



MENÚ

BY YUMI YUMI

@yumiyumi_col

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



COCINA

BY YUMI YUMI

BOCADILLOS DEL BAR

Y BUÑUELOS DE ZUCCHINI Y QUINUA / **30.900**

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

ALBÓNDIGAS CON RICOTTA Y PARMESANO / **38.900**

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

P BRUSCHETTA DI PROSCUITTO / **35.900**

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

CROCANTES DE POLLO / **30.900**

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

X HUMMUGANOUSH / **29.900**

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



ENSALADAS & SANDUCHES

BY YUMI YUMI

ENSALADAS

P BURRATA / **41.900**

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

+proscuitto / **19.000**

P CITRUS CHILLI / **36.900**

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

Y QUESO DE CABRA, CAMOTE Y QUINUA / **39.900**

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 / **19.000**

SÁNDUCHES

Todos nuestros sánduches están hechos con pan baguette

FRENCH DIP / **42.900**

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

ALBÓNDIGAS Y MOZZARELLA / **38.900**

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

P VEGETALES ROSTIZADOS / **36.900**

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

PTA / **43.900**

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

ADICIONES

mozzarella **8.900** / tocineta **9.900** / crema de queso feta **8.900**

vegetales rostizados **8.900**



HAMBURGUESAS

BY YUMI YUMI

BURGERS

CLASSIC CHEESEBURGER / **43.900**

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

BLUE CHEESE / **43.900**

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

P SWEET CHILLI CHICKEN / **41.900**

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

P LENTIL VEGGIE / **38.900**

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

ADICIONES

queso americano **8.900** / mozzarella **8.900**

tocineta **9.900** / crema de queso azul **8.900**

vegetales rostizados **8.900** / crema de aguacate **8.900** / salsa (chipotle, chiles dulces o mayonesa *Ay María!*) / **5.900**

ACOMPAÑAMIENTOS

CROCANTES DE CAMOTE / **19.900**

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

MAÍZ DULCE PARRILLADO / **16.900**

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

ENSALADA DE LA CASA / **11.900**

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

FRENCH FRIES / **13.900**

FRENCH FRIES GRANDES / **21.900**



POSTRES & BEBIDAS

BY YUMI YUMI

POSTRES

CRUMBLE DE MORAS Y MANZANA / **18.900**

Con hojuelas de avena, almendras y helado de vainilla

P VOLCÁN DE CHOCOLATE Y NARANJA / **20.900**

Con helado de vainilla

BEBIDAS

ESCENCIAL / **18.900**

YUMILU / **18.900**

RED LIPS / **18.900**

LIMONADA / **13.900**

SODA DE FRUTOS ROJOS / **13.900**

SODA DE MANDARINA Y LYCHEE / **13.900**

AGUA / **10.900**

SODA / **12.900**

COCA COLA / **12.900**

COCA ZERO / **12.900**

GINGER ALE / **12.900**

STELLA ARTOIS / **18.900**

CORONA / **18.900**

*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

2x1 siempre para todos los cocteles del mismo sabor.
3x1 cocteles seleccionados, del mismo sabor, hasta las 7:00 pm todos los días.



2 POR 1

BY YUMI YUMI

RON BACARDÍ

65.900



BACARDÍ

MOJITO CUBANO **3X1**

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

PIÑA COLADA **3X1**

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 **3X1**

Bacardí, limón y sirope de azúcar



TEQUILA
CAZADORES

TEQUILA CAZADORES

69.900

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 **3X1**

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 **3X1**

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

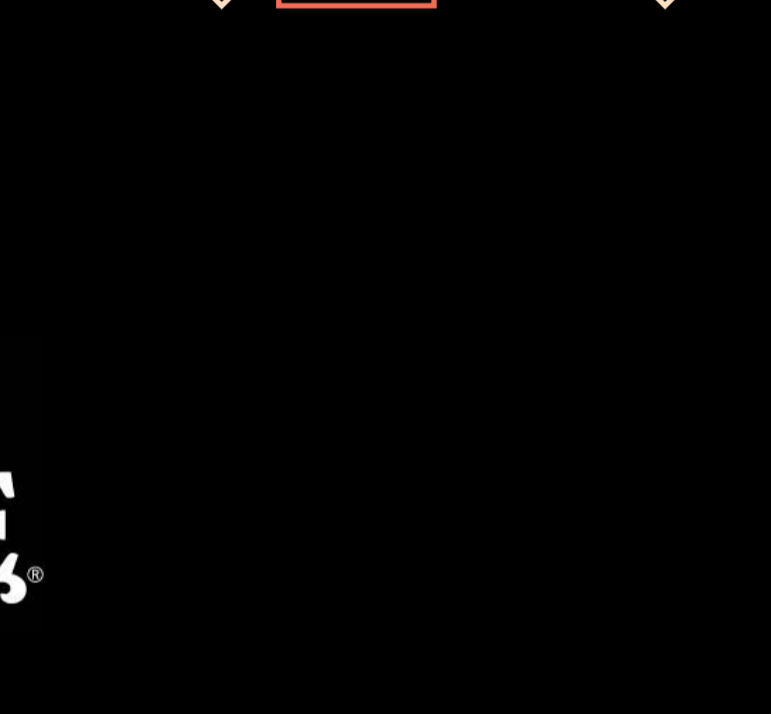
SPICY CRANBERRY MARGARITA

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

69.900

DEL BOSQUE MARTINI **3X1**

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

GIN & CUCUMBER **3X1**

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

67.900

JAGERLICIOUS **3X1**

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

AMARETTO MARTINI

Vodka, Disaronno y sirope de fresa.

CAIPIROSKA

La original mezclada con vodka, limón, hielo y azúcar

*pruébalo también con
maracuyá
lychee
lulo

VODKA APEROL SPRITZ **3X1**

Vodka, Aperol, zumo de toronja y soda



WHISKY DEWAR'S

69.900

Dewar's
— TRUE SCOTCH —
SINCE 1846

WHISKY SPRITZ

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

WHISKY SOUR **3X1**

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

ON THE ROCKS

Dewar's 15 años servido con hielo.

PENICILLIN **3X1**

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

*Impuestos al consumo incluido. **Prohíbese 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.