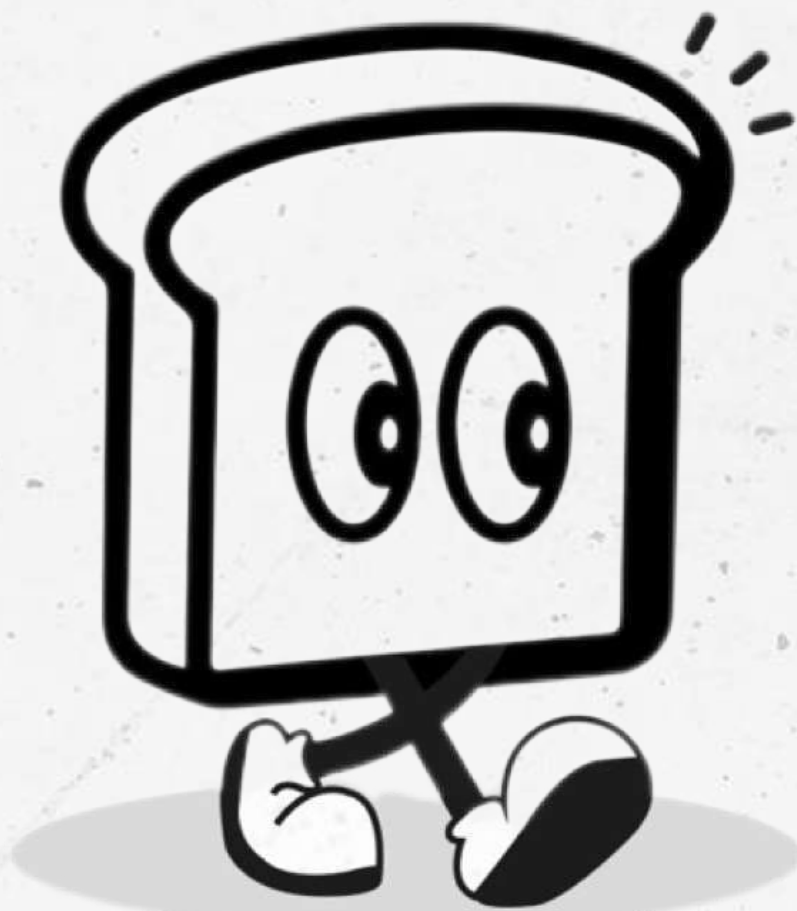


**YOMI
YOMI**



MUCHA SABROSURA **EN CADA PLATILLO**

Disponibles día/noche 🌙

Recomendado 😊

Combo Brunch
frutita+americano \$165
señalados-Lunes a Miércoles 10:00 am a 2:00 pm en brunch

🌙 😊 SANDWICH TOP

3 capas de pan brioche, aderezo de eneldo, mermelada de tocino, germen de trigo, piñita asada, queso manchego y cheddar, jamón serrano, jamón ahumado, jamón hierbas finas, queso panela, lechuga y espinaca. Acompañado de crujientes aros de cebolla.

\$185

Tamaño p/compartir

Si tienes alguna restricción alimenticia por alergia ó dieta favor de comunicarlo.



BEIGEL BENEDICTINO 😊

Con una capa crujiente de queso scamorza por encima, ensalada de espinaca y germen de soja, aguacate, bañada de salsa holandesa con delicioso salmón ahumado, morrón, aderezo de eneldo y huevo benedictino.

\$200

Acompañado de papas gajo





BOOOMBA


Concha de ceniza
rellenita de frijolitos y queso
mancheo derretido,
acompañado de tomatitos
chirries salteados.

 **\$85**

porción individual

TOSTA DE AGUACATE

tosta de pan a las finas hiervas, salsa de mantequilla al ajo, capa de queso escamorza, guacamole, huevito pochado (o al gusto), acompañada de ensalada (lechuga, espinaca, arandanos, nuez, manzana verde, germén y salsa de jamaica.

\$100 

[+ \$40 *Jamón serrano*] porción individual

[*\$20 j. finas hiervas ó ahumado*]



ROLL

Pan pita relleno de atún cremoso, pimiento y cebolla con aderezo de eneldo, cama de lechuga, jitomate cherry, y requesón .

