

TASTY YELLOW

No piqui

HOMEMADE FOOD
— EST 2017 —




MENÚ

#VEGAN #VEGETARIAN #GLUTEN FREE


Cerrado de Calderón, 13, local 8. Málaga. 952 639 311

ENTRAN -TES

TASTY YELLOW

-  **Nachos si Piqui:** Totopos de maíz con salsa cheddar, guacamole, frijoles, queso crema y cilantro. 8.70€
-  **Mini nachos:** Versión mini de su hermano mayor. 4.70€
-  **Chips de boniato:** Boniato frito con alioli vegano. 6.50€
- Hummus de remolacha con crudités de tempura.** 8.50€
- Wings:** Alitas de pollo fritas con salsa chili dulce. 4.95€

WRAPS

-  **Wrap Quinoa Roll:** Pollo plancha o Heura, quinoa, aguacate, cebolla roja, pimiento y mayonesa de soja, acompañado de patatas o ensalada. 8.10€
- Wrap Burrito:** Carne picada, cebolla, pimiento, arroz, mix de quesos y salsa de tomare picante, acompañado de patatas o ensalada. 8.10€



BAGELS "EL PAN DEL AGUJERO"

- Salmón:** Cream de queso, salmón ahumado, aguacate y rúcula. 7.10€
- Yellow Hole:** Huevo, bacon y cheddar. 6.10€

HAMBUR -GUESAS

TASTY YELLOW


180 gr | 250 gr

Napolitana: Ternera Angus, jamón de parma, berenjena, rúcula, tomate a la plancha y queso provola.	10.50€	14.00€
Monkey Banana: Ternera rubia gallega, queso de cabra, plátano flambeado y cebolla crujiente.	14.00€	
Big Piqui: Doble de ternera rubia gallega, lechuga, cebolla, pepinillo, cheddar y salsa Thousand Island.	14.00€	
Hakuna Cheese Bacon: Doble de ternera rubia gallega, queso Monterrey Jack, queso cheddar, doble de bacon y salsa queso cheddar.	14.00€	
Benedict burger: Carne ternera rubia gallega, lechuga hoja de roble, cebolla roja, queso gouda, huevo benedict y salsa holandesa.	14.40€	
No Piqui: Ternera Angus 250 gr, bacon, huevo plancha, cheddar, aros de cebolla y salsa Jack Daniels.	14.00€	
Chicken: Pollo especiado con aguacate, queso cottage y brotes tiernos.	10.50€	
Pork: Pull pork asado al horno con salsa tonkatsu, aros de cebolla y queso cheddar.	10.50€	
Spicy Kema Kulo: Ternera Angus, guacamole, queso Gouda y salsa kema Kulo.	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€	

Tipos de pan (horneados por nosotros):

Estilo brioche americano
Pan vegano sin gluten
Pan integral
Sin gluten

Hamburguesas:

- Ternera Black Angus de USA (100% natural sin aditivos)
- Carne de vacío y entraña de ternera (100% natural sin aditivos)
- Pollo empanado
- Pull pork
- Pollo especiado
- Remolacha
- Heura 

Ingredientes:

Hidratos y fibra: Mix de lechugas variadas, canónigos, espinacas, rúcula.

Vitaminas y minerales: Aguacate, tomate, pepino, cebolla roja, tomate seco, cebolla crujiente, cebolla caramelizada, pepinillos.

Calcio y fósforo: Queso cheddar, cabra, queso parmesano, mozzarella, provola, emental.

Proteínas: Huevo plancha, bacon, berenjena asada, guacamole, hummus.

Salsas:

Ketchup, mostaza, mayonesa, kemakulo, barbacoa, salsa queso cheddar, salsa Jack Daniels, salsa Thousand Island, salsa holandesa, salsa vegana, mayonesa de soja.

Extras:

Aros de cebolla +0.50€ | Salsa Jack Daniels +1.00€ | Queso vegano +1.00€ | Huevo benedict +1.50€

TU FAVORITA

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

180 gr | 250 gr

10.50€ | 14.00€



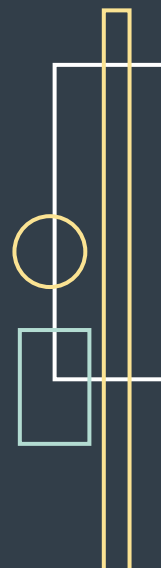
Vegano / Vegan



Vegetariano / Vegetarian





Sin gluten / Gluten free



ENSALADAS

TASTY YELLOW


  **QUINOA:** Mix verde, pollo plancha o Heura, manzana, quinoa, piñones, aguacate y mango + vinagreta balsámica.

NO PIQUI: Canónigos, mix de lechugas, pollo empanado, parmesano, manzana, aguacate y nueces + vinagreta de mostaza y miel.

