decorado con crema chantilly y salsa.

## ◆ TÉS ◆

**MATCHA LATTE**  
\$3.900

Té matcha con leche texturizada.

**CHAI LATTE**  
\$3.900

Té chai con leche texturizada.

**MATCHA FRÍO**  
\$4.500

Té matcha frío con leche.

**SELECCIÓN DE TÉ**  
\$2.600

Variedades colección Twinings.

## ◆ ICE TEA ◆

\$3.800

Té chai frío con jugo de naranja o durazno.

TEMPURA



@tempurajs



tempura japanese & sushi



www.tempura.cl



+569 9824 6581

Visita el nuevo Tempura Plaza Las Lilas – Carlos Silva Vildósola 1310, Local 101, Providencia.