\$120

porción individual acompañada de ensalada de pepino



TUS ALIMENTOS LLEVAN SU TIEMPO, GRACIAS POR TU ESPERA

CIABATTA CARNES FRIAS

Pan finas hiervas, mantequilla de ajo, costra queso escamorza, cremoso guacamolito, jamones artesanales finas hiervas y ahumado, ensalada mixta (lechuga y espinaca) rebosado en vinagreta (miel, ceite oliva y limón) frutos rojos y fruta de temporada con un toque de cebollitas de la casa marinadas.

\$135

CIABATTA TERIYAKI \$150

Chapata de finas hierbas, Mantequilla de ajo, Tomates Cherry homeado a las finas hierbas, Queso Mozzarella al pesto, Pollo Teriyaki, de ensalada (espinaca, lechuga, zanahoria y granola)



CHILAQUES ROJOS/VERDES 🍽️

¡¡Todos sabemos como son los chilaquiles, pero nuestras salsas son insuperables uffas!! Con quesito ranchero, crema, aguacatito, cilantro, cebolla y deliciosa costra de chicharrón, toque paprika y ajonjolí Y 2 huevos al gusto...

\$110

porción individual

[+ \$30 pollo ó cecina]



SANDWICH BECHAMEL

Pan de centeno acompañado de mayonesa, mostaza, relleno de queso manchego, jamón ahumado, ensalada de huevo, alcaparras. Cubierto en salsa bechamel y quesos gratinados (manchego y cheddar) cubierto con almendras tostadas.

\$130

[+ \$40 Jamón serrano]

porción individual





PAPAS BUENA ONDA ☾

papa sazonadas estilo anagrama (paprika, ajo, sal, y balsamo pesto) hierva buena, trocitos de tocino y queso escamorza al gratin.

\$100

pá papear

BOWL DE SMOOTHIE C/ FRUTOS DE TEMPORADA

Granizado de plátano, granola con frutos secos, chía, frutita de temporada y... miel.

\$85



FLUFFLY

panqueques esponjocitos rellenos de chocolate amargo ☾

Dulce: Helado de perfume de lavanda, fruta de temporada y mapple.

Salado: Jamón ahumado, huevo al gusto (revuelto, pochado ó estrellado), crema, queso manchego



D \$100

S \$110



**GLUC
GLUC**



Withe

CON LECHE

FRÍOS



\$60

LATTES

- ★ MATCHA
- ★ CHAI
- ★ TARO
- ★ TASCALATTE



\$70

FRAPPRES

- VAINILLA
- ★ CAJETA
- MAZAPÁN
- FRUTA DE TEMPORADA
- MOKA
- FRAPUCHINO
- CHOCOMENTA
- CHOCOLATE MAZAPAN



HAZ TU LATTE DE SABORES

★ UN LATTE SUCIO \$10

Con una carga de espresso

CALIENTES



\$55

- ★ MATCHA
- ★ CHAI
- ★ TARO
- ★ TASCALATTE

- CHOCOLATE MEXA
- LATTE (TRADICIONAL)
- CHOCOLATE CON BOMBOGNES

- MOKA
- ★ CAJETA
- CHOCOMENTA
- CHOCOLATE MAZAPAN

Recomendación del Barista

\$45 FLAT WHITE

(PREGUNTA POR FLAT CON CAFÉ ESPECIAL)

Ristretto con 8oz de leche cremada. (caliente)

\$45 GIBRALTAR

Espresso doble cortado con leche servido en vaso Gibraltar (caliente)

\$45 ESPRESSO TONIC

Carga de espresso, jugo de naranja y agua tónica (fríos)

\$65 AFFOGATO (CAFÉ Ó MATCHA)

Carga de espresso o matcha vertido en bola de helado de vainilla (fríos)

\$65 COLD BREW CHOCOLATE

2 oz cold brew, cocoa, crema y pequeña porción de azúcar shakeado.

