



STARTER



GUACAMOLE IST EIN ESSENTIELLER
BESTANDTEIL DER MEXIKANISCHEN KÜCHE.
DAS WORT KOMMT URSPRÜNGLICH
AUS DEM AZTEKISCHEN (ĀHUACAMOLLI) UND
BEDEUTET ÜBERSETZT AVOCADO SAUCE.

NACHOS & GUACAMOLE

Knusprige Nachos aus Maismehl,
unserer leckeren hausgemachten Guacamole
und Bohnencreme.

UNSERE SALSAS

Salsa Verde 2
Salsa de Tomate 2
Pico de Gallo 2
Salsa Mole Rojo (scharf) 2
Habanero Salsa (scharf) 2
Chipotle Sour Cream (scharf) 2
Bohnencreme 2
Guacamole 3
Extra Nachos 3

JICAMA SOUR

Jicama ist eine saftige, sehr erfrischende
Knolle aus Mexiko. Wir finden sie
mit Limette sauer gespritzt und mit Tajín
gewürzt am besten.

+ FRISCH GESCHNITTENE AVOCADO

FRISCHE AVOCADO

Eine frische Avocado serviert mit
Pico de Gallo, Koriander und unserer
hausgemachten Vinaigrette.

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.

CHILAQUILES (LEICHT SCHARF)

Frittierte Maismehltortillas
durchzogen von einer mexikanischen
Bohnencreme, unseren traditionellen
Salsas und Pico de Gallo. Verfeinert
mit Queso de Oaxaca und Cotija.

MOLLETES

Knuspriges Brot Dreierlei mit hausge-
machter Bohnencreme, Pico de Gallo und
Habanero Salsa. Im Ofen überbacken.
Wir servieren es nackt, mild & scharf.

QUESO FUNDIDO CON CHORIZO (LEICHT SCHARF)

Heißer Queso de Chihuahua verschmolzen
mit mexikanischem Chorizo, ein in
leicht pikanten mexikanischen Chilis
gebratenes Hackfleisch.
Serviert mit Nachos und frischer Limette.

ALBONDIGAS DE CHICHARRÓN

5 würzig gegrillte Fleischbällchen
in unserer Salsa de Tomate mit
Chicharron und frischem Koriander.
Garniert mit Queso de Cotija.

PICA PICA

Eine bunte Mischung aus unseren leckeren
Starters im Tapas-Format. Mit dabei sind
Nachos & Guacamole, Albondigas, Molletes
und die Jicama Sour. Ideal zum Teilen!

5

7

6

6

2

2

2

2

2

2

2

3

3

5

3

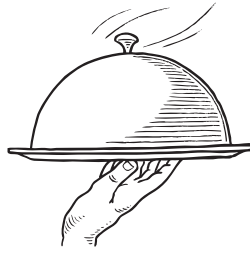
6

7

7

16

PLATOS



UNSERE HAUPTGERICHTE

VEGETARISCH			
CHILLES RELLENOS Poblano Chillies, gefüllt mit Reis, Oliven, Avocado und mariniertem Röstgemüse in einem würzigen Tomaten-Confit. Serviert wird das Gericht mit einer Bohnensoße und fein geschnittenen Zwiebeln.	14	COSTILLA DE RES EN CHILE Y CAFÉ Zartschmelzende Kurzrippe vom Rind, langsam geschmort in einer Marinade aus Chili, Honig, Kreuzkümmel und Kaffeebohnen. Serviert wird das Gericht mit gerösteten Kartoffeln und fein geschnittenen Zwiebeln.	18
GUISADO VEGETARIANO Ein mexikanisches Gemüse Allerlei serviert mit in Butter gebratenen Maiskolben, verfeinert mit Tajín und Cotija. Unsere Veggie Empfehlung, nicht nur für eingefleischte Vegetarier!	14	COCHINITA PIBIL Das geschichtsträchtige Pulled Porc Gericht wird in Achiotesamen und Orangensaft eingelegt, bevor es über viele Stunden geschmort wird. Serviert wird es auf Süßkartoffeln, frischer Limette und mit gegrilltem Gemüse.	15
FLEISCH			
POLLO ALMENDRADO Gekochtes Hühnchenbrustfilet in einer Mandelcremesauce aus Kochbanane und Rosinen auf Reis serviert. Dazu gehört ein feiner Petersiliensalat.	16	FILETE DE RES EN SALSA PASILLA Gegrilltes Rinderfilet serviert mit einer Sauce aus Pasilla Chillies. Wir servieren das Gericht mit Bratkartoffeln und geschmorten Zwiebeln.	22
MOLE ROJO CON POLLO (LEICHT SCHARF) Mole Poblano ist ein mexikanisches Nationalgericht aus Puebla. Unsere Version hat neben Kakao, Erdnüssen und Mulato Chilis mehr als 20 verschiedene Zutaten. Wir servieren es klassisch mit Sesamkörnern auf zartgekochtem Hühnchen und Reis.	17	FISCH	
		CHIPULPOTLE Ein in Chipotle marinierter und angebratener Octopus. Dazu Octopus's Garden: Karotten Julienne, eingelegte Salatgurken und schattierte Radieschen.	17

GERNE BIETEN WIR EUCH
AUF WUNSCH ZU UNSEREN HAUPTGERICHTEN
EINEN PASSENDEN MEZCAL AN.



