

TEMBLOR



Restaurante Tapas Fusión

TAPAS FUSION

TEKEÑITOS CRUNCH | 9



de QUESO acompañado de mermelada casera.
TEKEÑOS cheese sticks

VEGAN NACHOS | 10



con humus, guacamole y pickles de cebolla morada.
with humus, guacamole and pickles onion..

BRAVAS MUY BRAVAS | 8



ALITAS MEXICANAS | 9



con jalapeños y sésamo blanco.
CHICKEN WINGS with jalapeños and white sesame.

GUAKAMOLE | 9

con bastoncitos de yuca frita.
fried yucca.

CROQUETAS | 2.50 /UD.



De JAMÓN IBÉRICO acompañada de salsa Kimuchi.
IBERIAN SPANISH HAM homemade croquettes and kimuchi souce.

PASTELITOS TIPICOS ANDINOS | 10



con champiñones, queso, maíz y bacón, acompañado de mayonesa de ajo negro.
ANDEAN PASTRIES FILLED with mushroom, sweet corn and bacon, with black garlic mayonnaise.

ENSALADA DE GAMBAS SALTEADAS | 12



al estilo asiático con mango, cebolla, miel y sésamo.
asian style with mango, onion, honey and sesame.

NUESTRA CESAR | 11



con pollo, vegetales, bacón, queso parmesano Y aderezo de anchoa perrins.
CESAR SALAD with chicken, vegetables, parmesan and anchovy sauce.

BURRATA CON HIGOS | 12



Rúcula, virutas de serrano, arándanos y tomates deshidratados.

Arugula, serrano shavings, blueberries and dehydrated tomatoes

CEVICHE BOWL | 15



de corvina y gambas.
made with prawns and croaker fish.

CHILINDRON DE POLLO | 12

con patacones crujientes.
Chicken with CRISPY PLANTAIN.

CRUJIENTE DE PLÁTANO MACHO | 13



con langostinos y aguacate.
CRISPY PLANTAIN with prawns and avocado.

GYOZAS | 11



de langostinos con salsa chili dulce, teriyaki, wakame y sésamo negro.
GYOZAS with prawns, chilli sauce, teriyaky, wakame and black sesame.

TIMBAL DE GAMBAS | 12



con vinagreta de mango, aguacate y crujientes de maíz.
with mango, avocado and crunchy corn.

ZAMBURIÑAS (4UDS) | 12



con escamas de sal negra, ajo y perejil.
SCALLOPS with black salt, garlic and parsley.

CARRILLERA IBERICA | 14



en salsa de ciruela con patatas, nueces y espárragos.

in plum sauce with mashed potatoes, walnuts and asparagus.

TACOS DE COCHINITA PIBIL | 12

de cerdo con cebolla encurtida, jalapeños y cilantro.
Pork with pickled onion, jalapeno and cilantro.

RABO DE TORO | 14



al vino sobre pan bao, rúcula, rábano y crocante de cacahuetes.

Beef with wine on bao bread, arugula, radish and crispy peanuts.

HAMBURGUESA ANGUS | 14



con pan brioche, queso cheddar, bacón, tomates confitados, lechuga y patatas fritas.

HAMBURGUER with angus beef, cheddar chesse, bacon, lettuce and tomato with fries.

HAMBURGUESA VEGGIE | 12



con pan brioche, queso cheddar, tomates confitados, lechuga y patatas fritas.

HAMBURGUER veggie, cheddar chesse, lettuce and tomato with fries.

AREPAS CRUJIENTES PULLED PORK | 11



arepas de maíz acompañada de mayonesa casera. Stuffed corn arepas accompanied by homemade mayonnaise.

COSTILLAS IBERICAS | 17



con salsa barbacoa, miel, orégano y patatas fritas. Pork Ribs with barbecue sauce, honey, oregano and French fries.

CHULETAS DE CORDERO | 19



con un toque de curry y yogurt griego

Lamb Chops with a touch of curry and Greek yogurt

NIÑOS / CHILDREN

HAMBURGUESA MEW | 8.00



con queso y patatas fritas.

BEEF HAMBURGER, cheese and fries.

TIRAS DE POLLO | 8



con patatas fritas.

chicken strips with fries.

AREPITAS | 7



con queso.

with cheese.