BOLONIA: Espinacas, canónigos, bacon, tomate cherry, "migas" de queso de cabra, pastas, pipas + vinagreta de mostaza y miel.

KALE CESAR: Brotes de kale, croutons, queso parmesano, salsa César y pollo plancha.

BURRATA: Mix de lechugas, rúcula, tomate cherry confitado, pipas garrapiñadas, fresas encurtidas, burrata y vinagreta cítrica.

 **HEURA:** Mix de lechugas, canónigos, arroz integral, aguacate, zanahoria, heura, pepino, salsa de miel y mostaza, semillas de girasol y AVS (aceite, vinagre y sal).

9.70€

EXTRAS

Queso vegano	+1.00€
Salmón	+2.00€
Huevo benedict	+1.50€
Heura	+2.00€
Aguacate	+0.50€

TU FAVORITA

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

Hidratos y fibras

Canónigos	Rúcula
Mix de lechugas	Kale
Espinacas	Pasta

Proteínas

Bacon	Pavo
Pollo plancha	Atún
Pollo empanado	Quinoa
Jamón cocido	Cuscús

Energía

Pasas	Pipas
Nueces	Piñones

Vitaminas y minerales

Manzana	Pepino
Aguacate	Tomate
Mango	Cebolla roja
Zanahoria	Cebolla crujiente
Tomate cherry	Maíz

Calcio y Fósforo

Mozzarella	Emmental
Parmesano	Feta
Fresco	Queso vegano
Cabra	


Salsas

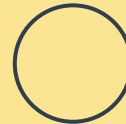
Salsa César	Vinagreta balsámica
AVS	Vinagreta de mostaza y miel
Vinagreta cítrica	

9.50€

* 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.

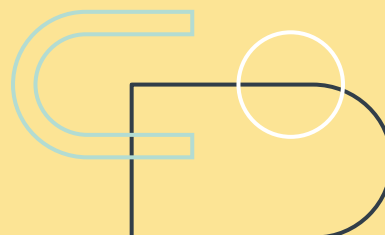
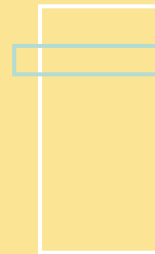
PANZEROTTI RELLENO

	MIXTO: Jamón cocido y mozzarella.	5.95€
	DIAVOLA: Salami picante, queso provola y mozzarella.	5.95€
	COTTO E FUNGHI: Champiñones frescos, jamón cocido y mozzarella.	6.70€
	VEGANA: Mix de verdura de temporada asada al horno y queso vegano.	6.70€



PIZZAS ARTESANALES

	PROSCIUTTO Jamón cocido, tomate, mozzarella y aceite de oliva.	8.60€
	GORGONZOLA Y PERA Gorgonzola, pera, mozzarella y aceite de oliva.	10.50€
	PICANTE Salami picante, tomate, mozzarella y aceite picante.	9.80€
	CAPRICHOSA Jamón cocido, alcachofa, champiñones frescos, tomate, mozzarella y aceite de oliva.	9.95€
	4 QUESOS Gorgonzola, parmesano, provola, tomate, mozzarella y aceite de oliva.	10.10€
	PUGLIESE Atún, cebolla, tomate, mozzarella y aceite de oliva.	10.70€
	BOLOGNESE Carne picada, champiñones frescos, tomate, mozzarella y aceite de oliva.	10.90€
	4 ESTACIONES Jamón cocido, champiñones frescos, salami picante, alcachofa, tomate, mozzarella y aceite de oliva.	11.10€
	MONTANARA Queso de cabra, cebolla caramelizada, mozzarella y aceite de oliva.	11.10€
	BUFALINA Albahaca, tomate cherry, mozzarella de búfala y aceite de oliva.	11.20€
	VEGANA Verduras de temporada al horno, tomate, queso vegano y aceite de oliva.	10.50€
	FUNGHI Champiñones frescos, rúcula, jamón de parma, parmesano, mozzarella y aceite de oliva.	11.20€
	CARBONARA Panceta, huevo, parmesano, mozzarella y aceite de oliva.	11.90€
	HEURA Tomate, mozzarella, calabacín, cebolla caramelizada y heura.	10.90€



Vegano / Vegan



Vegetariano / Vegetarian



Sin gluten / Gluten free

POKÉ

TASTY YELLOW

TUNA BOWL

Arroz, atún, salsa mupanky, aguacate, edamame, tobikko, cebollino, furikake, sichimi togarashi y mayo japo.

