

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

Martes a Sábado 5-11 pm
Domingo 11 am-7 pm

Yo no
soy Chef.

3 TACOS CRIOLLOS \$29.5

en Tortillas de Plátano Maduro,
uno de cada sabor:

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.



SIN GLUTEN

DISPONIBLES DE
MARTES A SÁBADO

PAN CON COSAS \$30

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

BOL DE PAPAS Y CHORIZO \$31

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

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 BERENJENA

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

SÁNDUCHE + 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.

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

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

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!	\$20
Tortillas de Maduro	\$16
Mezcla para Pancakes y Waffles	\$32

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

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

Martes a Sábado 5-11 pm
Domingo 11 am - 7 pm