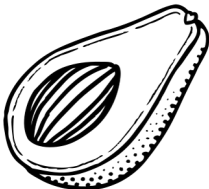
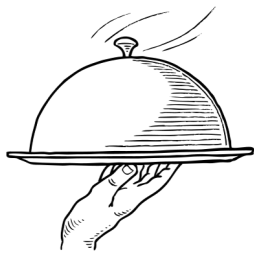




STARTER

 GUACAMOLE IST EIN ESSENTIELLER BESTANDTEIL DER MEXIKANISCHEN KÜCHE. DAS WORT KOMMT URSPRÜNGLICH AUS DEM AZTEKISCHEN (ĀHUACAMOLLI) UND BEDEUTET ÜBERSETZT AVOCADO SAUCE.	AGUACATE FRESCO Eine frische Avocado serviert mit Pico de Gallo, Koriander und unserer hausgemachten Vinaigrette.		9
	ENSALADA DE SANDIA Frisch gewürfelte Wassermelone, Minze und junge Salate servieren wir mit einem hausgemachten Tequila Dressing.		8.5
	GRINGA BARBACOA Eine Tortilla gefüllt mit unserem Pulled Beef, Salsa, bedeckt mit Käse und einer weiteren Tortilla. Gringo Style! Gerne bieten wir Euch eine Veggie Variante an.		8
NACHOS & GUACAMOLE Knusprige Nachos aus Maismehl, lecker hausgemachten Guacamole HOMEMADE SALSAS Salsa Verde Salsa Roja Pico de Gallo Habanero Salsa (scharf) Chipotle Sour Cream (scharf) Bohnencreme Guacamole Extra Nachos	8	BLUE CORN QUESADILLA Heiß-gebratene blaue Maistortilla gefüllt mit Queso de Chihuahua. Serviert mit einer kleinen Salsa und Limette. • mit Veggie-Chorizo	6 +3
	3 3 3 3 3 3 4 4.5	TOSTADA de BACALAR eine hausgemachte, frittierte Maistortilla mit geröstetem Blumenkohl und einer Salsa inspiriert aus Bacalar, Yucatán.	8.5
ENSALADA CHIQUITA Kleiner feiner Salat mit Karotten, Gurken, Mais, Cherry Tomaten und unserer hausgemachten Vinaigrette. • mit gerösteten Gambas • mit gegrillter Avocado	8	PICA PICA Pequeña (für 2) Klein, bunt und perfekt zum Teilen: Nachos, Guac, Salsa, Gringa Barbacoa und zwei frische Wassermelonensalate.	18
	+4 +4	PICA PICA Grande (für 4) Unsere große Sharing-Platte mit Nachos, Guac, ein Salsa-Mix, der Blue Corn Quesadilla, der Tostada, der Gringa und vier kleine Wassermelonensalate zum noch besser Teilen!	36