MUPANKY BOWL

Arroz, salmón, atún, salsa mupanky, tobikko, wakame, piña, edamame, cebollino, furikake, sésamo negro y mayo kimchei.

GINGER BOWL

Arroz, salmón, atún, soja, aguacate, mango, edamame, jengibre, cebollino, furikake, sésamo y salsa tonkatsu.

WASABY BOWL

Arroz, salmón, atún, salsa mupanky, aguacate, edamame, cebollino, wakame, mango, furikake, sichimi togarashi y mayo wasabi.

SALMON BOWL

Arroz, salmón, tonkatsu yuzu, edamame, cebolla crunchy, cebollino, aguacate, sésamo, sichimi togarashi y salsa yakiniku.

TARTAR BOWL

Arroz, tartar de atún, aguacate, sésamo, cebollino, crunchy tempura, mayo kimchei y salsa tartar.



SPICY BOWL

Arroz, tofu, pepino, zanahoria, cebollino, aguacate, wakame, edamame, sésamo, sriracha y salsa soja.

CHICKEN BOWL

Arroz, pollo, yakiniku, manzana, tobikko, pepino, cebollino, cebolla crujiente, sésamo, sichimi togarashi y salsa aojiso.

BOWL PEQUEÑO

10,50€ (550 ml)

BOWL GRANDE

13,50€ (750 ml)



Vegano / Vegan



Vegetariano / Vegetarian




Sin gluten / Gluten free


HEALTHY FUN

TASTY YELLOW

PLATOS

- HAMBURGUESA PALEO** 14.00€
Hamburguesa de ternera Black Angus con verduras de temporada al horno y mazorca de maíz.
- POLLO PALEO** 10.70€
Pechuga de pollo a la plancha con verduras de temporada al horno y mazorca de maíz.
- SALMÓN** 13.90€
Lomo de salmón con patatas baby al horno.
-  **RICE PESTO BOWL** 10.50€
Bowl de arroz salvaje con pesto, huevo poché, aguacate y tomate cherry al horno.

WRAPS

- BURRITO** 8.10€
Carne picada, cebolla, pimiento, arroz, mix de quesos y salsa de tomate picante.
- QUINOA ROLL** 8.10€
 Pollo plancha o Heura, quinoa, aguacate, cebolla roja, pimiento y mayonesa de soja, acompañado de patatas o ensalada.

BAGELS

- SALMÓN** 7.10€
Cream de queso, salmón ahumado, aguacate y rúcula.
- YELLOW HOLE** 6.10€
Huevo, bacon y cheddar.

MEXICAN FOOD

TASTY YELLOW

TACOS

Tortilla de trigo, con una base de frijoles y pico de gallo y tu elección de proteína favorita como topping.

2 UDS. **5.25€** | 4 UDS. **9.15€**

- Cochinita pibil, cebolla roja, lima y cilantro
- Pollo desmenuzado, guacamole
- Ternera chipotle, queso Monterrey
- Heura, crema de jalapeño, cilantro y lima



NACHOS

Totopos de maíz puro elaborados con casi la misma receta que usaban antiguamente los aztecas.

- Nachos tradicional **6.95€**
- Chili carne cheddar **10.35€**

FAJITAS

Igual que su familia de los burritos pero con verduras salteadas.

- Pollo **9.55€**
- Cochinita **9.55€**
- Ternera **10.05€**
- Chilo con carne **10.05€**

EXTRAS

PROTEÍNAS

- Tinga de pollo **+1.50€**
- Cochinita pibil **+1.50€**
- Ternera pulled **+1.50€**
- Chile con carne **+1.50€**
- Heura **+2.00€**

SALSAS PICANTES (Nivel 1 a 5 +0.5€)

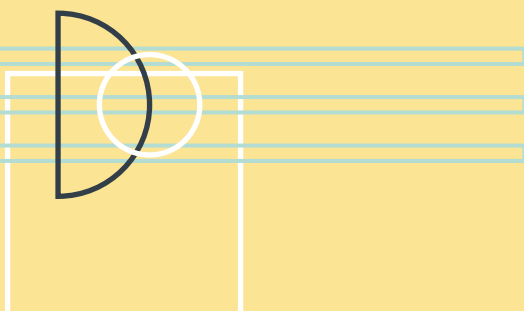
- Guacamole **+1.20€**
- Queso **+0.50€**
- Cacahuetes chipotle **+1.20€**
- Lima y cilantro **+1.00€**
- Salsa cheddar **+0.50€**
- Crema chipotle **+0.50€**
- Salsa verde **+0.50€**
- Sour cream **+0.50€**
- Salsa cajun **+0.50€**

QUESADILLAS

3 UDS

Tortillas de trigo al grill a tope de queso fundido, pico de gallo y además!

