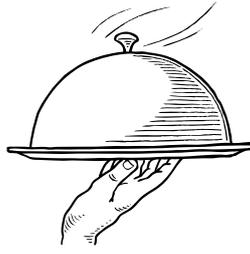




# PLATOS



## UNSERE HAUPTGERICHTE

|  |           |  |           |
|--|-----------|--|-----------|
| <b>VEGETARISCH</b>   |           | <b>FILET DE RES EN SALSA DE JAMAICA</b><br>200 g gegrilltes Rinderfilet serviert mit einer Sauce aus Hibiskusblüten. Wir servieren das Gericht mit Bratkartoffeln und geschmorten Zwiebeln.  | <b>31</b> |
| <b>CHILES RELLENOS</b><br>Poblano Chilis, gefüllt mit Reis, Oliven, Avocado und mariniertem Röstgemüse in einem würzigen Tomaten-Confit. Serviert wird das Gericht mit einer Bohnensoße und fein geschnittenen Zwiebeln.   | <b>18</b> | <b>FISCH</b>   |           |
|  |           | <b>CHIPULPOTLE (LEICHT SCHARF)</b><br>Ein in Chipotle mariniertes und angebratener Octopus. Dazu Octopus's Garden: karamalisierte Karotten Julienne, Wildsalat und Limettenreis.   | <b>21</b> |
| <b>FLEISCH</b>   |           | <b>CEVICHE DE BACALAO</b><br>Roher Kabeljau in frischem Limetten-Aguachile gepökelt und mit Jicamaknolle, Koriander, roten Zwiebeln, frischer Mango, Ingwer und einem Hauch Habanero Chilis verfeinert. Als Beilage servieren wir ein Süßkartoffelpüree mit gebratenen Avocadostreifen, dazu Nachos. | <b>26</b> |
| <b>MOLE ROJO CON POLLO (LEICHT SCHARF)</b><br>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. | <b>19</b> |  |           |
| <b>COSTILLA DE RES EN CHILE Y CAFÉ</b><br>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.   | <b>21</b> | GERNE BIETEN WIR EUCH AUF<br>WUNSCH ZU UNSEREN<br>HAUPTGERICHTEN EINEN PASSENDEN<br>MEZCAL AN.   |           |
| <b>COCHINITA PIBIL</b><br>Das geschichtsträchtige Pulled Porc Gericht wird in Achioten und Orangensaft eingelegt, bevor es über viele Stunden geschmort wird. Serviert wird es mit Süßkartoffelpüree, frischer Limette und mit gegrilltem Gemüse.  | <b>18</b> |  |           |



# 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 UNSERE TACOS MIT LIMETTEN, ROTEN ZWIEBELN UND FRISCH GESCHNITTENEM KORIANDER.

| VEGETARISCH  |    | FLEISCH  |    |
|--|----|--|----|
| <b>TACOS DE AGUACATE Y MANGO</b><br>Gegrillte Avocado, frische Mango, Pico de Gallo, Limette, Salat                                      | 16 | <b>TACOS MOLE ROJO (LEICHT SCHARF)</b><br>gebratene Hühnchenkeule, Mole Rojo, Cotija, Sesam                                      | 18 |
| <b>TACOS VEGGIE CHORIZO (LEICHT SCHARF)</b><br>Hausgemachtes Veganes Chorizo, knusprige Kartoffeln, Queso de Oaxaca, Chipotle Sour Cream | 17 | <b>TACOS PAPA Y CHORIZO (LEICHT SCHARF)</b><br>Mexikanisches Chorizo, knusprige Kartoffeln, Queso de Oaxaca, Chipotle Sour Cream | 17 |
|  |    | <b>TACOS BARBACOA</b><br>Geschmortes Rindfleisch, Salsa de Tomate, Cotija  | 17 |
| <b>TACOS DE GAMBA CON SALSA PITAYA</b><br>Gegrillte Gambas, Salsa Pitaya, Queso de Oaxaca  | 18 | <b>TACOS AL PASTOR</b><br>Al Pastor, klein gewürfelte Ananas, Limette, Queso de Oaxaca   | 17 |

## TACOS MIXTOS

AB 2 PERSONEN, PREIS P.P. 22

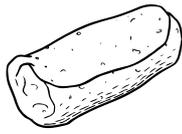
EINE BUNTE AUSWAHL AUS UNSEREN EINZELNEN TACOS WARTEN AUF EUCH. VIELE KOMBINATIONEN UNSERER SALSAS UND EXTRAS SORGEN AUF 5 TORTILLAS VERTEILT FÜR EURE GANZ PERSÖNLICHE FIESTA. DO IT YOURSELF & EXPRESS YOURSELF!