PLATOS



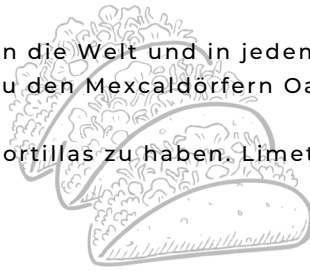
UNSERE HAUPTGERICHTE

VEGETARISCH		MEER	
TOSTADAS de BACALAR Drei hausgemachte, frittierte Maistortillas mit geröstetem Blumenkohl und einer Salsa inspiriert aus Bacalar, Yucatán.	23	CHIPULPOTLE (LEICHT SCHARF) Ein in Chipotle marinierter und angebratener Octopus. Dazu Octopus's Garden: karamalisierte Karotten Julienne, Wildsalat und Limettenreis.	25
CHILES RELLENOS Poblano Chilis, gefüllt mit Reis, mariniertem Röstgemüse in würzigem Tomaten-Confit. Serviert wird das Gericht mit Frijoles und Guacamole.	21	CEVICHE (LEICHT SCHARF) Unser Fisch des Tages, gepökelt in einem frischen Limetten-Aguachile, mit roter Zwiebel, Ingwer, frischen Mangowürfeln und Habaneroscheiben.	26
FLEISCH		• frische Avocado	+4
MOLE ROJO con POLLO (LEICHT SCHARF) Mole Poblano ist ein mexikanisches Nationalgericht aus Puebla. Unsere rote Mole hat neben Kakao, Erdnüssen, milden Guajilo Chilis, milden Ancho Chilis mehr als 20 verschiedenen Zutaten. Hier steht die Sauce im Vordergrund. Wir servieren sie mit gerösteten Sesamkörnern, auf einer gebratenen Hähnchenkeule und Reis.	24	GERNE BIETEN WIR EUCH AUF WUNSCH ZU UNSEREN HAUPTGERICHTEN EINEN PASSENDEN MEZCAL AN. 	
CARNE ASADA de TAMARINDO Saftig gegrillte Rinderhüfte, außen knusprig gebraten, serviert mit Bratkartoffeln. Dazu eine fruchtige Tamarinden-Salsa mit feiner Süße.	26		
FILET de RES en SALSA DE JAMAICA 250g gegrilltes Rinderfilet serviert mit einer Sauce aus Hibiskusblüten. Wir servieren das Gericht mit Bratkartoffeln und geschmorten Zwiebeln.	36		

TACOS

Tacos sind Mexiko's leckeres Geschenk an die Welt und in jedem mexikanischen Haushalt, von Mexico City's Stadtvierteln bis zu den Mexcaldörfern Oaxaca's zu finden sind.

Wahlweise mit Mais- oder Weizentortillas zu haben. Limette & Koriander sind auch immer dabei.



2 TACOS		4 TACOS	2 TACOS		4 TACOS
AVOCADO MANGO TACOS (veggie)	12	22	QUESABIRRIA	13	24
gegrillte Avocado, Mangowürfel, Rote Zwiebel.			Geschmorte Rindfleisch Tacos nach Birria Art mit Käse gebraten und Consomé serviert.		
TACOS VEGGIE CHORIZO (veggie)	10	19	TACOS MOLE ROJO (LEICHT SCHARF)	11	20
Hausgemachtes Veggie Chorizo, Queso de Oaxaca, Crispy Kartoffeln, Chipotle Sour Cream (leicht scharf).			Gebratenes Hähnchenbrustfilet, Mole Rojo, Cotija Käse, Sesam.		
TACOS de GAMBA con SALSA PITAYA	12	22	TACOS de CARNE ASADA	13	24
Gegrillte Gambas, Salsa Pitaya, Queso de Oaxaca.			Gebratene Rinderhüfte, Salsa de Tamarindo, eingelegte Roter Zwiebel.		
TACOS de COCHINITA PIBIL	11	20			
In Achiote marinierte Schweineschulter, Bohnencreme, eingelegte Roter Zwiebel, Orangenfilets.					

TACOS MIXTOS

AB 2 PERSONEN, PREIS P.P. 23

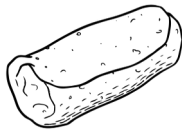
EINE BUNTE AUSWAHL AUS UNSEREN EINZELNEN TACOS WARTEN AUF EUCH.
VIELE KOMBINATIONEN UNSERER SALSAS UND EXTRAS
SORGEN AUF 5 TORTILLAS VERTEILT FÜR EURE GANZ PERSÖNLICHE FIESTA.
DO IT YOURSELF & EXPRESS YOURSELF!

ALAMBRES

Paprika, Zucchini und Zwiebeln gegrillt mit Queso de Oaxaca.
Angereicht mit frischer Limette, Tortillas und einer Auswahl
aus unseren hausgemachten mexikanischen Salsas.

