

YUMAS

LUNCHMENU

MO-FR: 11:30-15:00

TOPPINGS

CHICKEN

unser beliebtes, mariniertes Hähnchenbrustfilet frisch gegrillt

AL PASTOR

knusprig gebratenes Schweinefleisch. Typisch mexikanisch in Achiote mariniert und mit etwas Ananas gebraten

BEEF

gegrillte Rinderhüfte, eingelegt in unserer Pfeffermarinade

BARBACOA

Langsam geschmortes Rindfleisch in milden mexikanischen Chilis mariniert, über Stunden in Rotwein gekocht

ALAMBRE (VEGAN)

mexikanisch gewürztes Grillgemüse mit Zucchini, roter & grüner Paprika und Zwiebeln

COCHINITA PIBIL

Mexikanisches Pulled Porc in Achiote Samen und etwas Orange mariniert, bevor es über Stunden geschmort wird

CHILI

hausgemachtes deutsch-mexikanisches Chili con Carne

MOLE (VEGAN)

hausgemachtes Fusionsgericht. Unsere Süßkartoffelcreme mit der klassischen mexikanischen Mole sauce angereichert

BURRITOS & BOWLS

BURRITO BASIC (V)	7.4
BURRITO ALAMBRE (V)	8.4
BURRITO CHICKEN	8.4
BURRITO MOLE (V)	8.9
BURRITO AL PASTOR	8.9
BURRITO BARBACOA	8.9
BURRITO CHILI	8.9
BURRITO COCHINITA	8.9
BURRITO BEEF	8.9

QUESADILLAS

QUESADILLA BASIC (V)	5.7
QUESADILLA ALAMBRE (V)	6.4
QUESADILLA RRITO CHICKEN	6.4
QUESADILLA MOLE (V)	6.9
QUESADILLA AL PASTOR	6.9
QUESADILLA BARBACOA	6.9
QUESADILLA CHILI	6.9
QUESADILLA COCHINITA	6.9
QUESADILLA BEEF	6.9

EXTRA GUACAMOLE
EXTRA KORIANDER

1.8
GRATIS

SALATE & SONSTIGES

SALAT BASIC (V)	7.4
SALAT CHICKEN	8.4
SALAT BARBACOA	8.9
SALAT BEEF	8.9

CHILI CON CARNE	8.4
NACHOS & GUACAMOLE	3.8
NACHOS & SALSA	3.2
EXTRA TORTILLA	0.8