



MENÚ

BY YUMI YUMI

@yumiyumi_col

🥜 NUECES / ✕ VEGANO / 🌱 VEGETARIANO
🌶️ PICANTE / 🐟 PESCADO / ⌚ 20-25 MIN



COCINA

BY YUMI YUMI

BOCADILLOS DEL BAR

BUÑUELOS DE ZUCCHINI Y QUINUA / 21.000

Empanizados y rellenos con queso mozzarella servidos con crema de queso feta

ALBÓNDIGAS CON RICOTTA Y PARMESANO / 27.000

Carnes de res y cerdo, salsa pomodoro casera servidos con crumble de ricotta y pan tostado

BRUSCHETTA DI PROSCUITTO / 25.000

Peras encurtidas, lechugas, vinagreta de albahaca y miel, reducción de balsámico y almendras

CROCANTES DE POLLO / 19.000

Trozos de pollo empanizados y servidos con salsa BBQ de chipotle hecha en casa

HUMMUGANOUSH / 19.000

Hummus de zapallo horneado y baba ghanoush servidos con pepinos, tomates y pan pita

GRAVLAX CON QUESO PHILADELPHIA / 28.000

Salmón curado en casa servido con láminas de pepino, cebolla roja, alcapparas y eneldo sobre pan tostado



ENSALADAS & SANDUCHES

BY YUMI YUMI

ENSALADAS

BURRATA / 29.000

Duraznos encurtidos, tomates de colores, mezclum de lechugas, nueces de nogal, pan tostado y vinagreta de albahaca y miel

+proscuitto / 14.000

CITRUS CHILLI / 25.000

Pollo marinado y parrillado, aguacate, cascotes de naranja, mezclum de lechugas, tomates grillados, carambolo y el clásico citrus chili dressing

QUESO DE CABRA, CAMOTE Y QUINUA / 27.000

Mezclum lechugas, garbanzos crocantes, láminas de zucchini y pepino, tomates amarillos, pimentón verde, cebolla roja, semillas de calabaza y vinagreta de orégano

+lomo de res / 14.000

SALMÓN / 35.000

Quinua, zanahorias de colores, mango dulce, pepino, apio, aguacate, semillas de ajonjolí y aderezo de coco y jengibre

SÁNDUCHES

Todos nuestros sánduches están hechos con pan baguette

FRENCH DIP / 29.000

Lomo de res a la parrilla y queso mozzarella servidos con gravy francés de champiñones y cebollas

ALBÓNDIGAS Y MOZZARELLA / 26.000

Salsa pomodoro, albóndigas de res y cerdo y una línea de pesto

VEGETALES ROSTIZADOS / 23.000

Champiñones, zucchini, pimentón, tomate fresco, zanahorias encurtidas, baba ghanoush y mayonesa *iAy María!*

PTA / 28.000

Pollo a la parrilla, tocineta ahumada, crema de aguacate, tomate rojo, mayonesa y pesto

ADICIONES

mozzarella 4.000 / tocineta 6.000 / crema de queso feta 5.000 / crema de queso azul 6.000

vegetales rostizados 7.000



HAMBURGUESAS

BY YUMI YUMI

BURGERS

CLASSIC CHEESEBURGER / 31.000

160 gramos de res a la parrilla, pepinillos, queso americano, tocineta, cebolla roja, jalapeños, mostaza y ketchup

BLUE CHEESE / 31.000

160 gramos de res a la parrilla, tomate, lechuga, queso mozzarella, cebolla roja y crema de queso

SWEET CHILLI CHICKEN / 28.000

Pechuga de pollo empanizada, salsa de chiles dulces hecha en casa, queso americano, lechuga, tomate y mayonesa

LENTIL VEGGIE / 26.000

Hamburguesa de lentejas con vegetales grillados (zucchini, pimentón, champiñones), crema de aguacate, tomate, lechuga y mayonesa de *iAy María!*

ADICIONES

queso americano 4.000 / mozzarella 4.000 / tocineta 6.000 / crema de queso azul 6.000

vegetales rostizados 7.000 / crema de aguacate 4.000 / salsa (chipotle, chiles dulces o mayonesa *iAy María!*) / 3.000

ACOMPAÑAMIENTOS

CROCANTES DE CAMOTE / 12.000

Bocaditos de pure de papa dulce empanizados y servidos con crema agria

MAÍZ DULCE PARRILLADO / 9.000

Queso costeño, mayonesa de *iAy María!* y cilantro fresco.

ENSALADA DE LA CASA / 7.000

Lechugas, pepino, tomates de colores, aguacate y aderezo de albahaca y miel

FRENCH FRIES / 7.000



POSTRES & BEBIDAS

BY YUMI YUMI

POSTRES

CRUMBLE DE MORAS Y MANZANA / 14.000

Con hojuelas de avena, almendras y helado de vainilla

VOLCÁN DE CHOCOLATE Y NARANJA / 16.000

Con helado de vainilla

BEBIDAS

ESCENCIAL / 9.000

YUMILU / 9.000

RED LIPS / 9.000

LIMONADA / 9.000

SODA DE FRUTOS ROJOS / 9.000

SODA DE MANDARINA Y LYCHEE / 9.000

AGUA / 7.000

SODA / 7.000

COCA COLA / 7.000

COCA ZERO / 7.000

GINGER ALE / 7.000

STELLA ARTOIS / 15.000

CORONA / 8.000

*Impuestos al consumo incluido. Por favor siempre informe a su mesero/a si tiene alergias o intolerancias antes de hacer su pedido. No todos los ingredientes están en este menú, y no podemos garantizar la total ausencia de alérgenos.