TACOS

TACOS SIND MEXIKOS LECKERES GESCHENK AN DIE WELT UND IN JEDEM MEXIKANISCHEN HAUSHALT VON MEXIKO CITYS STADT-VIERTELN BIS ZU DEN MEZCAL-DÖRFERN IN OAXACA ZU FINDEN.



WIR SERVIEREN 4 TACOS MIT MEXIKANISCHER BOHNENCREME, FRISCHER LIMETTE, FRISCHEN ZWIEBELN UND FRISCH GESCHNITTENEM KORIANDER.

VEGETARISCH		FLEISCH	
TACOS PAPAS CASADAS (LEICHT SCHARF) Geschmorte Kartoffeln, karamellisierte Zwiebeln, Chipotle Chilies, Salsa Verde, Avocado	12	TACOS MOLE ROJO (LEICHT SCHARF) Zartes Hühnchen, Mole Rojo, Cotija, Sesam	14
		TACOS PAPA Y CHORIZO (LEICHT SCHARF) Mexikanische Chorizo, knusprige Kartoffeln, Queso de Oaxaca, Chipotle Sour Cream	14
TACOS AGUACATE Y JICAMA Gegrillte Avocado, saftige Jicamastreifen, Pico de Gallo, Salat	13	TACOS BARBACOA Geschmortes Rindfleisch, Salsa de Tomate, Cotija	14
		TACOS COCHINITA PIBIL (SCHARF) Pulled Porc, Salsa Habanero	13
TACOS JICAMA Y MANGO (KALT) Jicama-Tortilla, Guacamole, Pico de Gallo, Gurke, Mango, Tajín	14	TACOS FILET RES CON QUESO Gegrilltes Rinderfilet, Queso de Oaxaca, Salsa Pasilla	17

TACO FIESTA DELUXE

AB 2 PERSONEN, PREIS P.P. 19

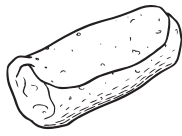
EINE BUNTE AUSWAHL AUS UNSEREN EINZELNEN TACOS WARTEN AUF EUCH.
VIELE KOMBINATIONEN UNSERER SALSAS UND EXTRAS
SORGEN AUF 5 TORTILLAS VERTEILT FÜR EURE GANZ PERSÖNLICHE FIESTA.
DO IT YOURSELF & EXPRESS YOURSELF!

ALAMBRES

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

ALAMBRE AL PASTOR (LEICHT SCHARF) Der Klassiker! Al Pastor, das berühmte in Achiote marinierte, am Spieß gebratene Schweinefleisch, wird gemeinsam mit Ananas gegrillt.	14	ALAMBRE DE POLLO Unser gegrilltes Hähnchenbrustfilet in dunklem Balsamico und einem Schuss Senf eingelegt und goldbraun gegrillt.	14
		ALAMBRE DE GAMBA AL AJILO Gamba in Butter gegrillt und in Knoblauch geschwenkt. Kurz und knackig!	16

BURRITOS



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

ALLE BURRITOS GIBT ES AUCH ALS BOWL!

BASIC BURRITO

Unsere populären Burritos werden mit leckerem Limettenreis, schwarzen Bohnen, Käse, Sour Cream und unseren hausgemachten Salsa befüllt.

11

VEGETARISCH

ALAMBRE

3

MOLE

4

GUACAMOLE

3

FLEISCH

CHICKEN

3

BARBACOA

4

COCHINITA

3

FILET

5

GAMBA

4

VEGGIE TOTAL BURRITO

Das vegane Erlebnis. Schwarze Bohnen, unsere hausgemachte Süsskartoffel-Mole Crème, Pico de Gallo, Maissalsa, frische Gurken, Karotten gemischt mit saisonalem Salat. Achtung dieser Burrito ist superfrisch und wird lauwarm mit Guacamole serviert!

15

BITTE SAG UNS NOCH, WIE SCHARF DU ES GERNE HÄTTEST!

ENSALADAS

UNSERE SALATE WERDEN FRISCH GESCHNITTEN UND MIT GERÖSTETEN TORTILLASTREIFEN SERVIERT.

