



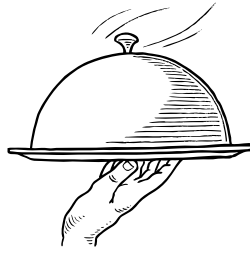
STARTER



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.	8
		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.	7
		BLUE CORN CHORIZO QUESADILLAS Heiß-gebratene blaue Maistortillas gefüllt mit Queso de Chihuahua verschmolzen mit mexikanischem Chorizo, ein pikant mariniertes Hackfleisch. Können wir Dir auch gerne mit unserem beliebten Veggie-Chorizo bringen. Serviert mit einer kleinen Salsa und Limette.	9
NACHOS & GUACAMOLE Knusprige Nachos aus Maismehl, unserer leckeren hausgemachten Guacamole und Bohnencreme.	7.5	MOLLETES Knuspriges Brot Dreierlei mit hausgemachter Bohnencreme, Pico de Gallo und Habanero Salsa. Im Ofen überbacken. Wir servieren es nackt, mild & scharf.	7
UNSERE SALSAS Salsa Verde Salsa de Tomate Pico de Gallo Salsa Mole Rojo (leicht scharf) Habanero Salsa (scharf) Chipotle Sour Cream (scharf) Bohnencreme Guacamole Extra Nachos	2 2 2 3 2 2 2 3.5 4	CEVICHE DE BACALAO Roher Kabeljau in frischem Limetten-Aguachile gepökelt und mit Jicamaknolle, Koriander, roten Zwiebeln, frischer Mango, Ingwer und einem Hauch Habanero Chilis verfeinert.	12
ENSALADA DE SANDIA frisch gewürfelte Wassermelone, Minze und junge Salate servieren wir mit einer Vinaigrette aus Limette, Tequila und braunem Zucker.	8	PICA PICA Eine bunte Mischung aus unseren leckeren Starters im Tapas-Format. Mit dabei sind Nachos & Guacamole, Gringa Barbacoa, Molletes und ein frisches Mangosalätchen. Ideal zum Teilen!	19

PLATOS



UNSERE HAUPTGERICHTE

VEGETARISCH		FILET DE RES EN SALSA DE JAMAICA 200 g gegrilltes Rinderfilet serviert mit einer Sauce aus Hibiskusblüten. Wir servieren das Gericht mit Bratkartoffeln und geschmorten Zwiebeln.	31
CHILES RELLENOS 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.	18	FISCH	
		CHIPULPOTLE (LEICHT SCHARF) Ein in Chipotle mariniertes und angebratener Octopus. Dazu Octopus's Garden: karamalisierte Karotten Julienne, Wildsalat und Limettenreis.	21
FLEISCH		CEVICHE DE BACALAO 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.	26
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.	19		
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.	21	GERNE BIETEN WIR EUCH AUF WUNSCH ZU UNSEREN HAUPTGERICHTEN EINEN PASSENDEN MEZCAL AN.	
COCHINITA PIBIL 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.	18		



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

TACOS MIXTOS

AB 2 PERSONEN, PREIS P.P. 22

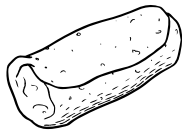
EINE BUNTE AUSWAHL AUS UNSEREN EINZELNEN TACOS WARTEN AUF EUCH. VIELE KOMBINATIONEN UNSERER SALSAS UND EXTRAS SORGEN AUF 5 TORTILLAS VERTEILT FÜR EURE GANZ PERSÖNLICHE FIESTA. DO IT YOURSELF & EXPRESS YOURSELF!

ALAMBRES

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

ALAMBRE AL PASTOR (LEICHT SCHARF) 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	ALAMBRE DE POLLO Unser gegrilltes Hähnchenbrustfilet in dunklem Balsamico und einem Schuss Senf eingelegt und goldbraun gegrillt.	17
		ALAMBRE DE GAMBA 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 ^{1,4}	9	PALOMA	10
HUGO ¹	8	Reposado Tequila, Grapefruit Limonade, Limette, Soda	
WILDBERRY-LILLET	9		
NEGRONI (GIN) ^{1,3}	9		
NEGRONI (MEZCAL) ^{1,3}	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 Ananas, Koriander, Zuckersirup, Limette	7
GREEN GARDEN Gurke, Minze, Limette, Holunderblüte, Soda	8
IPANEMA Ginger Ale, Limette, Rohrzucker	7
VIRGIN SINNERMAN Ananas, Mango, Zimt-Cordial, Anis, Limette	8

LONGDRINKS

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

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 ^{1,5} 0.33L	3.5
COCA-COLA LIGHT ^{1,3,4,5} 0.33L	3.5
COCA-COLA ZERO ^{1,3,4,5} 0.33L	3.5
POSSMANN APFELSCHORLE 0.33L	3.5
CLUB MATE ^{1,5} 0.33L	4
SPEZI ^{1,5} 0.33L	3.5
FANTA ^{1,5} 0.33L	3.5

HEISS

ESPRESSO ⁵	2.5
DOPPIO ⁵	3
AMERICANO ⁵	2.5
CAPPUCCINO ⁵	3.5
LATTE MACCHIATO ⁵	4.5
FROZEN KAFFEE ⁵	4

TEE	3
FRISCHER MINZ TEE	4

GROG	6
Plantation Black Cask 1651 Rum, heißes Wasser, Limette	

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

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

📷 INSTA: YUMAS.DE