

TASTY YELLOW

WHO EATS GOOD

No piqui

HOMEMADE FOOD
— EST 2017 —






MENÚ

#VEGAN #VEGETARIAN #GLUTEN FREE

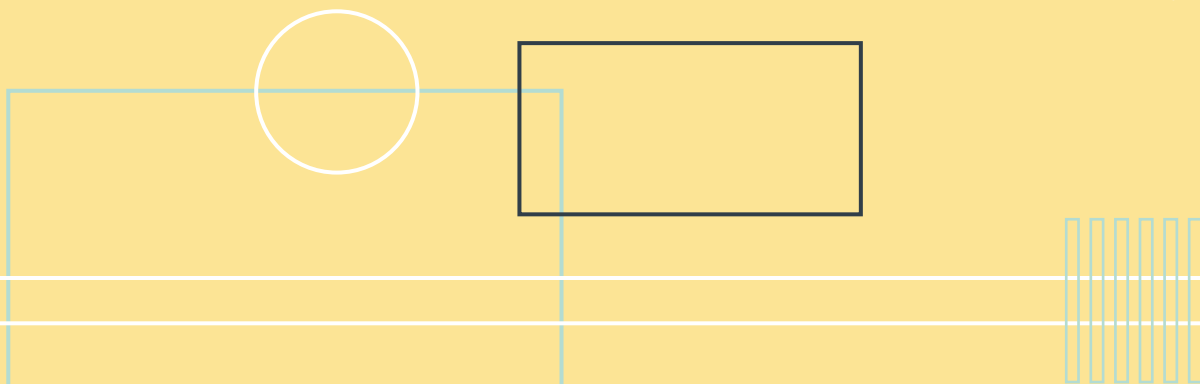
Paseo de la Alameda nº 6 (entrada principal)
C/Santísima Trinidad nº 11 (entrada trasera)

ENTRAN -TES

TASTY YELLOW




- 
-  **Nachos si Piqui:** Totopos de maíz con salsa cheddar, guacamole, frijoles, queso crema y cilantro. 8.50€
 -  **Mini nachos:** Versión mini de su hermano mayor. 4.50€
 -  **Chips de boniato:** Boniato frito con alioli vegano. 6.30€
 -  **Gratinate:** Patatas gratinadas al horno con bacon y queso mozzarella. 8.50€
 - Mini Gratinate:** Versión mini de su hermano mayor. 4.50€

*"YOU ARE
MY SUNSHINE"*



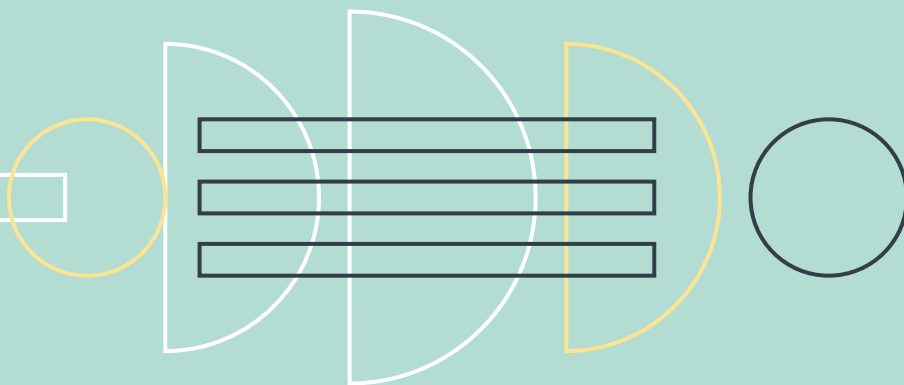
HEALTHY FUN

TASTY YELLOW

-  **Rice pesto bowl:** Arroz salvaje al pesto con tomate cherry al horno, aguacate, cebolla encurtida y huevo poché. (Opción extra: pollo plancha 2.00€) 8.90€
- Vikingo:** Lomo de salmón especiado al horno con salsa holandesa acompañado de patatas baby asadas. 12.50€
- Paleo:** Surtido de verduras de temporada al horno con pechuga de pollo a la plancha o hamburguesa de ternera. (Extra doble de proteínas *2.50€) 10.50€
-  **Wrap Quinoa Roll:** Pollo plancha o Heura, quinoa, aguacate, cebolla roja, pimienta y mayonesa de soja, acompañado de patatas o ensalada. 7.90€
-  **Wrap Verde:** Huevos revueltos, espinacas, guacamole y queso mozzarella, acompañado de patatas o ensalada. 6.90€








