



# TEMPLO

Carta de un solo uso como prevención del COVID - 19  
PRECIOS EN EUROS € IVA incluido  
Servicio de pan y aceite de oliva 1,90€ por comensal  
Nuestros platos pueden contener trazas de alérgenos  
Si es usted alérgico/a consulte a nuestro personal de sala

## ENTRANTES

Cecina.....	18
<i>Seleccionada para Templo con piezas de alta infiltración</i>	
Croqueta de nuestra cecina .....	2,20
Carpaccio .....	15
<i>De vaca madurada</i>	
Anchoa completa con sus dos lomos juntos.....	23 (1u 3,5€)
<i>8 Anchoas de costera (Artesano Rafa López)</i>	
Selección quesos artesanos.....	19
Steak Tartar .....	16,50
<i>Como los de antes, cortado a cuchillo</i>	
Foie Micuit .....	16
<i>Elaborado en el restaurante con hígado del perigord negro</i>	
Ensalada de perdiz escabechada .....	9
Tomate trinchado de temporada .....	6,5
Con atún desmigado ahumado .....	12
Wagyu importado de Japón.....	31/100g
Canelón de vaca vieja .....	14
Pastrami de magret de pato.....	16
<i>Con lascas de foie</i>	
Mollejas de ternera .....	13
<i>Con salsa maíz de mantequilla negra</i>	

## SEGUNDOS

### CARNES

*Todas nuestras carnes han sido personalmente seleccionadas*

Pierna de cabrito lechal al horno .....	23
Chuletón de maduración propia de al menos 30 días .....	57/kg
Chuletón de maduración propia a partir de 45 días .....	67/kg
Chuletón de maduración propia de más de 60 días .....	77/kg
Chuletón de maduración propia mayor a 100 días .....	100/kg
Solomillo de vaca .....	24

### PESCADOS

Lomo de bacalao confitado con alma de caviar .....	20
--	----

### POSTRES CASEROS

Pecado de chocolate con higos .....	7
Tarta de queso .....	7
Café irlandés .....	7,5