ALLE SALATE SIND AUCH ALS BEILAGE ERHÄLTlich.

ENSALADA DE TOMATE, QUESO Y CILANTRO

Dünn geschnittene weiße Zwiebel, Tomate und Staudensellerie mit Sherry Essig mariniert. Diesen Salat servieren wir mit gekrümelmtem Cotija Käse und gehacktem Koriander.

12

ENSALADA DE SANDIA Y JICAMA

Die saftige Jicama Knolle, zusammen mit gewürfelter Wassermelone, Minze und jungen Salaten servieren wir mit einer Vinaigrette aus Limette, Tequila und braunem Zucker.

12

ENSALADA DE POLLO

Ein buntgemischter Salat, bestehend aus Tomaten, feingeriebenen Karotten, Mais, und frischen Gurken. Bedeckt mit gegrillten Hühnchenbrustfiletstreifen.

13

+ ALTERNATIV MIT GEGRILLTEN RINDERFILETSTREIFEN

3

SAISONALE DESSERTS ODER ECHTE KLASSIKER?

EIN BLICK IN UNSERE DESSERTKARTE LOHNT SICH.

DRINKS

APERITIFE		COCKTAILS	
APEROL SPRITZ ^{1,4}	7	PALOMA	9
HUGO ¹	7	Reposado Tequila, Grapefruit-Cordial, Limette, Soda	
MARKUS MOLITOR SEKT	6		
NEGRONI (GIN) ^{1,3}	7		
NEGRONI (MEZCAL) ^{1,3}	9	MANGO CHAMOY	10
PORTONIC ⁴	6	Reposado Tequila, hausgemachtes Chamoy, Mangosaft, Limette	
TINTO DE VERANO (GLAS)	6		
TINTO DE VERANO (KRUG)	21		
MARGARITAS		OAXACA OLD FASHIONED	13
		Del Maguey Chichicapa, Reposado Tequila, Agavensirup, Angostura Bitters	
		OROSCO	11
		Mezcal, Ananassaft, Koriander, Zuckersirup, Limette	
◆ YUMAS Reposado Tequila, Pierre Ferrand Dry Curaçao, hausgemachter Zimt Cordial, Limette		LAST OF THE OAXACANS	11
		Mezcal, Maraschino-Kirsch, Chartreuse, Limette	
◆ CLASSIC Reposado Tequila, Pierre Ferrand Dry Curaçao, Zuckersirup, Limette		SMOKY NUT	12
		Mezcal, Frangelico, Eiweiß, Piloncillo Zucker, Zitrone	
◆ SPICY Reposado Tequila, Pierre Ferrand Dry Curaçao, Habanero Bitter, Limette		THE MEXITALIAN	12
		Mezcal, Espresso, Frangelico, Zucker, Limette	
Δ SMOKY Reposado Tequila, Del Maguey Vida Mezcal, Pierre Ferrand Dry Curaçao, Limette		MEZCAL SOUR	10
		Mezcal, Zucker, Orange Bitters, Limette	
Δ FROZEN MARGARITA Regelmäßig bieten wir eine andere Geschmacksrichtung an. Diese könnte unter anderem Orange, Mango, Ananas, Wassermelone oder Hibiscus sein. Bitte fragen Sie unser Service Personal nach dem heutigen Angebot.		PISCO SOUR	9
		Demonio de los Andes Pisco, Zuckersirup, Eiweiß, Inca Bitters, Limette	
MARGARITA IM KRUG (CIRCA 5 DRINKS) ◆ 40 Δ 50		GREEN FIZZ	9
		Gin, Trauben, Basilikum, Minze, Zitrone, Holunder, Soda	
		SWEET SPARROW	9
		Rum, Apfelsirup, Zimt, Limette, Zucker	

ALKOHOLFREIE COCKTAILS

VIRGIN OROSCO Ananas, Koriander, Zuckersirup, Limette	7
CINDERELLA Ananas, Orange, Limette, Grenadine, Angostura Bitters, Ginger Ale	7
IPANEMA Maracuja, Ginger Ale, Limette, Rohrzucker	6
VIRGIN MANGO CHAMOY Mango, Orange, Chamoy, Zimt-Cordial, Limette, Zucker	8

LONGDRINKS

GIN TONIC Tanqueray, Fever Tree Tonic Water	8
MONKEY GIN TONIC Monkey 47 Gin, Fever Tree Tonic Water	10
SKINNY BITCH Russian Standard Vodka, Soda, Limette	7
BOURBON & COKE Bulleit Bourbon, Coca-Cola	8
CUBA LIBRE Plantation Rum, Coca-Cola-Limette	8
CHILCANO Demonio de los Andes Pisco, Chunco Amargo Bitters, Ginger Ale, Limette	7

GERNE BIETEN WIR EUCH AUF
NACHFRAGE WEITERE DRINKS AN.



