



# CÓCTELES

Mojito .....	11
Caipisake de Kiwi .....	11
Hugo .....	11
Aperol Spritz .....	11
Negroni .....	11
Margarita Temple .....	11
Gintonics y combinados .....	11
Gintonics y combinados Premium .....	13
Pisco Sour vegano .....	11
Piña Colada vegana .....	11
Pimms Limonade .....	11

# TEMPLE

— NATURA —

## SIN ALCOHOL

Limonada especial Temple 50cl .....	3.9
Kombucha bergamota .....	3.9
Chicha de Jamaica .....	3.9
Soda de jengibre .....	3.9
Agua de Coco .....	3.9
Agua sin gas 0,75l .....	2.5
Agua con gas 0,75l .....	2.9
Cerveza sin alcohol .....	3.2

## CERVEZAS

Cerveza Alhambra especial	
<i>Caña 20cl</i> .....	2.7
<i>Caña 33cl</i> .....	3.2
<i>Botella 33cl</i> .....	3.5
<i>Jarra 50cl</i> .....	5.2
Cerveza Reserva - Botella 33cl .....	3.9
Cerveza artesanal .....	4.5
Shandy especial .....	3.2
Cerbucha .....	3.9
<i>Cerveza y Kombucha</i>	
Cerveza sin gluten .....	3.5

## SANGRÍA

Copa (50 cl) .....	7.5
Jarra (1.3 l) .....	17

## CAFÉ Y TÉ

Café solo .....	1.9
Cortado .....	2.2
Carajillo .....	3
Café con leche vegetal .....	2.5
Cappuccino Temple .....	3.3
Macchiato Temple .....	3.8
Té e infusiones .....	3.2
Limonada caliente .....	3.9
Chai Latte .....	3.8
Cachai Latte .....	4.2
<i>Café y Chai</i>	
Café Frappé especial .....	4.8
Matcha Latte .....	4.2

# TEMPLE

— NATURA —

## Menú del día

 FRUTO SECO  SEMILLA  GLUTEN  SOJA  PICANTE  
TODOS LOS ARTÍCULOS PUEDEN TENER TRAZAS DE ALÉRGENOS

## ENTRANTES

**GUACAMOLE TEMPLE** 11

Con patacones y arepas

**NACHOS VEGANOS**   13

Con chile, queso vegano fundido, aguacate y jalapeños

**DUO DE HUMMUS**   11

Hummus de remolacha y clásico. Servidos con focaccia y crudités

**VEGASADA CALIENTE**    12

Con menta fresca, agave. Servida con alioli y pan de masa madre artesanal

**TABLA DE QUESOS ARTESANOS**    18

\* Mín. 2 personas - Quesos de producción local

## BOCADILLOS

**BAGEL TEMPLE**   9.5

Tofu ahumado con hummus, tomate y aguacate

**FOCCACIA DE SEITAN**   10.5

Seitán casero, cebolla caramelizada, alioli & pimientos asados

**BOCATA ESCALOPE**    11.5

Escalope de seitán casero con pan foccacia, chutney de tomate, parmesano y rucúla

## ENSALADAS

**ENSALADA TABULÉ**    11.5

Con cuscús, verduras, tzatziki, tomate seco, avellanas y pasas

**ENSALADA CÉSAR**    13

Con hojas verdes, tomate cherry, no-pollo a la plancha, parmesano, croutons y salsa césar