## ALAMBRES

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

|  |    |   |    |
|--|----|---|----|
| <b>ALAMBRE AL PASTOR (LEICHT SCHARF)</b><br>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. | 18 | <b>ALAMBRE DE POLLO</b><br>Unser gegrilltes Hähnchenbrustfilet in dunklem Balsamico und einem Schuss Senf eingelegt und goldbraun gegrillt. | 17 |
|  |    | <b>ALAMBRE DE GAMBA</b><br>Gamba in Butter gegrillt. Kurz und knackig!  | 19 |

# 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 hausgemach-  
ten Salsa befüllt.

13

## VEGETARISCH

ALAMBRE

4

MOLE

5

GUACAMOLE

4

## FLEISCH

CHICKEN

4

BARBACOA

5

COCHINITA

4

AL PASTOR

5

FILET

7

GAMBA

5

## 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!

17

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 GAMBA

Ein fein geschnittener Salat mit  
gerösteten Gambas, jungen Salaten,  
gekrümeltem Cotija-Käse, Pitaya-Confit  
und unserer hausgemachten Vinaigrette.

18

## ENSALADA DE AGUACATE

Unser Salatmix mit saisonalen Salaten,  
Karotten, Gurken, Mais, frischen Tomaten  
und frisch geschnittener Avocado.

16

## ENSALADA DE RES

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

19

**SAISONALE DESSERTS ODER  
ECHTE KLASSIKER?**

**EIN BLICK  
IN UNSERE DESSERTKARTE  
LOHNT SICH.**

# DRINKS

| APERITIFE  |    | COCKTAILS   |    |
|--|----|---|----|
| APEROL SPRITZ <sup>1,4</sup>   | 9  | PALOMA  | 10 |
| HUGO <sup>1</sup>  | 8  | Reposado Tequila, Grapefruit Limonade, Limette, Soda                              |    |
| WILDBERRY-LILLET   | 9  |   |    |
| NEGRONI (GIN) <sup>1,3</sup>   | 9  |   |    |
| NEGRONI (MEZCAL) <sup>1,3</sup>  | 11 | MANGO CHAMOY  | 11 |
| TINTO DE VERANO (GLAS)   | 7  | Reposado Tequila, hausgemachtes Chamoy, Mangosaft, Limette                        |    |
| TINTO DE VERANO (KRUG)   | 22 |   |    |
| <h2>MARGARITAS</h2>   |    | OAXACA OLD FASHIONED  | 13 |
|  |    | Del Maguey Minero, Reposado Tequila, Agavensirup, Angostura Bitter, Orange Bitter |    |
|  |    | OROSCO  | 11 |
|  |    | Mezcal, Ananassaft, Koriander, Zuckersirup, Limette                               |    |
|  |    | LAST OF THE OAXACANS  | 11 |
|  |    | Mezcal, Luxardo Maraschino, Chartreuse, Limette                                   |    |
| ◆ YUMAS  | 10 | MEZCAL MULE   | 13 |
| Reposado Tequila, Pierre Ferrand Dry Curaçao, hausgemachter Zimt Cordial, Limette  |    | Mezcal, frischer Ingwer, Gurke, Minze, Limette, Thomas Henry Spicy Ginger         |    |
| ◆ CLASSIC  | 10 | GOOD MORNING GRINGO!  | 12 |
| Reposado Tequila, Pierre Ferrand Dry Curaçao, Zuckersirup, Limette   |    | Mezcal, Espresso, Frangelico, Mr. Blacks Cold Brew, Zucker                        |    |
| ◆ SPICY  | 10 | MEZCAL SOUR   | 12 |
| Reposado Tequila, Pierre Ferrand Dry Curaçao, Limette, Zucker, Habanero - Ginger Bitter  |    | Mezcal, Eiweiß, Zucker, Limette   |    |
| Δ SMOKY  | 12 | PISCO SOUR  | 11 |
| Reposado Tequila, Mezcal, Pierre Ferrand Dry Curaçao, Limette  |    | Demonio de los Andes Pisco, Zucker, Eiweiß, Inca Bitters, Limette                 |    |
| Δ FROZEN MARGARITA   | 12 | SLOE GIN FIZZ   | 11 |
| 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. |    | Sloe Gin, Limette, Zucker, Eiweiß, Soda   |    |
|  |    | TWISTED GRAPES  | 11 |
|  |    | Aged Rum, Trauben, Limette, Holunderblüte, Eiweiß                                 |    |
|  |    | CONTINENTAL SOUR  | 11 |
|  |    | Bourbon, Limette, Zucker, Portwein, Eiweiß  |    |
| MARGARITA IM KRUG (CIRCA 5 DRINKS)   |    |   |    |
| ◆ 45 Δ 55  |    |   |    |