BAGELS "EL PAN DEL AGUJERO"

- Bagel Yellow Hole:** Huevo a la plancha, bacon y cheddar, acompañado de patatas o ensalada. 5.90€
- Bagel Nórdico:** Queso crema, aguacate, salmón ahumado y rúcula, acompañado de patatas o ensalada. 6.90€



ENSALADAS

10.40€

- 

QUINOA: Mix de lechugas, pollo plancha o Heura, quinoa tricolor, manzana, aguacate, nueces y vinagreta balsámica. 
- NO PIQUI:** Canónigos, mix de lechugas, pollo empanado, aguacate, manzana, queso parmesano, nueces y vinagreta de miel y mostaza.
- MEXICANA:** Mezcla de arroz integral, rúcula, pollo plancha, maíz, frijoles, tomate cherry, guacamole, nachos y aliño texmex con toque picante.
- 
ENDIKA: Quinoa tricolor, col kale, pollo plancha, boniato al horno, queso de cabra, manzana, nueces, pasas y vinagreta balsámica.
- UNDERGROUND:** Pasta integral, rúcula, burrata, tomate cherry, cebolla roja, pollo, nueces y salsa pesto.
- 

VEGAN POWER: Mix de lechugas, canónigos, arroz integral, aguacate, zanahoria, heura, pepino, salsa de miel y mostaza, semillas de girasol y AVS (aceita, viangre y sal). 

TU FAVORITA

Elige 2 bases de ensalada, tus 2 proteínas favoritas, 5 vitaminas y minerales y la salsa que prefieras.

Bases: 2

Mix de lechugas, Arroz integral, Espinacas, Canónigos, Pasta integral, Quinoa tricolor.

* Ingredientes extra 0.50€

Proteínas: 2

Pollo plancha

Heura 

Atún

Ingredientes extra + 1.00€

Calcio y Fósforo: 2

Queso parmesano

Queso de cabra

Mozzarella

Queso emental

Ingrediente extra +0.50€

Vitaminas y minerales: 5

Manzana

Cebolla roja

Tomate cherry

Cebolla encurtida

Pepino

Pasas

Remolacha

Nueces

Maíz

Semilla de girasol

Zanahoria

Salsas: 1

Vinagreta balsámica

Vinagreta miel y mostaza

Salsa texmex con toque picante

Salsa pesto

AVS

EXTRAS SUPER TOP

Aguacate +0.50€

Burrata +1.50€

Huevo poché +1.50€

Queso vegano +1.00€

Salmón ahumado +2.00€

Doble +1.00€

Doble de tempeh +1.00€

HAMBUR -GUESAS

TASTY YELLOW

Simple | Doble
180 gr | 250 gr

Hakuna Cheese Bacon: Ternera gallega, bacon, queso Monterrey Jack, cheddar y la inyección de salsa secreta.	10.50€	14.00€
No Piqui: Ternera gallega, bacon, huevo plancha, cheddar, aros de cebolla y salsa Jack Daniels.	10.50€	14.00€
Big Piqui: Ternera gallega, lechuga, cebolla, pepinillo, cheddar y salsa Thousand Island.	10.50€	14.00€
Spicy: Ternera Angus, guacamole, queso Gouda y salsa picante.	10.50€	14.00€
Crunchy: Pollo empanado crujiente, queso Emental, lechuga, tomate y mayonesa.	9.90€	
Americana: Pull pork asado al horno con salsa barbacoa casera, aros de cebolla y queso Monterrey Jack.	12.90€	
Monkey Banana: Ternera Angus, queso de cabra, plátano flambeado y cebolla crujiente.	10.50€	14.00€
Heura: Carne Heura, Aguacate, Queso Vegano, Rúcula, Alioli Vegano.		14,00€
Vegetariana: Hamburguesa de remolacha , mozzarella , pesto, tomate seco y canónigos	9.90€	
Napolitana: ternera Angus, jamón de parma, berenjena, rúcula, tomate a la plancha y queso provola.	10,50€	14,00€
Tuna burger: filete de atún a la plancha , canónigos , aguacate , wakame y mayonesa de wasabi.	14,00€	

