

**YOMI
YOMI**



MUCHA SABROSURA **EN CADA PLATILLO**

DISPONIBLE DÍA/NOCHE



DISPONIBLE/DESAYUNO



Combo Brunch
frutita+americano \$165
miércoles a viernes 10:00 am a 4:00 pm en brunch señalabres

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, lechuga y espinaca.

\$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
rellena de frijoles y queso
manchego derretido,
acompañado de jitomate cherry
salteados.

 **\$85**

porción individual

TOSTA DE AGUACATE

Tosta de pan a las finas hiervas,
mantequilla al ajo, capa de queso
escamorza, guacamole, huevo estrellado
(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..

\$120

porción individual acompañada de ensalada de pepino

TUS ALIMENTOS LLEVAN SU TIEMPO, GRACIAS POR
TU ESPERA

☾ CIABATTA CARNES FRIAS

Pan finas hierbas, mantequilla de ajo, costra queso escamorza, cremoso guacamole, jamones artesanales finas hierbas y ahumado, ensalada mixta (lechuga y espinaca) rebosado en vinagreta (miel, aceite oliva y limón) frutos rojos con un toque de cebollas de la casa marinadas.

\$135

☀️ CIABATTA TERIYAKI \$150

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



☾ CHILAQUES ROJOS/VERDES

¡¡Todos sabemos como son los chilaquiles, pero nuestras salsas son insuperables uffas!! Con quesito ranchero, crema, aguacate, cebolla y delicioso chicharrón, toque paprika ajonjolí y 2 huevos al gusto...

☹️ **\$110**

porción individual

[+ \$30 pollo o cecina]



☾ SANDWICH BECHAMEL

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

\$130

[+ \$40 Jamón serrano]

porción individual





PAPAS BUENA ONDA ☾

Papas sazonadas estilo anagrama (paprika, ajo, sal, y aceite a las finas hierbas) cilantro, trocitos de tocino y queso escamorza al gratin.

\$100

pa' pappear

☾ BOWL DE SMOOTHIE C/ FRUTOS DE TEMPORADA

Granizado de plátano, granola con frutos del bosque, fruta de temporada y... miel.

\$85



FLUFFLY ☾

Panqueques esponjosos rellenos de chocolate amargo.

Dulce: Helado de esencia de lavanda, fruta de temporada y maple.

Salado: Jamón ahumado, huevo al gusto (revuelto o estrellado), crema, queso manchego, queso ranchero y miel maple.

☾ **D \$100 S \$110**



**GLUC
GLUC**



Withé

CON LECHE

FRÍOS



\$60

LATTES



\$70

FRAPPES

BASES

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

- VAINILLA
- MAZAPÁN
- TRADICIONAL
- MAZAPÁN
- CAMELO

- MOKA
- CHOCOMENTA
- CHOCOLATE MAZAPÁN
- CAPUCCINO



HAZ TU LATTE DE SABORES

★ UN LATTE SUCIO \$10

Con una carga de espresso

CALIENTES



\$55

- ★ MATCHA
- ★ CHAI
- ★ TARO
- ★ TASCALATTE
- ★ CAJETA
- ★ CAMELO

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

- MOKA
- CHOCOMENTA
- CHOCOLATE MAZAPÁN
- CAPUCCINO

Recomendación del Barista

(PREGUNTA POR FLAT CON CAFÉ ESPECIAL)

\$45 FLAT WHITE

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 limón y agua tónica (fríos)

\$55 TEPACHE BREW

60 ml de cold brew y tepache artesanal

\$65 AFFOGATO (CAFÉ O 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.

\$60 COLD BREW TONIC

50 ml de tu cold brew y jugo de limón y agua tónica (fríos)

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



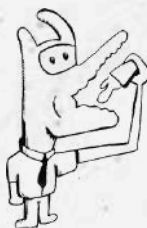
CLÁSICO AMERICANO

Acompañados de agua mineral

EXPERIENCIA

Metodos

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



\$75

MUY BUENO
(80-84PT)



KALITA



V60

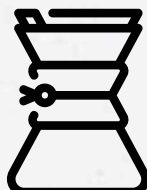


AEROPRESS

GRANOS

\$90

EXCELENTE
(85-89PT)



CHEMEX



ORIGAMI



PRESA FRANCESA

Agua

S I N C A F É



FRÍO \$50

CALIENTE \$45

ARMA TU INFUSION

- TÉ LIMÓN
- NARANJA
- CANELA
- FRUTOS ROJOS
- HIERBA BUENA
- MENTA
- MANZANILLA

SMOOTHIE

FRESA/ KIWI
FRUTOS ROJOS
PIÑA
MANGO (POR TEMPORADA) **\$65**

HAZ TU SMOOTHIE BASE LECHE +\$15

[AGREGA ESCARCHADO Y
UN SHOT DE MEZCAL]

EXTRAS

Mezcal  **\$35**

Pana/
Leche vegetal  **\$15**



Mixto

UNOS TRAGUITOS



CARAJILLO

\$90

licor del 43 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

menta y hierba buena en bacacho shot de cold brew, 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

Licor de naranja vino espumoso y agua tónica

\$120



GIN & TONIC

Ginebra, agua tónica o mineral



CONOCE EL POSTRE QUE VAS A PEDIR

Dulzor
Alto Medio Poco



Densidad
Apretada Media Esponjosa



Tamaño
Individual Compartir



Galletas

A base de almendras y bajas en azúcar :)

Chispas de chocolate

\$45.00



Matcha rellena bombón

\$50.00



Red Velvet con chocolate blanco

\$50.00



Chocolate semi amargo

\$45.00



Nuez

\$30.00



Tartas

Crema y frutos rojos

\$50.00



Tarta de manzana

\$85



Pastelitos

Frambuesa \$85.00	● ↑ 1
Zanahoria \$80.00	● ↓ 1
Chessecake chocolate \$95.00	● → 1
Chessecake mango (por temporada) \$85.00	● → 1
Chessecake maracuyá \$65.00	● → 1
Panacota de guayaba \$65.00	● → 1
Matilda (pastel de chocolate acompañado de bayas) \$90.00	● → 1
Chocolate pistache \$85.00	● → 2
Panqué de queso \$65.00	● ↓ 1
Panqué de plátano \$65.00	● ↓ 1
Pavlova frutos rojos \$75.00	● → 1
Mostachón \$75.00	● → 1
Dona frutos rojos \$80.00	● → 1



Pastelitos Tamaño familiar

Frambuesa \$475.00
Zanahoria \$460.00
Chessecake chocolate \$485.00
Chessecake mango (Temporada) \$490.00
Matilda (pastel de chocolate acompañado de bayas) \$470.00
Chocolate pistache \$485.00
Panqué de queso \$300.00
Panqué de plátano \$300.00
Pavlova frutos rojos \$450.00
Mostachón \$480.00