POSTRES / DESERTS

BROWNIE CON HELADO | 7



de vainilla nueces y almendras.

vanilla nuts and almonds.

TARTA DE MANZANA | 8



con helado de vainilla, dulce de leche, nata y nueces.

with vanilla ice cream, dulce de leche, cream and nuts.

CHEESECAKE | 8



de frutos rojos/with berries.

CRAZY LOVE | 7



tequeños rellenos de chocolate caliente con helado de vainilla.

tequeños with hot chocolate fillings and vanilla ice cream.

ESPUMOSOS SPARKLING

	COPA GLASS	BOTELLA
BERRAL I MIRO D.O PENEDES	5€	20
ANNA DE CODORNIU ROSE (PINK) D.O SANT SADURNÍ D´ANOIA		25
TANTUM ERGO CAVA D.O VALENCIA		32

CHAMPAGNE

JEAN DUMANGIN BLANC DE BLANCS D.O CHAMPAGNE		55
VEUVE CLICQUOT YELLOW LABEL D.O CHAMPAGNE		90

TINTOS RED

	COPA GLASS	BOTELLA
AUDIENCIA BOBAL D.O UTIEL REQUENA	3	16
MOSAICO D.O RIBERA DEL DUERO	3,50	18
PIEDRA NATURAL D.O TORO	3,95	20
MARQUES DEL ATRIO TEMPRANILLO & GRACIANO D.O RIOJA		20
MOGAR ROBLE D.O RIBERA DEL DUERO		20
VALLOBERA CRIANZA D.O RIOJA		24
MADRID ROMERO MONASTRELL Y SYRAH D.O JUMILLA		28
ROCHA GARNACHA D.O VALENCIA		24
MANZAN BOBAL D.O VALENCIA		25
MOGAR CRIANZA D.O RIBERA DEL DUERO		33
CASTILLO DE SAJAZARRA RESERVA D.O RIOJA		34

BLANCOS WHITE

	COPA GLASS	BOTELLA
CRUZ DE SAN MARTIN VERDEJO D.O RUEDA	3	16
VIÑA SARDASOL CHARDONNAY D.O NAVARRA	3,50	18
VALDECUEVAS SAUVIGNON BLANC D.O RUEDA	3,95	18
ALMA DE BLANCO GODELLO D.O MONTERREI		18
TORRE DO OLIVAR TREIXADURA D.O RIBEIRO		20
VEIGA DA PRINCESA ALBARIÑO D.O RIAS BAIXAS		24
TRENA TARDANA D.O VALENCIA		24
ENATE CHARDONNAY D.O SOMONTANO		30

ROSADOS ROSE

	COPA GLASS	BOTELLA
OSARIA BOBAL D.O TIERRA DE CASTILLA	3	16
TRES CALAS GARNACHA Y MONASTRELL D.O JUMILLA		18
DOÑA ISABELLA GARNACHA D.O NAVARRA		21

Cocktails Menu

CAIPIRINHA [Cachaça, Lima y Azúcar] 9

LIME-MOJITO [Ron, Lima, menta y Azúcar] 10

PINK DREAM [Ginebra Rosa, Granadina, Vodka y Lima] 9

TEQUILA SUNRISE [Tequila, triple sec, Granadina] 10

MAI THAI [Ron, Amareto, triple Sec, zumo de Piña, Lima y Naranja] 9

MOSCOW MULE [Vodka Lima, Jengibre y Ginger ale] 10

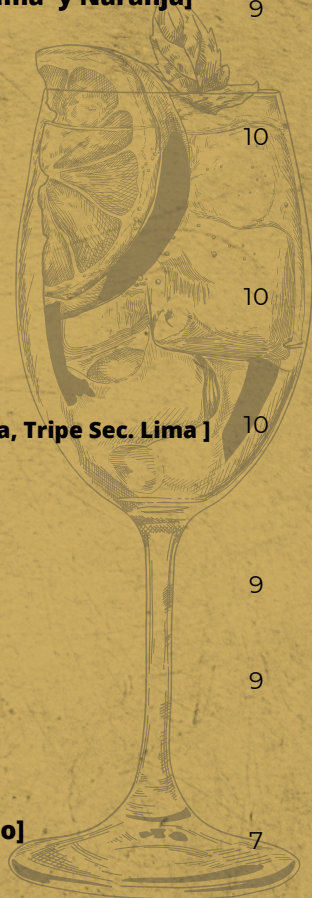
MARGARITA [Tequila, Triple Sec y Lima] 10

