

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

Acompañados de
papas horneadas
o ensalada!



LA VURGER

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

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 horneadas, salsa tatemada, Salsa Romesco* y suero de almendras



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!



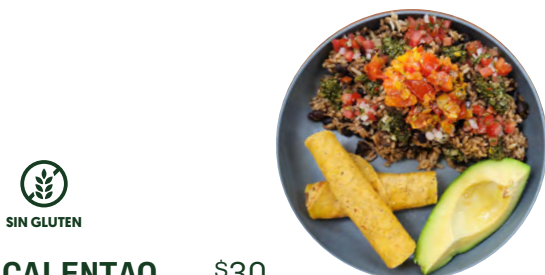
Domingos de
BRUNCH!
 de 10 am a 5 pm

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.



CALENTAO \$30

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



Comida rica para llevar a casa!

Yo no soy Chef.

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

MASA MADRE

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

Calle 9 Nte. # 9 Norte-10
 2° Piso, Barrio Granada
 Cali, Colombia

Yo no
soy Chef.

100% PLANT-BASED GOODNESS!

3 Criollan Tacos.....\$34

in ripe plantain tortillas,
one of each:

1. **Shredded soy**, oyster mushrooms and onion in chili adobo, almond sour cream and pickled onions.
2. **Minced walnuts**, quinoa, and crimini, with Romesco chipotle, mixed greens and pico de gallo.
3. **Roasted portobello and eggplant**, chimichurri and coleslaw.



GLUTEN FREE

Sandwiches..... \$35

Served with
*baked potatoes
or salad!*



LA VURGER

Quinoa, lentils, walnuts and mushrooms, with BBQ sauce, lettuce, tomato, onion and creamy relish.

BBQ PULLED NO-PORK

Stewed mushrooms, shredded soy, BBQ sauce, coleslaw and almond sour cream.

PORTO

Baked portobello and eggplant, with chimichurri, coleslaw and almond sour cream, on a brioche bun.

For sharing

POTATO AND CHORIZO BOWL \$33

Sautéed potatoes with plant-based chorizo, pickled onions, mixed greens with cabbage and house sauces.

PAPAS BRAVAS..... \$15

Baked potato mix, tatemada sauce, Romesco sauce, and almond cream.



BREAD AND SPREADS... \$32

Assorted sourdough toasts with Power Pesto, Almond Cream Cheese, Tapenade, Romesco, Roasted Tomatoes and Sweet Plantain Manjar.

100% PLANT-BASED GOODNESS!

Yo no
soy Chef.



Cocktails

KOMVICHE \$35

Viche, spiced syrup, ginger kombucha, fresh rosemary and a pinch of colorful peppers.

COLORAO \$34

Viche, red shrub, orange juice, a bit of spiced syrup and soda.

SANGRUCHA \$29

Red wine, orange juice and açai Kombucha.

Viche

Ancestral sugarcane spirit made by Afro-Colombian communities in the Colombian Pacific region.

Shot.....\$15

Bottle.....\$140

Beer

CORONITA \$9.5

CLUB \$11

STELLA \$13

ALAMEDA \$15

Alcohol-free

HOMEMADE SODAS! \$14

Roasted Pineapple

Ginger

Lime

Orange

LIFE KOMBUCHA \$12.5

Ginger

Lulo

Passion Fruit

Blackberry

Açaí

Bottled water.....\$7.5

Soda.....\$8.5

Michelada.....\$2

Google
reviews helps
us a lot!



SCAN TO REVIEW

*Ask about our
delicious take-along
options!



Sunday **BRUNCH!**

from 10 am a 5 pm

CARROT LOX TOAST \$32

Sourdough bread toast with Almond Cream Cheese*, carrot Lox, shallots, capers and fennel leafs.

YONOSOYCHEF TOAST \$32

Sourdough Bread with Avocado, Roasted Tomatoes, Power Pesto, and Almond Cream Cheese.



CALENTAO \$30

"Last night" parboiled rice, legumes, and no-pork meat, with hogao and chimichurri. Served with avocado and ripe plantain tortillas.



Yo no
soy Chef.

Delicious food
to take along!

Sauces and spreads

Almond Cream Cheese	\$30
Power Pesto.....	\$31
Rustic Tapenade.....	\$31
Romesco Sauce.....	\$28
Roasted Tomatoes.....	\$26
Ripe Plantain Jam.....	\$21
Homemade Sriracha.....	\$20
Vegetable Broth.....	\$32

SOURDOUGH

BREADS & PASTRIES

White Bread Loaf.....	\$15
Seed Bread	\$19
Rye Rustic Bread	\$16
Sourdough Focaccia.....	\$13



GLUTEN FREE

Pan Gloria!.....	\$20
Granola 250g.....	\$27
Ripe Plantain Tortillas....	\$16
Pancake and Waffle Mix.....	\$32

@yonosoyChef

+57 323 490 68 77

Calle 9 Nte. # 9 Norte-10
2° Piso, Barrio Granada
Cali, Colombia