



CÓCTELES

Mojito	9.5
Caipisake de Kiwi	9.5
Hugo	9.5
Aperol Spritz	9.5
Negroni	9.5
Margarita Temple	9.5
Gintonics y combinados	9.5
Gintonics y combinados Premium	12
Pisco Sour vegano	9.5
Piña Colada vegana	9.5
Pimms Limonade	9.5

TEMPLE

— NATURA —

SIN ALCOHOL

Limonada especial Temple 50cl	3.8
Kombucha	3.8
Té verde helado	3.8
Soda de jengibre natural	3.8
Agua de Coco	3.8
Agua sin gas 0,75l	2.5
Agua con gas 0,75l	2.8
Cerveza sin alcohol	2.8

CERVEZAS

Cerveza Alhambra especial	
<i>Caña 20 cl</i>	2.5
<i>Caña 33 cl</i>	3
<i>Jarra 50cl</i>	4.8
Cerveza artesanal	3.8
Shandy especial	3.5
Cerveza sin gluten	3

SANGRÍA

Copa (50 cl)	7
Jarra (1.3 l)	16.5

CAFÉ Y TÉ

Café solo	1.6
Cortado	1.8
Carajillo	2.2
Café con leche vegetal	2.2
Cappuccino Temple	3
Macchiato Temple	3.2
Café Maltés	2.8
<i>Café con cereales</i>	
Café Magno	3.2
<i>Café con cereales, leche de soja y brandy</i>	
Té e infusiones	2.8
Limonada caliente	3.5
Chai Latte	3.2
Cachai Latte	3.6
<i>Café y Chai</i>	
Café Frappé especial	4.5

TEMPLE

— NATURA —

 Frutos secos  Gluten

 Soja  Picante

ENTRANTES

GUACAMOLE TEMPLE 9.5

Con patacones y arepas

NACHOS VEGANOS   12.5

Con chile, queso vegano fundido, aguacate y jalapeños

SOBRASADA VEGANA   9.5

Con pan tostado y aceitunas negras

HUMMUS CASERO  9.5

Con pan de pita y crudités

**PAN ESPECIAL
CON ALIOLI VEGANO**  4

Y aceitunas

BOCADILLOS

BOCADILLO TEMPLE   8.5

Tofu ahumado con hummus, tomate y aguacate

BOCADILLO PEPITO DE SEITAN  9.5

Seitán casero con pimiento asado, cebolla caramelizada y veganesa

ENSALADAS

TOFU AHUMADO    10

Mezcla de hojas verdes, tofu ahumado, tomate, fruta, pasas y semillas de girasol. Vinagreta de mandarina del jardín

QUINOA  10

Hojas verdes, quinoa, zanahoria, avellana y frutas de temporada. Salsa de yogur vegano con menta fresca

LENTEJAS  10

Espinacas, lentejas, naranja y semillas de girasol. Vinagreta de curry

PRINCIPALES

BURRITO TINGANO 🌿 🍷 **14.5**

Salteado de Heura, pimiento, cebolla, tomate y lechuga. Salsa de yogur de soja y mostaza

CHILLI VEGANO 🌿 **14.5**

Con boniato, arroz, aguacate y cilandro

PLATO DEL DÍA **11.5**

Consultar al camarero

HAMBURGESAS

HAMBURGUESA CASERA 🌿 🍷 **13**

Hamburguesa de lentejas servida con hojas verdes, pepino, tomate, cebolla caramelizada y veganesa. Acompañada con patatas gajo

CUARTO DE LIBRA HEURA 🌿 🍷 **14.5**

Con portobello, lechuga, tomate, cebolla caramelizada y salsa de yogur. Acompañada con patatas gajo

HAMBURGUESA BEYOND 🌿 **15.5**

Servida con tomate, cebolla caramelizada, hojas verdes y veganesa. Acompañada con patatas gajo

HAMBURGER QUESO AZUL 🌿 🍷 **14.5**

Hamburguesa de Heura servida con hojas verdes, tomate, calabacín marinado, cebolla caramelizada y salsa de queso azul vegano. Acompañada con patatas gajo

INFANTIL

NUGGETS VEGANOS 🌿 🍷 **6.5**

Acompañados de patatas y de salsa Ketchup

FAJITAS DE QUESO 🌿 🍷 **6.5**

Servido con bouquet de ensalada

EXTRAS

Yuca frita 5
 Patacones de plátano 4.5
 Chips de boniato 4
 Patatas gajo 3.5
 Queso vegano 🍷 1.5

TEMPLE

— NATURA —

POSTRES

Aquí el secreto de endulzar una buena comida

POSTRE DEL CHEF

Consultar con
al camarero

6€



BROWNIE DE CACAO E AGUACATE



Servido con
helado de
chocolate

6€



Servida con
nata vegana a
la almendra

5,5€

TARTA DE ZANAHORIA



HELADOS Y SORBETES

5€

2 bolas de un sabor a elegir.
Tenemos chocolate, mango o vainilla

TEMPLE

— NATURA —

ESPUMOSOS



Massia Salat Brut Nature **eco** 6 24

D.O. Cava

Macabeo, Xarel.lo, Parellada

Massia Salat Brut Rosat **eco** 6 24

D.O. Cava

Trepat

Chapuy Brut 45

A.O.C. Champagne

Pinot Noir, Chardonnay, Meunier

Pol Roger Brut 78

A.O.C. Champagne

Pinot Noir, Chardonnay, Meunier

*" Venid rapido, hermanos!
Estoy bebiendo estrellas! "*

Dom Perignon.

TEMPLE

— NATURA —

BLANCOS



Margalida Blanc eco	4.5	22.5
<i>V.T. Mallorca</i> Prensal Blanc y Malvasia		
Casa de Luz	4.5	22.5
<i>D.O. Rueda</i> 100% Verdejo		
Hermano Lurton		25
<i>D.O. Rueda</i> 100% Sauvignon Blanc		
Terra do Godos bio		29
<i>D.O. Rias Baixas</i> 100% Albariño		
Gaba do Xil nat		29
<i>D.O. Valdeorras</i> 100% Godello		

ROSADOS

99 Rosas bio	4.5	24
<i>V.T. Castilla</i> Garnacha, Tempranillo, Viura		
Chivite Las Fincas		27
<i>D.O.Ca. Rioja</i>		

TINTOS

Margalida Negre eco	4.5	22.5
<i>V.T. Mallorca</i> Cabernet y Syrah		
El Galgo eco		32
<i>V.T. Mallorca</i> Callet		
Salagon Crianza de	4.5	22.5
Finca la Emperatriz		
<i>D.O.Ca. Rioja</i> Tempranillo		
Muga Crianza		34.95
<i>D.O.Ca. Rioja</i> Tempranillo, Garnacha, Mazuelo, Graciano		
Roda Reserva		52
<i>D.O.Ca. Rioja</i> Tempranillo, Garnacha, Graciano		
Valdehermoso 9 Meses	5.5	26
<i>D.O. Ribera del Duero</i> Tinta del País		
Corimbo Reserva		39
<i>D.O. Ribera del Duero</i> Tinta Fina		