LONG ISLAND ICED TEA [Ron, Ginebra, Vodka, Tequila, Triple Sec, Lima] 10

EXPRESSO MARTINI [Vodka, Licor de Café] 9

NEGRONI [Ginebra, Vermut Rojo y Campari] 9

CREMA DE RON Y CANELA [100% Ron Venezolano] 7



Algunos de Nuestros Platos

PLATANO CRUJIENTE

Plátano macho cocido a alta temperatura para lograr una textura crujiente que se complementa perfectamente con un guacamole deliciosamente preparado. Pero lo que realmente hace que este plato sea especial es su Langostino, que se doran a la plancha y aportan un toque de mar a la mezcla.

Plantain cooked at high temperature to achieve a crunchy texture that is perfectly complemented by a deliciously prepared guacamole. But what really makes this dish special is its Prawns, which are grilled and add a touch of the sea to the mix.



ENSALADA DE GAMBAS

Al estilo asiático salteados, con cebolla, mango, un toque de miel y espolvoreados con sésamo crujiente. El resultado es una explosión de sabores que te transportará a tierras lejanas.

Asian style prawns sautéed, with onion, mango, a touch of honey and sprinkled with crunchy sesame. The result is an explosion of flavors that will transport you to distant lands.



GYOZAS CON GAMBAS

Las Gyozas son unas empanadillas japonesas rellenas de gambas con vegetales. Se fríen y se cuecen al vapor para conseguir una textura crujiente y jugosa. Se sirven con una salsa teriyaki casera, wakame y chili dulce, que aportan frescor y picor al plato.

Gyozas are Japanese dumplings filled with shrimp and vegetables. They are fried and steamed to achieve a crispy and juicy texture. They are served with a homemade teriyaki sauce, wakame and sweet chili, which add freshness and heat to the dish.

CEVICHE

El ceviche con corvina y gamba, un plato de pescado y gamba marinado en zumo de lima y limón, lo que los cocina lentamente y les da un sabor cítrico y refrescante. Se acompaña con tomate, cebolla encurtida y crujientes de maíz, que le aportan color, textura y contraste.

Ceviche with sea bass and shrimp, a dish of fish and shrimp marinated in lime and lemon juice, which cooks them slowly and gives them a citrus and refreshing flavor. It is accompanied with tomato, pickled onion and crispy corn, which provide color, texture and contrast.





TIMBAL DE GAMBAS

El timbal de gambas es un plato fresco y colorido, que combina el sabor dulce del mango, la cremosidad del aguacate y gambas marinadas.

The shrimp timbale is a fresh and colorful dish that combines the sweet flavor of mango, the creaminess of avocado and marinated shrimp.

ZAMBURIÑAS

Un plato gallego de pequeñas vieiras cocinadas en una salsa de aceite, ajo, vino blanco y perejil.

A Galician dish of small scallops cooked in a sauce of oil, garlic, white wine and parsley.



RABO DE TORO

Plato aromático, cocido con vino tinto y servido con pan bao, un panecillo al vapor que le da un toque original. Un bocado que fusiona lo mejor de la cocina española y la comida japonesa, con rúcula, rábano y virutas de cacahuete.

aromatic dish, cooked with red wine and served with bao bread, a steamed bun that gives it an original touch. A bite that fuses the best of Spanish cuisine and Japanese food, with arugula, radish and peanuts.



AREPAS CON PULLED PORK

Una vez más, Venezuela se engalana con un plato típico elaborado artesanalmente con una masa de harina de maíz rellena de Pulled Pork.

Once again, Venezuela is adorned with a typical dish made by hand with a corn flour dough stuffed with Pulled Pork.



COSTILLAS DE CERDO IBERICAS



Las costillas de cerdo ibéricas cocidas a baja temperatura, que se prepara con una pieza de carne de cerdo que se cuece lentamente en una salsa de vino tinto y verduras. La carne queda muy tierna y se deshace en la boca, con un sabor intenso y aromático, servidas con patatas fritas y salsa barbacoa casera.