Tipos de pan:

Brioche americano (con/sin semilla sésamo)
Brioche sin gluten (con semilla de lino). Vegetariano.
Brioche sin gluten vegano.

Hamburguesas:

- Ternera Black Angus (100% natural sin aditivos).
- Ternera Rubia Gallega
- Pull Pork
- Pollo crunchy

Ingredientes:

Fibra: Lechuga, canónigos, espinacas, rúcula.
Vitaminas: Tomate, pepinillo, cebolla roja, cebolla crujiente, cebolla caramelizada.
Proteínas: Huevo plancha, bacon, guacamole.
Calcio: Queso cheddar, queso cabra, queso emental, queso gouda.
INGREDIENTE EXTRA + 0.50€

Salsas:

Jack Daniels, Thousand Island, Picante, salsa Pesto.

Extras:

Jeringa salsa de queso secreta 1.00€
Aros de cebolla 0.50€
Queso vegano 1.00€
Huevo Benedict
+ salsa holandesa 1.50€
Tomate seco 0,50€

TU FAVORITA

Elige tu pan, el tipo de hamburguesa que más te guste, 4 ingredientes y una salsa.

- Burguer vegana remolacha
- Carne Heura



Vegano / Vegan



Vegetariano / Vegetarian



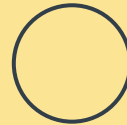
Sin gluten / Gluten free

PIZZERÍA




* Masa elaborada con harinas orgánicas importadas de Italia, trabajada a mano con una larga fermentación en frío de 72 horas, convirtiéndose en un producto fresco, natural y altamente digerible.

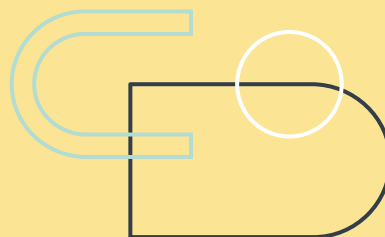
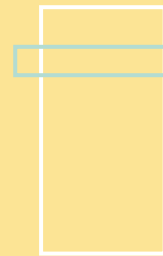
PANZEROTTI RELLENO

MIXTO: Jamón Cocido y Mozzarella	5.80€
DIAVOLA: Salami picante, queso provolone y mozzarella	5.90€
VEGANA: Mix de verdura de temporada asada al horno y queso vegano	6.50€
4 QUESOS: Mozzarella, Parmesano, Gorgonzola, Provola	6,50€



PIZZAS ARTESANALES

MARGARITA Tomate, mozzarella, albahaca y aceite de oliva.	9.30€
MONTANARA Queso de cabra, cebolla caramelizada, mozzarella y aceite de oliva.	11.80€
PROSCIUTTO Jamón cocido, tomate, mozzarella y aceite de oliva.	9.30€
PICANTE Salami picante, tomate, mozzarella y aceite picante.	10.30€
CAPRICHOSA Jamón cocido, alcachofa, champiñones frescos, tomate, mozzarella y aceite de oliva	10.60€
4 QUESOS Gorgonzola, parmesano, provola, tomate, mozzarella y aceite de oliva	10.70€
PUGLIESE Atún, cebolla, tomate, mozzarella y aceite de oliva	11.40€
BOLOGNESE Carne picada, champiñones frescos, tomate, mozzarella y aceite de oliva	11.60€
 4 ESTACIONES Jamón cocido, champiñones frescos, salami picante, alcachofa, tomate, mozzarella y aceite de oliva	11.80€
 BUFALINA Albahaca, tomate cherry, mozzarella de búfala y aceite de oliva	11.90€
 VEGANA Verduras de temporada al horno, tomate, queso vegano y aceite de oliva.	10.30€
FUNGHI Champiñones frescos, rúcula jamón de parma, parmesano, mozzarella y aceite de oliva.	11.90€
CARBONARA Panceta, huevo, parmesano, mozzarella y aceite de oliva.	12.80€
GORGONZOLA Y PERA Gorgonzola, pera, mozzarella y aceite de oliva.	10.30€
HEURA Tomate, Mozzarella, calabacín, cebolla caramelizada y Heura	11.80€