**ENSALADA ESPECIAL DEL CHEF** 11.5

Con selección de productos de temporada

# TEMPLE

— NATURA —

## PRINCIPALES

**BURRITO TEMPLE** 🌿 🍷 15

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

**CHILLI VEGANO** 🌿 🍷 15

Con boniato, arroz, aguacate y cilandro

**PASTA CARBONARA** 🌿 🍷 14

Pasta italiana, bacon, huevo vegano y parmesano

**SATAY DE POLLO VEGANO** 🍷 14.5

Servido con arroz basmati

**PLATO ESPECIAL DEL CHEF** 12.5

Consultar al camarero

## HAMBURGESAS

**HAMBURGUESA AMERICANA** 🌿 15.5

Con queso, tomate, cebolla caramelizada y bacon. Acompañada de patató

**HAMBURGUESA PULLED MEAT** 🌿 🍷 15

Con coleslaw, pepinillo y lechuga. Acompañada de patató

**HAMBURGUESA ESPECIAL DEL CHEF** 14

## INFANTIL

**NUGGETS VEGANOS** 🌿 🍷 7

Acompañados de patatas y salsa Ketchup

**PASTA BOLOÑESA** 🌿 🍷 7

**FAJITAS DE QUESO** 🌿 7

Servido con bouquet de ensalada

## EXTRAS

Yuca frita ..... 6

Patacones de plátano verde ..... 6.5

Boniato frito ..... 6.5

Patatas gajo ..... 4.5

Patatas criollas ..... 6

Extra queso ..... 1.5

Queso azul 🍷 ..... 2

Bacon ..... 1.5

# TEMPLE

— NATURA —

## Menú de noche

 FRUTO SECO  SEMILLA  GLUTEN  SOJA  PICANTE

TODOS LOS ARTÍCULOS PUEDEN TENER TRAZAS DE ALÉRGENOS

*Cocinamos con amor, alegría y respeto por nuestra amada tierra.*

*Nos identifica la filosofía del slow food : una comida sana, justa y limpia para nosotros y el medio ambiente.*

*De los andes a la Tramuntana mallorquina os ofrecemos un viaje a sus raíces.*

## ENTRANTES

**COCA CASERA DE ESCALIVADA**  11

Acompañada de un bouquet de ensalada

**VEGASADA CALIENTE**    12

Con menta fresca y agave con babaganush y pan pita artesano

**NACHOS VEGANOS TEMPLE**   13

Con chili, queso vegano, aguacate y jalapeños

**TABLA DE QUESOS\***    18

\* Mínimo 2 personas

Quesos artesanos de producción local

## ENSALADAS

**ENSALADA DE FIDEOS VERMICELLI**  12.5

Con mango verde, zanahoria, pimiento, cebolleta y Pak Choi. Servido con salsa thai curry

**ENSALADA DE ESPINACAS**  12

Servido con babaganush, pera y queso parmesano

# TEMPLE

— NATURA —

## PRINCIPALES

### BERENJENA ASADA 🍆 13

Cubierta con salsa de yogur y rellena de queso feta y chutney de tomate

### BROCHETAS DE POLLO VEGANO 🌱 14.5

Servidas con verduras en su adobo y ensalada

### FILETES DE SEITAN 🌱 15

En salsa de oporto. Servidos con papas criollas y verduras

### PASTA CARBONARA 🌱🍄 14

Pasta italiana, bacon, huevo vegano y parmesano

## HAMBURGUESAS

### HAMBURGUESA AMERICANA 🌱🌱🌱 15.5

Con col lombarda, cebolla caramelizada y rucúla. Acompañada con patatas gajo

### HAMBURGUESA PULLED MEAT 🌱 15

Con coleslaw, pepinillo y lechuga. Acompañada de patató

### HAMBURGUESA CASERA 🌱🌱 14.5

Hamburguesa de frijoles negros y soja texturizada. Con salsa de aguacate, pimiento asado y pico de gallo. Acompañada de papas criollas

## INFANTIL

### NUGGETS VEGANOS 🌱 7

Acompañados de patatas y salsa Ketchup

### PASTA BOLOÑESA 🌱 7

### FAJITAS DE QUESO 🌱 7

Servido con bouquet de ensalada

## EXTRAS

Yuca frita .....	6
Patacones de plátano verde .....	6.5
Boniato frito .....	6.5
Patatas gajo .....	4.5
Patatas criollas .....	6
Extra queso 🍆🌱 .....	1.5
Queso azul .....	2
Bacon .....	1.5

# TEMPLE

— NATURA —

## POSTRES

*“Sumak kawsay” , el bon viure,  
el buen vivir.*

### POSTRE DEL CHEF

Consultar con  
al camarero

7€



### BROWNIE CACAO Y NUECES



Servido con  
helado de  
vainilla

7€

### TARTA DE ZANAHORIA



Servida con  
crema de  
pistachos

7€



## HELADOS Y SORBETES

6€

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

# 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 <b>eco</b> .....	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 <b>bio</b> .....		29
<i>D.O. Rias Baixas</i> 100% Albariño		
Gaba do Xil <b>nat</b> .....		29
<i>D.O. Valdeorras</i> 100% Godello		

## ROSADOS

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

## TINTOS

Margalida Negre <b>eco</b> .....	4.5	22.5
<i>V.T. Mallorca</i> Cabernet y Syrah		
El Galgo <b>eco</b> .....		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		