Yumas

Feuerbachstraße 46, 60325 frankfurt
+49 69 94984428

KOMPLETTE SPEISEKARTE

STARTER

Aguacate fresco 9,00 €
Eine frische Avocado serviert mit Pico de Gallo, Koriander und unserer hausgemachten Vinaigrette.

Ensalada de sandia 8,50 €
Frisch gewürfelte Wassermelone, Minze und junge Salate servieren wir mit einem hausgemachten Tequila Dressing.

Gringa barbacoa AUF WUNSCH VEGAN 8,00 €
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.

Blue corn quesadilla VEGETARISCH 6,00 €
Heiß-gebratene blaue Maistortilla gefüllt mit Queso de Chihuaha. Serviert mit einer kleinen Salsa und Limette.

TOSTADA de BACALAR 8,50 €
eine hausgemachte, frittierte Maistortilla mit geröstetem Blumenkohl und einer Salsa inspiriert aus Bacalar, Yucatán.

Nachos & guacamole 8,00 €
Knusprige Nachos aus Maismehl, lecker hausgemachten Guacamole

Ensalada chiquita 8,00 €
Kleiner feiner Salat mit Karotten, Gurken, Mais, Cherry Tomaten und unserer hausgemachten Vinaigrette.

PICA PICA Pequeña (für 2) 18,00 €
Klein, bunt und perfekt zum Teilen: Nachos, Guac, Salsa, Gringa Barbacoa und zwei frische Wassermelonensalate.

PICA PICA Grande (für 4) 36,00 €
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!

HOMEMADE SALSAS

Salsa Verde	**3,00 €**
Salsa Roja	**3,00 €**
Pico de Gallo	**3,00 €**
Habanero Salsa (scharf)	**3,00 €**
Chipotle Sour Cream (scharf) VEGETARISCH	**3,00 €**
Bohnencreme	**3,00 €**
Guacamole	**4,00 €**
Extra Nachos	**4,50 €**

PLATOS

TOSTADAS de BACALAR **23,00 €**
Drei hausgemachte, frittierte Maistortillas mit geröstetem Blumenkohl und einer Salsa inspiriert aus Bacalar, Yucatán.

Chiles rellenos VEGETARISCH **21,00 €**
Poblano Chilis, gefüllt mit Reis, mariniertem Röstgemüse in würzigem Tomaten-Confit. Serviert wird das Gericht mit Frijoles und Guacamole.

MOLE ROJO con POLLO (LEICHT SCHARF) **24,00 €**
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.

CARNE ASADA de TAMARINDO **26,00 €**
Saftig gegrillte Rinderhüfte, außen knusprig gebraten, serviert mit Bratkartoffeln. Dazu eine fruchtige Tamarinden-Salsa mit feiner Süße.

FILET de RES en SALSA DE JAMAICA **36,00 €**
250g gegrilltes Rinderfilet serviert mit einer Sauce aus Hibiskusblüten. Wir servieren das Gericht mit Bratkartoffeln und geschmorten Zwiebeln.

Chipulpotle (leicht scharf) **25,00 €**
Ein in Chipotle marinierter und angebratener Octopus. Dazu Octopus's Garden: karamelisierte Karotten Julienne, Wildsalat und Limettenreis.

Ceviche (leicht scharf) **26,00 €**
Unser Fisch des Tages, gepökelt in einem frischen Limetten-Aguachile, mit roter Zwiebel, Ingwer, frischen Mangowürfeln und Habaneroscheiben.

TACOS

AVOCADO MANGO TACOS (veggie) **12,00 €**
gegrillte Avocado, Mangowürfel, Rote Zwiebel.

TACOS VEGGIE CHORIZO (veggie) VEGETARISCH **10,00 €**
Hausgemachtes Veggie Chorizo, Queso de Oaxaca, Crispy Kartoffeln, Chipotle Sour Cream (leicht scharf).

TACOS de GAMBA con SALSA PITAYA **12,00 €**
Gegrillte Gambas, Salsa Pitaya, Queso de Oaxaca.

TACOS de COCHINITA PIBIL **11,00 €**
In Achiote marinierte Schweineschulter, Bohnencreme, eingelegte Roter Zwiebel, Orangenfilets.

Quesabirria **13,00 €**
Geschmorte Rindfleisch Tacos nach Birria Art mit Käse gebraten und Consomé serviert.

Tacos mole rojo (leicht scharf) **11,00 €**
Gebratenes Hühnchenbrustfilet, Mole Rojo, Cotija Käse, Sesam.

TACOS de CARNE ASADA **13,00 €**
Gebratene Rinderhüfte, Salsa de Tamarindo, eingelegte Roter Zwiebel.

TACOS MIXTOS

Tacos mixtos **23,00 €**
EINE BUNTE AUSWAHL AUS UNSEREN EINZELNEN TACOS WARTEN AUF EUCH.

ALAMBRES

Alambre al pastor (leicht scharf) **19,00 €**
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.

Alambre de pollo **19,00 €**
Unser gegrilltes Hähnchenbrustfilet in dunklem Balsamico und einem Schuss Senf eingelegt und goldbraun gegrillt.

Alambre de verduras VEGETARISCH **19,00 €**
Unser hausgemachter Fleischersatz aus roter Beete in Chorizo Marinade mit Gemüse und Käse gegrillt.

BURRITOS

Grilled chicken burrito **19,00 €**
Unser populärster Burrito wird mit leckerem Limettenreis, Bohnencreme, Käse, Sour Cream und unseren hausgemachten Salsas befüllt.

Barbacoa beef burrito **20,00 €**
Mariniertes und langsam geschmortes Rindfleisch, klassisch mit Tomatensalsa, dunklen Bohnen, Limettenreis, Käse, Mais und Sour Cream.

Veggie total burrito VEGAN **20,00 €**
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!

BOWLS & ENSALADAS

Gamba pitaya bowl **23,00 €**
Knusprige, in Tajin gegrillte Gambas mit unserer Chipotle Sour Cream, auf Limettenreis serviert. Dazu Bohnencreme, Mangowürfel, geröesteter Mais, Cherrytomaten, eingelegte rote Zwiebeln.

Cochinita pibil bowl **21,00 €**
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.

Ensalada **19,00 €**
Unser Salatmix mit saisonalen Salaten, Karotten, Gurken, Mais, frischen Tomaten und wahlweise unserer hausgemachten Vinaigrette oder dem Honig-Sesam-Dressing.