**Prohibase el expendio de bebidas embriagantes a menores de edad. El exceso de alcohol es perjudicial para la salud.

La Superintendencia de Industria y Comercio aclara que la propina es voluntaria. Aunque los establecimientos sugieren el valor de la propina, se acostumbra que sea del 10% de la cuenta. Sin embargo, usted puede dar menos o más. En este establecimiento de comercio, los dineros recogidos por concepto de propina se destinan en un 100% a todo el personal involucrado en el servicio y preparación de alimentos.



COCTELES

BY **YUMI YUMI**

DOS SON MEJOR
QUE UNO

@yumiyumi_col



2 POR 1

BY YUMI YUMI

RON BACARDÍ

43.000



BACARDÍ

MOJITO CUBANO

El tradicional con Bacardí superior y añejo, limón, hierbabuena mezclados con sirope de azúcar y soda

*pruébalo también con

maracuyá

lychee

lulo

RUM & MANDARIN

Bacardí 8 años, Sant Germain, zumo de mandarina, maracuyá y limón

MOJITO JAGER

Bacardí 8 años, Jagermeister, infusión de canela, zumo de piña, limón, hierbabuena, cardamomo, pimienta dulce y soda

PIÑA COLADA

Bacardí superior y añejo, licor de coco, zumo de piña, leche de coco y unas gotas de Angostura bitters

BORA BORA MARTINI

Bacardí superior, vodka, licor de lychee, ciruela, zumo de piña y limón

DAIQUIRI

Bacardí, limón y sirope de azúcar



TEQUILA
CAZADORES

TEQUILA CAZADORES

47.000

JAGERQUILA

Cazadores blanco, Jagermeister, lychee y jugo de arándano

PALOMA TWIST

Cazadores reposado, Sant Germain, limón, zumo de toronja, tónica y unas gotas de Angostura bitters

LULITA

Cazadores blanco y reposado, triple sec, infusión de canela, jugo de naranja, zumo de lulo y limón

MARGARITA EN LAS ROCAS

Cazadores blanco y reposado, triple sec, limón y sirope de azúcar

TEQUILA SUNSET

Cazadores reposado, licor de durazno, infusión de arándano y maracuyá

SPICY CRANBERRY MARGARITA

Infusión de tequila con jalapeño, vodka de arándano, triple sec y limón

MOJITO CHIDO

Cazadores blanco y reposado, limón, hierbabuena mezclados con sirope de azúcar y soda

*pruébalo también con

maracuyá

lulo



BOMBAY SAPHIRE

GINEBRA BOMBAY

48.000

DEL BOSQUE MARTINI

Bombay Sapphire, licor de fresa, limón, zumo de frutos rojos y jugo de arándano

GIN & CUCUMBER

Bombay Sapphire, triple sec, limón, infusión de jengibre, láminas de pepino y soda

GIN & TONIC

Bombay Sapphire, limón y agua tónica

NEGRONI

Bombay, Campari y vermouth rosso

GIN FIZZ

Bombay Sapphire, limón, sirope de azúcar, clara y soda

BRONX

Bombay Sapphire, zumo de mandarina, vermouth rosso y dry

VODKA

46.000

JAGERLICIOUS

Vodka, Jagermeister, licor de durazno, jugo de arándano y limón

AMARETTO MARTINI

Vodka, Disaronno y sirope de fresa.

LYCHEE MARTINI

Vodka, licor de lychee, vermouth dry y sirope de lychee

CAIPIROSKA

La original mezclada con vodka, limón, hielo y azúcar

*pruébalo también con

maracuyá

lychee

lulo

VODKA APEROL SPRITZ

Vodka, Aperol, prosecco, zumo de toronja y soda



WHISKY DEWAR'S

48.000

Dewar's

— TRUE SCOTCH —
SINCE 1846

WHISKY SPRITZ

Dewar's 12 años, Disaronno, zumo de piña, prosecco y unas gotas de infusión de arándano

WHISKY SOUR

Dewar's 12 años, limón, sirope de azúcar y clara

ON THE ROCKS

Dewar's 15 años servido con hielo.

PENICILLIN

Dewar's 12 años, miel, jengibre y limón.

*Impuestos al consumo incluido. **Prohibase el expendio de bebidas embriagantes a menores de edad. El exceso de alcohol es perjudicial para la salud. La Superintendencia de Industria y Comercio aclara que la propina es voluntaria. Aunque los establecimientos sugieren el valor de la propina, se acostumbra que sea del 10% de la cuenta. Sin embargo usted puede dar menos o más. En este establecimiento de comercio, los dineros recogidos por concepto de propina se destinan en un 100% a todo el personal involucrado en el servicio y preparación de alimentos.