

Yo no
soy Chef.

TODO RICO 100% VEGETAL

3 Tacos Criollos \$34



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.

Sánduches \$35

con papas
horneadas!

*En pan Brioche
vegano!*



LA VURGER

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

EL MECHADO BBQ

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

PORTO

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

Para compartir

BOL DE PAPAS Y CHORIZO \$33

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

PAPAS BRAVAS \$15

Mix de papas, con chipotle Romesco.



PAN CON COSAS \$32

Variedad de panes de masa madre, tostados a la plancha, acompañados de: Power Pesto, Queso Crema de Almendras, Tapenade, Romesco, Tomates Rostizados y Manjar de Maduro.

TODO RICO 100% VEGETAL

Yo no
soy Chef.



Cocteles

KOMVICHE \$35

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

COLORAO \$34

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

SANGRUCHA \$29

de Vino Tinto con jugo de Naranja y kombucha de Açaí

Viche

Destilado ancestral de caña de azúcar, elaborado por comunidades afro en el Pacífico colombiano.

Shot..... \$15

Botella..... \$140

Cervezas

CORONITA \$9.5

CLUB \$11

STELLA \$13

ALAMEDA \$15

Bebidas Sin Alcohol

SODAS CASERAS! \$14

Piña asada
Jengibre
Limón
Naranja

LIFE KOMBUCHA \$12.5

Jengibre
Lulo
Maracuyá
Mora
Açaí

Agua.....\$7.5

Soda.....\$8.5

Michelada.....\$2

Las reseñas en
Google nos ayudan
un montón!



ESCANEA PARA
CALIFICARNOS

*Pregunta por
nuestras delicias
para llevar a casa!



Domingos de
BRUNCH!

10 am a 5 pm

CALENTAO \$30

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

TOSTADA DE ZALMÓN \$32

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

TOSTADA DE LA CASA \$32

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



**GRANOLA
DEL SOL**

\$26

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



Yo no
soy Chef.



“Llévame
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
Pan Semilla	\$19
Rústico de Centeno	\$16
Focaccia de Masa Madre.....	\$13

SIN GLUTEN



Pan Gloria!.....	\$20
Granola 250g.....	\$27
Tortillas de Maduro.....	\$16
Mezcla para Pancakes y Waffles.....	\$32

@yonosoyChef

+57 323 490 68 77

Cali, Colombia