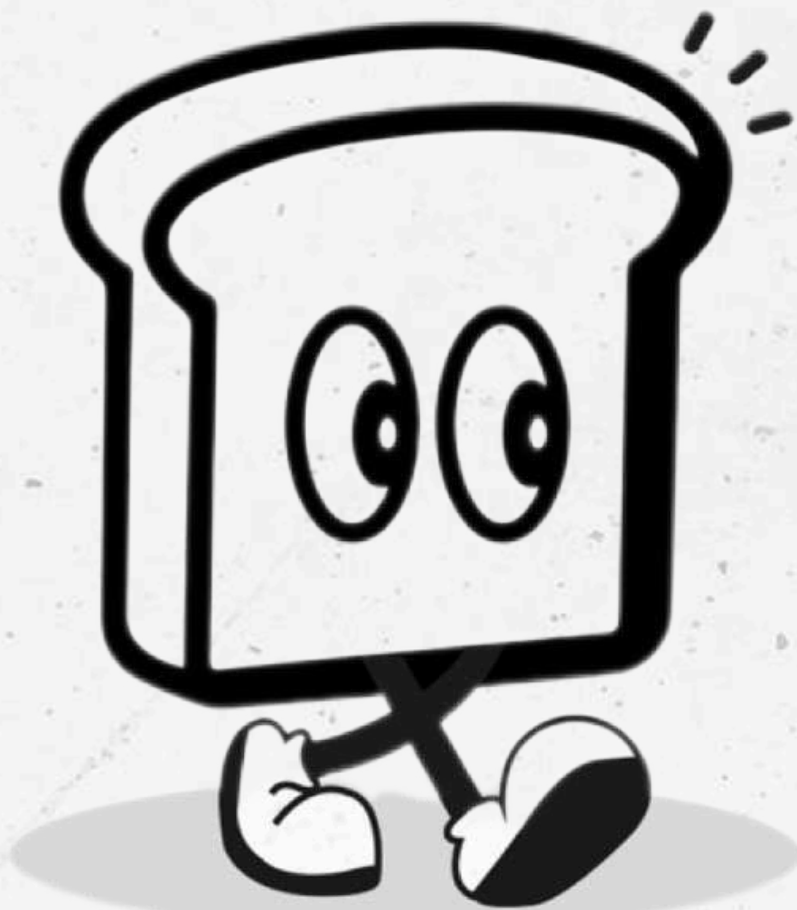


**YOMI  
YOMI**



---

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.

**\$195**

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 hierbas,  
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.

\$165

## ☀️ 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

[+ \$50 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**



# Withe

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



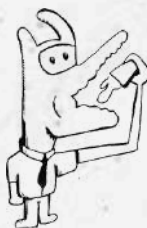
CLÁSICO AMERICANO

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

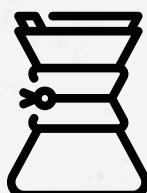


AEROPRESS

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

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



## Pastelitos Tamaño familiar

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