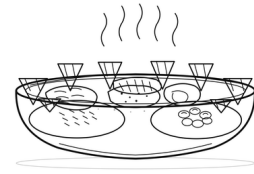
ALAMBRE AL PASTOR (LEICHT SCHARF)	19	ALAMBRE DE POLLO	19
Traditionell mit milden Guajilo Chilis marinierte Schweineschulter, im Feuer gegrillt. Wir servieren hier das wohl beliebteste Street Food der 22 Millionen Einwohner von Mexico City, mit süßen Ananasstückchen, Grillgemüse und Queso de Oaxaca für eure Tacos zum selber bauen.		Unser gegrilltes Hähnchenbrustfilet in dunklem Balsamico und einem Schuss Senf eingelegt und goldbraun gegrillt.	
		ALAMBRE DE VERDURAS	19
		Unser hausgemachter Fleischersatz aus roter Beete in Chorizo Marinade mit Gemüse und Käse gegrillt.	

BURRITOS



DER BURRITO HAT SEINE WURZELN
IM NORDEN VON MEXIKO,
BEVOR ER IN DEN 60ERN IN SAN FRANCISCO
ADAPTIERT, AMERIKANISIERT UND
POPULÄR WURDE.

BOWLS & ENSALADAS



UNSERE BOWLS & SALATE WERDEN
WAHLWEISE MIT GERÖSTETEN
WEIZEN- ODER MAISTORTILLAS
SERVIERT.

GRILLED CHICKEN BURRITO

Unser populärster Burrito wird mit
leckerm Limettenreis, Bohnencreme, Käse,
Sour Cream und unseren hausgemachten
Salsas befüllt.

19

BARBACOA BEEF BURRITO

Mariniertes und langsam geschmortes
Rindfleisch, klassisch mit Tomatensalsa,
dunklen Bohnen, Limettenreis, Käse, Mais
und Sour Cream.

20

VEGGIE TOTAL BURRITO

Das vegane Erlebnis. Schwarze Bohnen,
Guacamole, dazu gegrilltes Gemüse oder
unsere Süßkartoffelmole, Pico de Gallo,
Maissalsa, frische Gurken, Karotten
gemischt mit saisonalem Salat. Achtung,
dieser Burrito ist superfrisch!

20

- Guacamole extra für alle
Burritos, Bowls & Salate

+4

GAMBA PITAYA BOWL

Knusprige, in Tajin gegrillte Gambas mit
unserer Chipotle Sour Cream, auf
Limettenreis serviert. Dazu Bohnencreme,
Mangowürfel, gerösteter Mais,
Cherrytomaten, eingelegte rote Zwiebeln.

23

- gegrillte Avocado

+4

COCHINITA PIBIL BOWL

Unser in Achiote mariniertes Pulled-Pork-
Gericht, typisch für Yucatán. Serviert
auf Limettenreis, mit geröstetem Mais,
Pico de Gallo, Bohnencreme, Nachos,
eingelegten roten Zwiebeln und
Orangenfilets. Dazu zwei klein Tortillas.

21

ENSALADA

Unser Salatmix mit saisonalen Salaten,
Karotten, Gurken, Mais, frischen
Tomaten und wahlweise unserer
hausgemachten Vinaigrette oder dem
Honig-Sesam-Dressing.

