

**¡COMIDA RICA
A BASE DE PLANTAS
PARA TODO EL MUNDO!**

**Yo no
soy Chef.**

3 TACOS CRIOLLOS \$29.5

en Tortillas de Plátano Maduro

1. Desmechada de soya, orellanas y cebolla en adobo de chiles, suero de almendras y cebollas encurtidas.
2. Molida de nueces, quinoa y crimini, con chipotle Romesco, mix de lechugas y pico de gallo.
3. Rostizado de portobello y berenjena, chimichurri y ensaladita coleslaw.



**DISPONIBLES DE
MARTES A SÁBADO**

BOL DE PAPAS Y CHORIZO \$31

Saltado de papas con chorizo vegetal, cebollitas encurtidas, mix de verdes con repollo y salsas de la casa.

PAN CON COSAS \$30

Nuestros panes de masa madre tostados acompañados de todas nuestras salsas.

PASTA DE LA CASA \$30

Risoni en salsa **Pesto o Romesco**, con tomate fresco, aceite balsámico y **picadillo de aceitunas***

PICHANGA \$13

Picada de aceitunas, tofu y vegetales encurtidos, para abrir el apetito y acompañar bien los drinks.

SÁNDUCHES \$26

DESMECHADO BBQ

Estofado de hongos, soya desmechada y salsa barbacoa, en pan brioche, con coleslaw y suero de almendras.

PORTOBELLO Y BERENJENAS

horneadas, con chimichurri, coleslaw y suero de almendras, en pancito brioche.

SANDUCHE + CHIPS \$33

CHIPS \$8.5

Crocantes de papa, yuca y arracacha. Con chipotle Romesco.

ADICIONES \$7

Mechada de soya

Porto-berenjena

Molida de Quinoa

Vegetales encurtidos

Kimchi

**Domingos de
BRUNCH!**
→

**¡COMIDA RICA
A BASE DE PLANTAS
PARA TODO EL MUNDO!**

**Yo no
soy Chef.**

BEBIDAS

VICHE

Bailadores \$13 \$140

VINO

Blanco/ Tinto \$23 \$98

CERVEZAS

Poker \$9.5

Club \$10

Coronita \$8.5

Stella/ Corona \$12.5

Alameda IPA/ Lager \$15

COCTELES

KOMVICHE \$31

Viche, syrup de la casa,
kombucha de jengibre, romero
fresco y una pizca de pimientas
de colores

COCO PIÑA \$30

Viche, limón, syrup de piña
asada y soda de coco

VICHEPOLITAN \$30

Viche, shrub Keif de rojos,
naranja, syrup de la casa y
soda

CORONILLA SOUR \$30

Viche Bailadores, syrup de
guayaba coronilla, limón
mandarino, Life Kombucha
de jengibre

SANGRUCHA \$28

de Vino Tinto o Blanco, con
jugo de Naranja y kombucha
de Açaí o mora

SIN ALCOHOL

SODAS CASERAS! \$14

Piña asada
Coronilla
Jengibre
Limón-mandarino
Limón
Naranja

LIFE KOMBUCHA \$12.5

Jengibre
Lulo
Maracuyá
Mora
Açaí

Agua\$7.5
Soda\$8.5
Michelada\$2



*Pregunta por nuestros productos
¡disponibles para llevar a casa!

Domingos de
BRUNCH!
de 11 am a 7 pm

Yo no
soy Chef.

CALENTAO \$28

De leguminosas, arroz parbolizado,
mechada, hogao y chimichurri.
Con tortillas de Maduro.

TOSTADA DE ZALMÓN \$27

Lox de zanahorias rostizadas con
Queso Crema de Almendras*, cebollitas,
alcaparras y eneldo fresco.

TOSTADA DE AVOTOFU \$27

Tostada de Pan Rústico de Centeno con
puré de aguacate y tofu perico.

GRANOLA DEL SOL \$26

Granola especiada de avena, nueces,
miel de maple y mantequilla de nuez,
acompañada de pudding de chía en
leche de soya, yogur de coco y
frutica picada.

TINTO \$5

SONIA \$16

Un tinto y un shot
de viche

Yo no
soy Chef.



*Pregunta por nuestros productos
¡disponibles para llevar a casa!

SALSAS Y UNTABLES

Queso crema de Almendra ..	\$30
Power Pesto	\$31
Tapenade Rústico	\$31
Salsa Romesco	\$28
Tomates Rostizados	\$26
Manjar de Maduro	\$21
Sriracha Casera	\$20
Caldo de Vegetales	\$32

PANES Y AMASIJOS

Pan Molde	\$15
Rústico de Centeno	\$16
Rústico de Semillas	\$19
Focaccia de Masa Madre	\$13

SIN GLUTEN



Pan Gloria!	\$15
Tortillas de Maduro	\$16
Mezcla para Pancakes y Waffles	\$19

**¡COMIDA RICA
A BASE DE PLANTAS
PARA TODO EL MUNDO!**

**@YONOSOYCHEF
+57 323 4906877
CALI, COLOMBIA**