Extras

Huevo +0.50€ Pollo +1.00€ Burrata +1.50€



Vegano / Vegan



Vegetariano / Vegetarian



Sin gluten / Gluten free

POS -TRES

TASTY YELLOW

CARROT CAKE

Tarrina de: Bizcocho de Zanahoria , Canela y Nueces, Frosting de Queso Crema

4,90€

LEMON PIE

Tarrina de: Crumble de Almendra, Crema ligera de Limón , Merengue Tostado

* Contiene Glúten, Lacteos, huevo y frutos de Cáscara .

4,50€

CHEESCAKE

Tarrina de: Crumble Clásica, Mousse de Queso, Glaseado de Frutos Rojos

* Contiene Glúten, Lacteos, Huevo

4,70€

PEANUT TOFEE

Tarrina de: Esponjoso de Crema de Cacahuete Salado, Toffe (caramelo),
Crunch de Chocolate Blanco , Granillo Tostado de Cacaahuets

4,70€

CHOCOLATE Y AVELLANAS

Tarrina de: Mousse de Chocolate con Leche, Crunch de Praliné de Avellanas,
Glaseado de Chocolate

4,50€

VEGAN CHOCO

Tarrina de: Bizcocho húmedo de cacao Mousse de Choco 80% Glaseado de Cacao

4,80€



Vegano / Vegan



Vegetariano / Vegetarian



Sin gluten / Gluten free

MENÚ INFANTIL

TASTY YELLOW

PLATO PRINCIPAL + BEBIDA + POSTRE

PLATO PRINCIPAL:

Nuggets de pollo con patatas fritas	7,50€
Pollo a la plancha con huevo	7,50€
Hamburguesa de ternera con queso y patatas fritas	8.90€

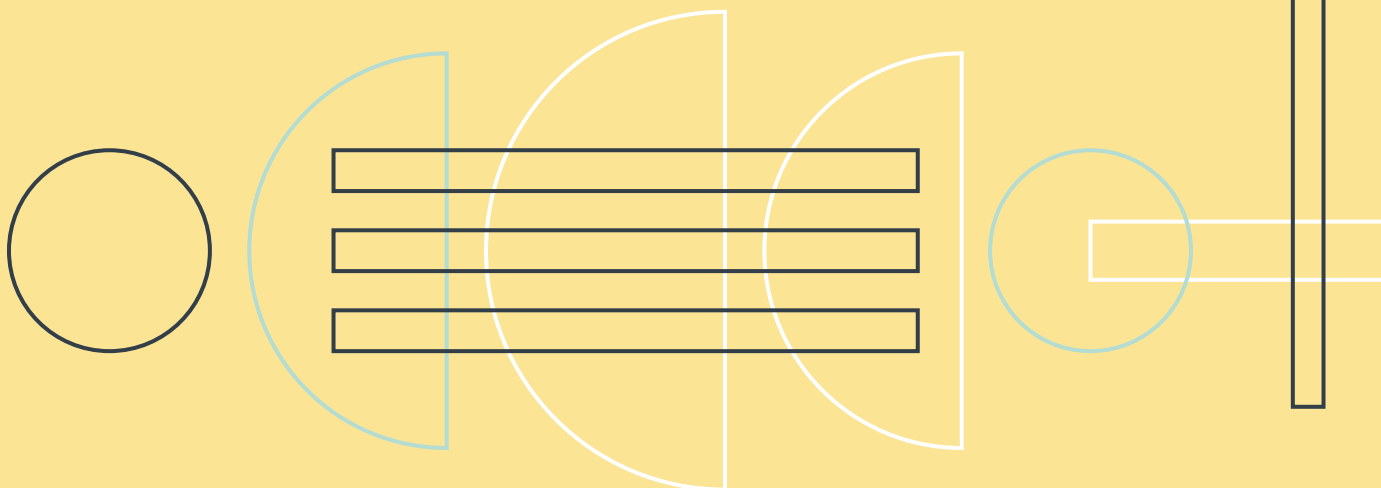
BEBIDAS:

