RICO RICO 100% VEGETAL

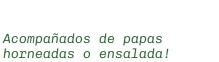
Hecho a mano, desde cero, con mucha sabrosura en Cali, Co.



3 TACOS CRIOLLOS...\$37

en Tortillas de Plátano Maduro, uno de cada sabor:

- Desmechada de Soya, orellanas y cebolla en adobo de chiles, suero de almendras y cebollas encurtidas.
- 2. Molida de Quinoa, hongos y nueces con Salsa Romesco, mix de lechugas y pico de gallo.
- 3. Estofado de Portobello y Berenjena, chimichurri y ensaladita coleslaw.





SÁNDUCHES.....\$38.5

LA VURGER

de quinoa, lentejas, nueces y hongos; con salsa BBQ, lechuga, tomate, cebolla y crema agridulce.

MECHADO BBQ

Desmechada de Soya, orellanas y cebolla con salsa barbacoa, coleslaw y suero de almendras.

PORTO

Estofado de Portobellos y berenjenas, con chimichurri, coleslaw y suero de almendras.

PARA COMPARTIR

BOL DE PAPAS Y CHORIZO\$36

Papas con chorizo vegetal, cebollitas encurtidas, salsas de la casa y mix de verdes con coleslaw y chimichurri.

PAPAS BRAVAS..... \$17

Mix de papas horneadas, adobo de chiles, Salsa Romesco* y suero de almendras



todos nuestros panes con todas nuestras salsas: tostadas a la plancha con Queso Crema de almendra, Tomates Rostizados, Power Pesto, Tapenade, Salsa Romesco y Manjar de Maduro*.



VICHE

SHOT \$17 **BOTELLA** \$155

CERVEZAS

CORONITA \$11
CLUB \$12
STELLA \$14
ALAMEDA \$15

Agua.....\$8.5
Soda.....\$9.5
Michelada.....\$2.5

COCTELES

KOMVICHE \$38

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

COLORAO \$38

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

SANGRUCHA \$32

Tinto de verano con jugo de Naranja y kombucha de Açaí

SIN ALCOHOL

SODAS CASERAS! \$15

Piña asada Jengibre Limón Naranja

LIFE KOMBUCHA \$13.5

Jengibre Lulo Maracuyá Mora Açaí

RICO UN DULCE



Galleta de Chocolate salado	\$3.5
"Esnickers"	. \$5 🛞
Enrollados de canela	. \$8
Torta de Zanahoria al frasco	\$16 🍪
Bizcochito de limón	\$10

Yo no soy Chef.

Domingos de

BRUNCH!

de 10 am a 5 pm

TOSTADA DE ZALMÓN \$33

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

TOSTADA DE LA CASA \$33

Pan Rústico de Centeno con aguacate, Tomates Rostizados, Power Pesto y Queso Crema de Almendras*.



SIN GLUTEN

CALENTAO \$35

de leguminosas, arroz parbolizado, mechada, hogao y chimichurri. Con tortillas de Maduro*. Yo no soy Chef.

Domingos de

BRUNCH!

de 10 am a 5 pm

TOSTADA DE ZALMÓN \$33

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

TOSTADA DE LA CASA \$33

Pan Rústico de Centeno con aguacate, Tomates Rostizados, Power Pesto y Queso Crema de Almendras*.



SIN GLUTEN

CALENTAO \$35

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



SALSAS Y UNTABLES

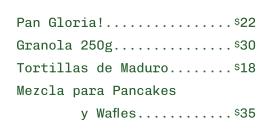
Queso crema de Almendra\$33
Power Pesto\$35
Tapenade Rústico\$35
Salsa Romesco\$31
Tomates Rostizados\$29
Manjar de Maduro\$23
Sriracha Casera\$22
Caldo de Vegetales\$35

MASA MADRE

PANES Y AMASIJOS

Pan Molde\$16.5
Pan Semilla\$21
Rústico de Centeno\$17.5
Focaccia de Masa Madre\$14.5

SIN GLUTEN



@YonosoyChef

+57 323 490 68 77 Cali, Colombia



*SIGUE ESTE ENLACE PARA VER NUESTRO CATÁLOGO EN WHATSAPP

* COMIDA RICA PARA LLEVAR

SALSAS Y UNTABLES

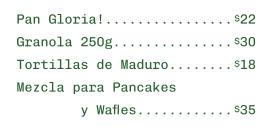
Queso crema de Almendra\$33
Power Pesto\$35
Tapenade Rústico\$35
Salsa Romesco\$31
Tomates Rostizados\$29
Manjar de Maduro\$23
Sriracha Casera\$22
Caldo de Vegetales\$35

MASA MADRE

PANES Y AMASIJOS

Pan Molde\$16.5
Pan Semilla\$21
Rústico de Centeno\$17.5
Focaccia de Masa Madre\$14.5

SIN GLUTEN



@YonosoyChef

+57 323 490 68 77 Cali, Colombia



*SIGUE ESTE ENLACE PARA VER NUESTRO CATÁLOGO EN WHATSAPP