Black

S Ó L O C A F É

FRÍOS



\$50

AMERICANO CREMADO

Carga de espresso cortado con agua, cremado en pipeta y servido a las rocas.



\$40

ESPRESSO

Carga de espresso a las rocas



\$60

COLD BREW

Infusión de café prolongada en frío que te permitirá disfrutar de una bebida suave en sabor, pero alto contenido en cafeína.

CALIENTE

\$40



ESPRESSO



ESPRESSO DOBLE



CLASICO AMERICANO

Acompañados de agua mineral

EXPERIENCIA

Metodos

FORMA ARTESANAL Y UNICA DE DEGUSTAR EL CAFÉ, SI PREFIERES LO PREPARAMOS EN TU MESA, TE PLATICAMOS SOBRE EL METODO Y GRANO QUE ESCOGISTE, DURACIÓN APROX 15 MIN



G R A N O S

\$75

MUY BUENO
(80-84PT)

\$90

EXCELENTE
(85-89PT)



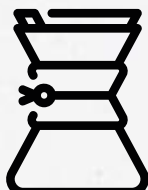
KALITA



V60



AEROPRESS



CHEMEX



ORIGAMI



PRENSA FRANCESA

Agua

S I N C A F É



FRÍO \$50

CALIENTE \$45

ARMA TU INFUSION

- TÉ LIMÓN
- BUGAMBILIA
- NARANJA
- CANELA
- FRUTOS ROJOS
- LAVANDA
- HIERVA BUENA
- MENTA

SMOOTHIE

FRESA/ KIWI
FRUTOS ROJOS
PIÑA

FRUTA DE TEMPORADA

[AGREGA ESCARCHADO Y
UN SHOT DE MEZCAL]

\$65

EXTRAS

Mezcal



\$35

Pana/
Leche vegetal



\$15



Mixo

U N O S T R A G U I T O S



CARAJILLO

\$90

licor del 45 con shot de espresso shakeado



BLACK TONIC

\$95

Ron reposado, agua tónica y cold brew



CARAJILLO AFOGATTO

\$105

Bebida carajillo, chocolate amargo acompañado de bola de helado de vainilla



MOJITO NATURAL

\$80

frutos macerado en bacacho shot de cold brew, hierba buena, endulzante natural, limoncito.



MOJITO KIWIFRESA

\$90

frutos macerado en bacacho shot de cold brew, hierba buena, endulzante natural y limón.



MOJITO TROPICAL

piña y naranja macerado en bacacho shot de cold brew, hierba buena, endulzante natural y limón.



ANAGRAMA RR

\$110

Mezcalina de cafe, crema anagrama, cold brew.



APEROL SPRITZ

\$120

Licor de naranja vino espumoso y agua tónica



GIN & TONIC

Ginebra, agua tónica o mineral



Vinito

Concha & toro

**Copa \$95
Botella \$450**

Vino Invitado

**Copa \$115
Botella \$600**

Para acompañar

BRIE HB
Queso brie acompañado de miel abeja, arándanos, polvo de pistachos y tostas finas.
1-2 Personas \$240

TABLA DE Q & CF.
Jamones: hiervas finas, ahumado y serrano, fruta de temporada, bolitas de uva envueltas en queso y revolcadas en polvo de pistache + quesos: manchego, cheddar, brie & tostas mantequilla y ajo.
2-3 Personas \$350





Galletas ch. amargo

\$45.00

Mazapán

\$45.00

Taro

\$35.00

Avena arandano

\$30.00

Galletas Rellenas

Matcha con nutella

\$50.00

ferrero con avellana

\$55.00

Red velvet con crema

\$50.00

Tartas

Limón

\$50.00

Frambuesa

\$50.00

Chocolate Blanco y Bayas

\$55.00

Tarta de strudel

[acompañada de helado]

\$85

pastelitos

Frutos rojos

\$85.00

Zanahoria

\$80.00

Chesse cake chocolate

\$100

Panacota de guayaba

\$95.00

Matilda (pastel de chocolate acompañado de bayas)

\$90.00

Brownie \$40 c/ helado \$65



EN REMODELACIÓN

Gracias por tu comprensión