Agua
Refrescos
Zumo de naranja natural

POSTRES:

Macedonia de frutas
Yogurt natural

SOLO PARA NIÑOS
***MENÚ EXCLUSIVO PARA**
NIÑOS DE 0-12 AÑOS.



Vegano / Vegan



Vegetariano / Vegetarian



Sin gluten / Gluten free

BEBIDAS

TASTY YELLOW

CERVEZA

Caña pequeña	1.60€	Cerveza Alhambra 1925	3.50€
Caña grande	2.50€	Mahou sin	2.50€
Botella Mahou 5 estrellas	2.80€	Mahou radler	2.50€
Mahou clásica	2.50€	Mahou sin gluten	3.50€

REFRESCO 350CL 2.20€

AGUA

Agua	1.80€
Agua con gas	1.80€

Botella Lambrusco 10.50€

CAFÉ Y TÉ

CAFÉ

Estándar	1.50€	Mocaccino	2.50€
Doble	1.90€	Latte Bayleys	2.80€
Frappé	2.50€	Latte Vainilla	2.50€
Cappuccino	2.50€		
Carajillo	3.90€		
Bombón	2.50€		

TÉ E INFUSIONES BIO

Moruno - Chai - Negro - Americano - Rooibos	2.00€
Manzanilla, poleo menta, tila	1.50€

VINO

Blanco, tinto y rosado eco	3.00€ 13.00€
Copa Botella	
Rioja, ribera, verdejo	2.50€ 12.50€
Copa Botella	

CAFÉ
ECOLÓGICO
HIGHLAND
100% ARÁBICA

TIPOS DE LECHE

Entera, semidesnatada,
sin lactosa, soja,
almendra y avena.

ZUMOS NATURALES, LICUADOS Y BATIDOS

ZUMOS NATURALES

- GREEN MOOD: naranja, espinacas, manzana, jengibre y lima.
- VITAMINA C: naranja, piña, limón y jengibre.
- BALANCE: naranja, plátano, fresas y hierbabuena.
- ENCIMÁTICO: piña, naranja y fresas.

Zumo naranja pequeño. 2.20€

Zumo naranja grande. 2.80€

3.50€

LICUADOS

- SUPER DETOX: pepino, limón, manzana, jengibre y hierbabuena.
- INMUNITY: naranja, manzana, zanahoria y jengibre.
- TUMERIC: zanahoria, pepino, lima y cúrcuma.

3.90€

SHOTS

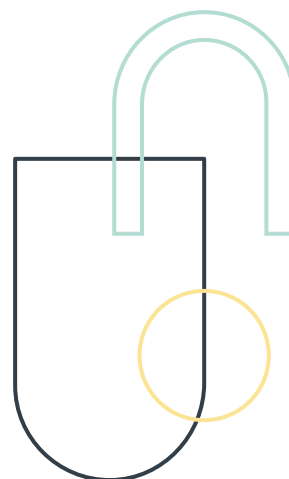
- Jengibre y lima.
- Cúrcuma y limón.

2.00€

SMOOTHIES

- ANTIOXIDANTE: açai orgánico con guaraná, plátano y leche vegetal.
- ANTÍDOTO: aguacate, plátano, leche vegetal y canela.

3.90€



Vegano / Vegan



Vegetariano / Vegetarian



Sin gluten / Gluten free