Iberian pork ribs cooked at low temperature, which is prepared with a piece of pork that is slowly cooked in a sauce of red wine and vegetables. The meat is very tender and melts in the mouth, with an intense and aromatic flavor, served with French fries and homemade barbecue sauce.

TACOS DE COCHINITA PIBIL

Una explosión de sabor, Cerdo deshilachado con achiote, limón, jengibre, canela y naranja que se cocina lentamente y se desmenuza sirviéndose sobre una tortillas de maíz con cebolla morada.

An explosion of flavor, shredded pork with annatto, lemon, ginger, cinnamon and orange that is slowly cooked and shredded, served on corn tortillas with red onion.



PASTELITOS ANDINOS

Cocina Venezolana, que se encarga de preparar una fina masa de harina de trigo que envuelve un delicioso relleno de champiñón, queso bacon y maíz.

Venezuelan Cuisine, which is responsible for preparing a fine wheat flour dough that surrounds a delicious filling of mushroom, bacon cheese and corn.

CHULETITAS DE CORDERO

Con un toque de curry y yogurt Griego.

Lamb chops with a touch of curry and Greek yogurt.



TARTA DE MANZANA



La tarta de manzana con helado de vainilla es un postre clásico y delicioso, hecho con una base de masa crujiente, cubierta con rodajas de manzana dulce y horneada hasta que estén tiernas, luego para coronar esta maravilla, se sirve con dulce le leche y una generosa bola de helado de vainilla suave y cremosa.

Apple pie with vanilla ice cream is a classic and delicious dessert, made with a crunchy dough base, covered with sweet apple slices and baked until tender, then to crown this wonder, it is served with dulce le leche and a generous scoop of smooth and creamy vanilla ice cream.

CHEESECAKE

La tarta de queso con frutos rojos es un postre irresistible que combina la suavidad y cremosidad de la tarta de queso con la frescura y dulzura de los frutos rojos.

Cheesecake with red berries is an irresistible dessert that combines the softness and creaminess of cheesecake with the freshness and sweetness of red berries.



CRAZY LOVE

Postre Venezolano, elaborado con una fina masa hecha a mano que envuelve un delicioso relleno de chocolate fundido mezclado con un cremoso de helado de vainilla y nata.

Venezuelan dessert, made with a thin wheat flour dough that surrounds a delicious melted chocolate filling mixed with a creamy vanilla ice cream and cream.



BROWNIE CON HELADO

Es un postre irresistible que combina la suavidad y cremosidad del brownie con la frescura y dulzura del helado.

Brownie with ice cream is an irresistible dessert that combines the softness and creaminess of brownie with the freshness and sweetness of ice cream.



ALÉRGENOS



Podrás encontrar información sobre los alérgenos de cada plato al lado de su descripción con su símbolo correspondiente.



El Restaurante

Siéntete como en casa

Nuestro fresco concepto de restaurante refleja nuestra pasión por ofrecer comida viajera que transporte tus sentidos a lugares lejanos. Desde sabores exóticos hasta aromas tentadores y texturas irresistibles, cada plato está cuidadosamente elaborado para hacer que tu paladar vibre de emoción.

Uno de los elementos protagonistas de Restaurante Temblor, son sus tapas fusión, convirtiendo tus comidas y cenas en un momento único en tu memoria estamos ubicados en una zona tranquila, con un rico patrimonio histórico.

Nuestros Platos

El plátano macho crujiente con aguacate y langostino, una combinación audaz y deliciosa que te dejará con ganas de más. También ofrecemos arepas de pulled pork, una opción reconfortante y llena de sabor. Y no te pierdas nuestras gyosas con langostino, guacamole y chile dulce, una fusión única que te sorprenderá gratamente.

Además, estamos comprometidos a satisfacer las diferentes preferencias dietéticas de nuestros comensales. Contamos con opciones vegetarianas como la yuca con guacamole, hamburguesa vegetariana y tequeños de queso. También ofrecemos opciones veganas, como nuestros nachos con humus y guacamole. Y para aquellos que siguen una dieta sin gluten, tenemos una variedad de platos deliciosos para elegir.

Publicaciones

XÀBIA.COM

VOGUE
SPAIN