19

- gegrillte Gambas
- gegrillte Rinderfiletstreifen
- gegrillte Avocado

+4
+5
+4

DRINKS

APERITIFE

COCKTAILS

ALC-FREE SPRITZ ¹ APEROL SPRITZ ^{1, 4} SARTI SPRITZ ¹ WILDBERRY-LILLET NEGRONI (GIN) ^{1, 3} NEGRONI (MEZCAL) ^{1, 3}	8 9 10 9 10 12	PALOMA Reposado Tequila, Grapefruit Cordial, Limette, Soda.	12
MARGARITAS 		MANGO CHAMOY Reposado Tequila, hausgemachtes Chamoy, Mangosoft, Limette.	12
		OAXACA OLD FASHIONED Del Maguey Minero Mezcal, Reposado Tequila, Agavensirup, Angostura Bitter, Orange Bitter.	14
		NAKED & FAMOUS Del Maguey Chichicapa Mezcal, Chartreuse, Aperol, Limette.	13
		EL IÑARRITU Gin, Chambord, Holunderblüte, Cranberry, homemade Sweet & Sour Sirup.	13
		MEZCAL MULE Mezcal, frischer Ingwer, Gurke, Minze, Limette, Thomas Henry Spicy Ginger Beer.	13
◆ YUMAS Reposado Tequila, Pierre Ferrand Dry Curaçao, hausgemachter Zimt Cordial, Limette.	12	ESPRESSO MARTINI Nemirov Ukrainian Vodka, Espresso, Mr. Black Coffee Likör, Zucker.	13
◆ CLASSIC Reposado Tequila, Pierre Ferrand Dry Curaçao, Zuckersirup, Limette.	12	PISCO SOUR Demonio de los Andes Pisco, Zucker, Eiweiß, Inca Bitters, Limette.	13
◆ SPICY Reposado Tequila, Pierre Ferrand Dry Curaçao, Limette, Zucker, Habanero-Ginger Bitter.	12	LA BRUJITA Demonio de los Andes Pisco, Chambord, Hibiskus, Süß & Scharfer Schaum, Limette.	13
△ SMOKY Reposado Tequila, Mezcal, Pierre Ferrand Dry Curaçao, Limette.	13		
△ FROZEN MARGARITA Regelmäßig bieten wir eine andere Geschmacksrichtung an. Bitte fragen Sie unser Service-Team nach dem heutigen Angebot.	13		
MARGARITA IM KRUG (CIRCA 5 DRINKS) ◆ 49 △ 59			

ALKOHOLFREIE COCKTAILS		MEZCAL FLIGHTS	
FROZEN MAGDALENA Agua Fresca des Tages zum Slushy geblended.	8	MEZCAL IST ETWAS BESONDERES. ER WIRD IN AUFWÄNDIGER UND TRADITIONELLER ART IN DEN BERGEN VON OAXACA HERGESTELLT. MEZCAL BIETET EINE UNGLAUBLICHE VIELFALT UND KOMPLEXITÄT. ER IST EINES DER REPRÄSENTIVEN GETRÄNKE FÜR MEXIKO. JEWEILS 1 COPITA (2CL)	
GREEN GARDEN Gurke, Minze, Limette, Holunderblüte, Soda.	8		
IPANEMA Ginger Ale, Limette, Rohrzucker.	7		
VIRGIN SINNERMAN Ananas, Mango, Zimt-Cordial, Anis, Limette.	8		
LONGDRINKS		BEGINNER 1 x Dos Hombres (Breaking Bad) 1 x Amores Cupreata 1 x Del Maguey Chichicapa	15
GIN & Fever Tree Tonic Water Tanqueray Monkey 47	10	YUMAS FLIGHT 1 x Alipus San Andres 1 x Derrumbes San Luis Potosi 1 x Del Maguey Tobala	18
	12		
SKINNY BITCH Nemirov Ukrainian Vodka, Soda, Limette.	9	WILD AGAVE 1 x Del Maguey Wild Jabali 1 x Real Minero Largo 1 x Vago Ensemble en Barro (Tio Rey)	27
CUBA LIBRE Plantation Rum, Coca-Cola, Limette.	9	PARA TODO MAL, MEZCAL, Y PARA TODO BIEN, TAMBIEN.	
DARK & STORMY Bermuda Black Seal Rum, Thomas Henry Spicy Ginger Beer, Limette.	12		
		WIR HABEN FÜR EUCH EINE GROSSE AUSWAHL AN WEITEREN INTERESSANTEN MEZCALS. SPRECHT UNS DARAUF AN!	