MEZCAL FLIGHTS

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.

BEGINNER

1 x Topanito
1 x Del Maguey Vida
1 x Alipus San Andres
COPITA (JE 2CL)

10

YUMAS FLIGHT

1 x Amores Cupreata
1 x Del Maguey Chichicapa
1 x Derrumbes San Luis Potosi
COPITA (JE 2CL)

15

WILD AGAVE

1 x Del Maguey Tobala
1 x Del Maguey Wild Jabali
1 x Real Minero Largo
COPITA (JE 2CL)

22

**PARA TODO MAL,
MEZCAL,
Y PARA TODO BIEN,
TAMBIEN.**

WIR HABEN FÜR EUCH EINE
GROSSE AUSWAHL AN
WEITEREN INTERESSANTEN MEZCAL.

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.

T-FLIGHT

1 x Don Fulano 50%
1 x Casamigos Reposado von G. Clooney
1 x Villalobos Extra Añejo
COPITA (JE 2CL)

13

BIER

VOM FASS

Kronenhof Hell ist ein unfiltriertes
helles Bier, wöchentlich frisch gebraut
vom Bad Homburger Brauhaus „Kronenhof
Graf Zeppelin“.

0,3L

0,5L

3.5

5

AUS DER FLASCHE

CHELADA 0,33L

Corona, Eis, Limette, Salzrand

5

MICHELADA 0,33L

Corona, Eis, Limette, Worcestershire
Sauce, Habanero Bitters, Salzrand

5.5

PACIFICO 0,35L

DOS EQUIS 0,33L

NEGRA MODELO 0,35L

CORONA 0,33L

JEVER ALKOHOLFREI 0,33L

4.5

4.5

4.5

4.5

3.5

WEISS

GRAUBURGUNDER 0,2L / 0,75L

Weingut Andres, Pfalz

6/18

VERDEJO 0,2L / 0,75L

Cal y Canto, Tierra de Castilla, Spanien

5,5/16

SCHEUREBE 0,75L

Weingut Geil, Rheinhessen

20

WEISSBURGUNDER 0,75L

Weingut Ina Wihler, Kaiserstuhl

23

RIESLING „ERSTES GEWÄCHS“ 0,75L

Weingut Sohns, Rheingau

29



ROT

MERLOT 0,2L / 0,75L

Chateau Petit Roubie,
Languedoc, Frankreich

6/20

TEMPRANILLO 0,75L

Mas que Vinos, Toledo, Spanien

23

MALBEC 0,75L

Blanco Bodegas & Vinedos,
Mendoza, Argentinien

27

SYRAH 0,75L

Agr. Possente, Sizilien, Italien

25

ROSÉ

DER ROSÉ 0,75L

Weingut Bender, Pfalz

20

NATURWEIN

KASKADE PETNAT 0,75L

Weingut Ina Wihler, Kaiserstuhl

25

PINOT NATURE / ORANGE 0,75L

Weingut Ina Wihler, Kaiserstuhl

30

ALLE WEINE ENTHALTEN SULFITE

AGUAS FRESCAS



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

WIR BIETEN WECHSELNDE GESCHMACKSRICHTUNGEN AN, WIE Z.B. MELONE, MANGO, HIBISCUS, TAMARINDE, PAPAYA, ANANAS ODER ERDBEERE.

0,4L / 4

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

SOFT

WASSER STILL 0,25L	2.5
WASSER MIT KOHLENSÄURE 0,25L	2.5
WASSER STILL 0,75L	6.5
WASSER MIT KOHLENSÄURE 0,75L	6.5
COCA-COLA CLASSIC ^{1,5} 0,33L	3
COCA-COLA LIGHT ^{1,3,4,5} 0,33L	3
COCA-COLA ZERO ^{1,3,4,5} 0,33L	3
APFELSCHORLE 0,33L	3
CLUB MATE ^{1,5} 0,33L	3.5
PALOMA ^{1,2} 0,33L	3.5
SPEZI ^{1,5} 0,33L	3
FANTA ^{1,5} 0,33L	3

HEISS

ESPRESSO ⁵	2.5
DOPPIO ⁵	3
AMERICANO ⁵	2.5
CAPPUCCINO ⁵	3
LATTE MACCHIATO ⁵	4
TEE	3
FRISCHER MINZ TEE	3.5
GROG	4.5
Plantation Black Cask 1651 Rum, heißes Wasser, Limette	

**IHR WOLLT UNSER ESSEN
AUCH ZU HAUSE GENIEßEN?**

**GERNE LIEFERN WIR ÜBER
WWW.YUMAS.DE!**

@ YUMAS.DE