- Pollo **9.65€**
- Cochinita **9.65€**
- Ternera **10.05€**
- Chilo con carne **10.05€**



MEXICAN FOOD

TASTY YELLOW

BURRITOS

- Pollo, cream cajun y salsa moruga cheddar 7.65€
- Cochinita pibil, crema chipotle y cebolla marinada con Lima 7.65€
- Ternera reaper, salsa verde y piña asada 8.10€
- Chili con carne, verduras y aguacate 7.65€
- Heura, cebolla, pimientos, champis, maíz, cilantro Lima y cacahuets spicy! Y salsa cajún! 8.80€

Si lo prefieres desnudo te lo hacemos un bowl!!!



BURRITOS AL GUSTO

Elige tu fórmula favorita

1. Bases

Arroz
Arroz integral
Frijoles

2. Toppings (elige hasta 3)

Pico de gallo
Guacamole +1
Piña chipotle
Cebolla marinada
Lima cilantro cacahuets spicy +1€
Jalapeños
Quesos

3. Proteínas (elige 1)

Cochinita pibil
Tinga de pollo
Chile con carne
Ternera chipotle
Verduras salteadas
Heura



4. Salsas (elige 2 máx.)

Salsa verde
Cream cajun!
Sour cream
Salsa cheddar moruga
Crema chipotle
Salsa cajun

ZUMOS NATURALES, LICUADOS Y BATIDOS

Depurativos y antioxidantes

3.90€

Green Mood: Naranja, espinacas, manzana, jengibre y lima.

Vitamina C: Naranja, piña, pomelo, jengibre y azúcar moreno.

Purple: Naranja, remolacha y zanahoria.

Súper Detox: Pepino, jengibre, limón, hierbabuena y manzana.

Açaí Lassi: Açaí, guaraná, leche y yogurt.

Piel sana

3.90€

Ruka: Naranja, zanahoria, manzana y jengibre.

Bmba: Naranja, plátano y aguacate.

Vitaminízate

3.90€

Ipanema: Naranja, plátano, hierbabuena, fresas, y azúcar moreno.

Sakura: Naranja, mango y fresas.

Verdadero: Piña, naranja, fresas, sirope de ágave.

Shots

2.00€

Jengibre y lima

Cúrcuma y limón

NARANJA

Zumo pequeño 2.40€

Zumo grande 2.95€

ALGO DULCE

Brownie 4.50€

Tarta de queso 4.20€

American chocolate: 4.50€

Bizcocho con crema de chocolate al 80%.

Tarta de la semana 4.50€

Macedonia de fruta natural 3.90€



Vegano / Vegan



Vegetariano / Vegetarian



Sin gluten / Gluten free

BEBIDAS

TASTY YELLOW

CERVEZA

Alhambra 1925	3.50€
Caña	2.00€
Caña grande	2.50€
Mahou Clásica	2.50€
Mahou 5 Estrellas	2.90€
Mahou Sin Gluten	3.50€

VINO

Rioja, ribera, verdejo	
Copa Botella	2.75€ 14.00€

REFRESCO 350CL

2.20€

AGUA

Agua	1.80€
Agua con gas	2.00€

CAFÉ Y TÉ

CAFÉ

Estándar	1.50€
Doble	1.90€
Flat white	2.50€
Frappé	2.50€
Cappuchino	2.50€
Latte macchiato	2.50€
Matcha latte	4.50€
Carajillo	3.90€
Bombón	2.50€

CAFÉ
ECOLÓGICO
HIGHLAND
100% ARÁBICA

TIPOS DE LECHE

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

TÉ E INFUSIONES BIO

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

MENÚ INFANTIL

TASTY YELLOW

PLATO PRINCIPAL + BEBIDA

PLATO PRINCIPAL:

Nuggets de pollo con patatas fritas	7.90€
Pollo a la plancha con huevo	7.90€
Hamburguesa de ternera con queso y patatas fritas	9.90€

BEBIDAS:

Agua
Refrescos
Zumo de piña o melocotón

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