TEQUILA FLIGHT		WEIN	
TEQUILA BLEIBT DAS BEKANNTESTE, VERKANNTESTE GETRÄNK AUS MEXIKO. ES IST REGIONAL STARK EINGESCHRÄNKT UND MUSS AUS JALISCO KOMMEN. OB SHOT ODER SIP, WIR HABEN IMMER DEN PASSENDEN TEQUILA FÜR EUCH PARAT.		WEISS	
		GRAUBURGUNDER 0.2L/0.75L Weingut Hauck, Rheinhessen.	8/24
		RIESLING 0.2L / 0.75L Weingut Abel, Oestrich-Winkel, Rheingau.	8/24
		SCHEUREBE 0.75L Weingut Geil, Rheinhessen.	26
		SAUVIGNON BLANC 0.75L Francois le Saint, Silex Sancerre, France.	38
T-FLIGHT (3x2cl) 1x Corralejo Blanco 1x Topanito Reposado 1x El Mayor Añejo	15		
BIER		ROT	
VOM FASS		TEMPRANILLO 0.2L/0.75L Mas que Vinos, Toledo, Spanien.	
Kronenhof Hell ist ein unfiltriertes helles Bier, wöchentlich frisch gebraut vom Bad Homburger Brauhaus „Kronenhof Graf Zeppelin“.	4.5	Puszta Libre! kalter (!) Rotwein, frei von Firlefanz, Cuvée aus Zweigelt, St. Laurent und Pinot Noir.	34
	6.5	MALBEC 0.75L Terrazas de los Andes, Mendoza, Argentinien.	33
AUS DER FLASCHE		SNOOP'S CALI RED 0.75L Kalifornien. Cuvée aus Petit Syrah, Zinfandel, Cabernet Sauvignon, Merlot.	35
CHELADA 0.33L Corona, Eis, Limette, Salzrand.	7	BOEKENHOUTSKLOOF CHOCOLATE BLOCK 0.75L Südafrika. Cuvée aus Syrah, Grenache, Cinsault, Cabernet Sauvignon, Viognier.	76
MICHELADA 0.33L Corona, Eis, Limette, Worcestershire Sauce, Tomate, Habanero Bitters, Salzrand.	8	ALLE WEINE ENTHALTEN SULFITE	
PACIFICO 0.35L DOS XX 0.33L NEGRA MODELO 0.35L CORONA 0.33L JEVER ALKOHOLFREI 0.33L	6.5		
	6.5		
	6.5		
	5.5		
	4.5		

AGUAS FRESCAS



AGUA FRESCA WIRD ÜBLICHERWEISE
ALLTÄGLICH VON DEN KLEINEN
CAFES UND STRASSENSTÄNDEN IN MEXIKO
IN DEN UNTERSCHIEDLICHSTEN
GESCHMACKSRICHTUNGEN VERKAUFT.

AUCH ALS KRUG ERHÄLTlich!

0.4L / 5.5

1.5L / 19

BITTE FRAGEN SIE UNSER SERVICE-PERSONAL
NACH DEN FRUCHTSORTEN DES TAGES.

SOFT

SELTERS STILL 0.25L	3
SELTERS MIT KOHLENSÄURE 0.25L	3
SELTERS STILL 0.75L	7
SELTERS MIT KOHLENSÄURE 0.75L	7
COCA-COLA CLASSIC ^{1, 5} 0.33L	4
COCA-COLA ZERO ^{1, 3, 4, 5} 0.33L	4
POSSMANN APFELSCHORLE 0.33L	4
CLUB MATE ^{1, 5} 0.33L	4.5
SPEZI ^{1, 5} 0.33L	4
FANTA ^{1, 5} 0.33L	4
PALOMA GRAPEFRUIT LIMO 0.25L	5
JEVER ALKOHOLFREI 0,33L	4.5

HEISS

ESPRESSO ⁵	3
DOPPIO ⁵	4
AMERICANO ⁵	3.5
CAPPUCCINO ⁵	4.5
TEE	3.5
FRISCHER MINZ TEE	4.5



 **OUR INSTA-HANDLE: YUMAS.DE**