

Yo no
soy Chef.

TODO RICO 100% VEGETAL

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.

Sánduches* \$27

CON PAPAS \$34



*en pancito brioche vegano;)

LA VURGER

de quinoa, lentejas, nueces y
hongos. Con salsa BBQ, lechuga,
tomate, cebolla y agri dulce de la
casa.

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 \$31

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

PAPAS BRAVAS \$14

Mix de papas, con
chipotle Romesco.



Variedad de panes de masa madre, tostados a
la plancha para acompañar con Power Pesto,
Queso Crema de Almendras, Tapenade Rústico,
Salsa 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

BAILADORES

Shot \$13
Botella \$140

Cervezas

CORONITA \$8.5
CLUB \$10
STELLA \$12.5
ALAMEDA \$15

Bebidas Sin Alcohol

SODAS CASERAS! \$14

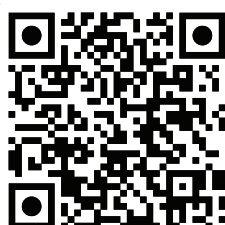
Piña asada
Jengibre
Limón
Naranja

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!



*Pregunta por
nuestros productos,
para llevar a casa!

Domingos de
BRUNCH!

10 am a 5 pm

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 LA CASA \$27

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