## ALKOHOLFREIE COCKTAILS

|   |   |
|---|---|
| VIRGIN OROSCO<br>Ananas, Koriander, Zuckersirup, Limette          | 7 |
| GREEN GARDEN<br>Gurke, Minze, Limette,<br>Holunderblüte, Soda     | 8 |
| IPANEMA<br>Ginger Ale, Limette, Rohrzucker                        | 7 |
| VIRGIN SINNERMAN<br>Ananas, Mango, Zimt-Cordial, Anis,<br>Limette | 8 |

## LONGDRINKS

|   |    |
|---|----|
| GIN TONIC<br>Tanqueray, Fever Tree Tonic Water                    | 9  |
| MONKEY GIN TONIC<br>Monkey 47 Gin, Fever Tree Tonic Water         | 12 |
| SKINNY BITCH<br>Nemirov Ucranian Vodka, Soda, Limette             | 8  |
| CUBA LIBRE<br>Plantation Rum, Coca-Cola, Limette                  | 9  |
| DARK & STORMY<br>Bermuda Black Seal Rum, Spicy Ginger,<br>Limette | 10 |

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 Amores Cupreata  
1 x Del Maguey Minero  
1 x Alipus San Andres  
COPITA (JE 2CL)

13

### YUMAS FLIGHT

1 x Montelobos Ensemble  
1 x Del Maguey Chichicapa  
1 x Derrumbes San Luis Potosi  
COPITA (JE 2CL)

17

### WILD AGAVE

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

23

**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  
1 x Villalobos Extra Añejo  
COPITA (JE 2CL)

15

## BIER

### VOM FASS

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

0.3L

0.5L

4.5

6

### AUS DER FLASCHE

#### CHELADA 0.33L

Corona, Eis, Limette, Salzrand

6

#### MICHELADA 0.33L

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

6.5

#### PACIFICO 0.35L

#### DOS EQUIS 0.33L

#### NEGRA MODELO 0.35L

#### CORONA 0.33L

#### JEVER ALKOHOLFREI 0.33L

5.5

5.5

5.5

5

4

## WEISS

### GRAUBURGUNDER 0.2L/0.75L

Weingut Andres, Pfalz

7/21

### SCHEUREBE 0.2L/0.75L

Weingut Geil, Rheinhessen

8/24

### RIESLING 0.75L

Weingut Sohns, Rheingau

23

### WEISSBURGUNDER 0.75L

Weingut Ina Wihler, Kaiserstuhl

27

### SAUVIGNON BLANC 0.75L

Weingut Francois Le Saint, Loire - Sancerre

38



## ROT

### TEMPRANILLO 0.2L/0.75L

Mas que Vinos, Toledo, Spanien

8 / 23

### PINOT NOIR 0.75L

Luis Chenu, Bourgogne,  
Frankreich

49

### MALBEC 0.75L

Blanco Bodegas & Vinedos,  
Mendoza, Argentinien

29

### SYRAH 0.75L

Agr. Possente, Sizilien, Italien

27

## ROSÉ

### DER ROSÉ 0.75L

Weingut Bender, Pfalz

22

## BUBBLES

### KASKADE PETNAT 0.75L

Weingut Ina Wihler, Kaiserstuhl

27

### CHAMPAGNER - BRUT CLAVIER 0.75L

FrançoisSecondé, Champagne, Frankreich

94

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.

AUCH ALS KRUG ERHÄLTlich!

0.4L/5  
1.5L/17.5

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 <sup>1,5</sup> 0.33L   | 3.5 |
| COCA-COLA LIGHT <sup>1,3,4,5</sup> 0.33L | 3.5 |
| COCA-COLA ZERO <sup>1,3,4,5</sup> 0.33L  | 3.5 |
| POSSMANN APFELSCHORLE 0.33L              | 3.5 |
| CLUB MATE <sup>1,5</sup> 0.33L           | 4   |
| SPEZI <sup>1,5</sup> 0.33L               | 3.5 |
| FANTA <sup>1,5</sup> 0.33L               | 3.5 |

# HEISS

|                              |     |
|------------------------------|-----|
| ESPRESSO <sup>5</sup>        | 2.5 |
| DOPPIO <sup>5</sup>          | 3   |
| AMERICANO <sup>5</sup>       | 2.5 |
| CAPPUCCINO <sup>5</sup>      | 3.5 |
| LATTE MACCHIATO <sup>5</sup> | 4.5 |
| FROZEN KAFFEE <sup>5</sup>   | 4   |

|                   |   |
|-------------------|---|
| TEE               | 3 |
| FRISCHER MINZ TEE | 4 |

|   |   |
|---|---|
| GROG  | 6 |
| Plantation Black Cask 1651 Rum,<br>heißes Wasser, Limette |   |

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

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

**📷 INSTA: YUMAS.DE**