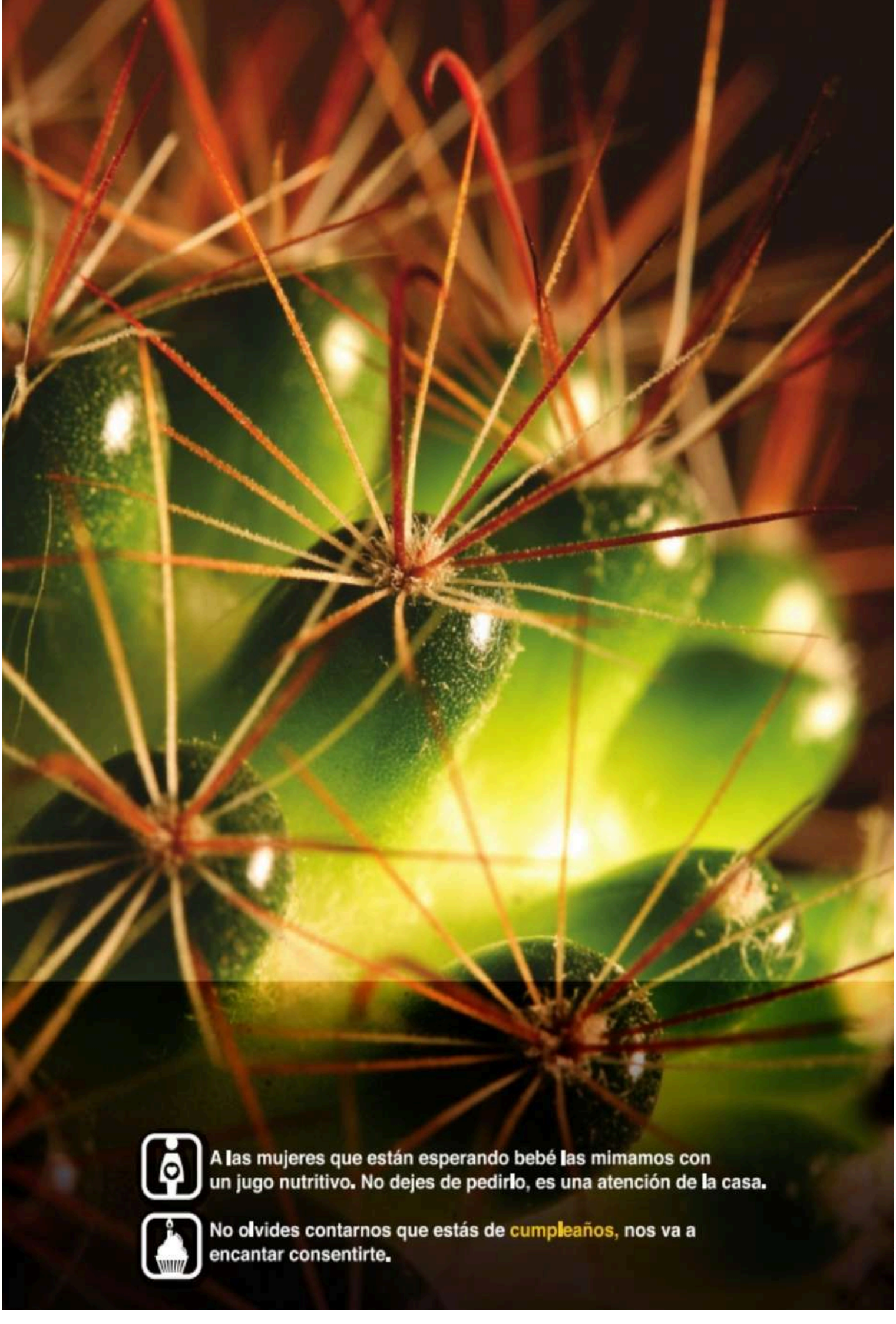
YOTOJORO

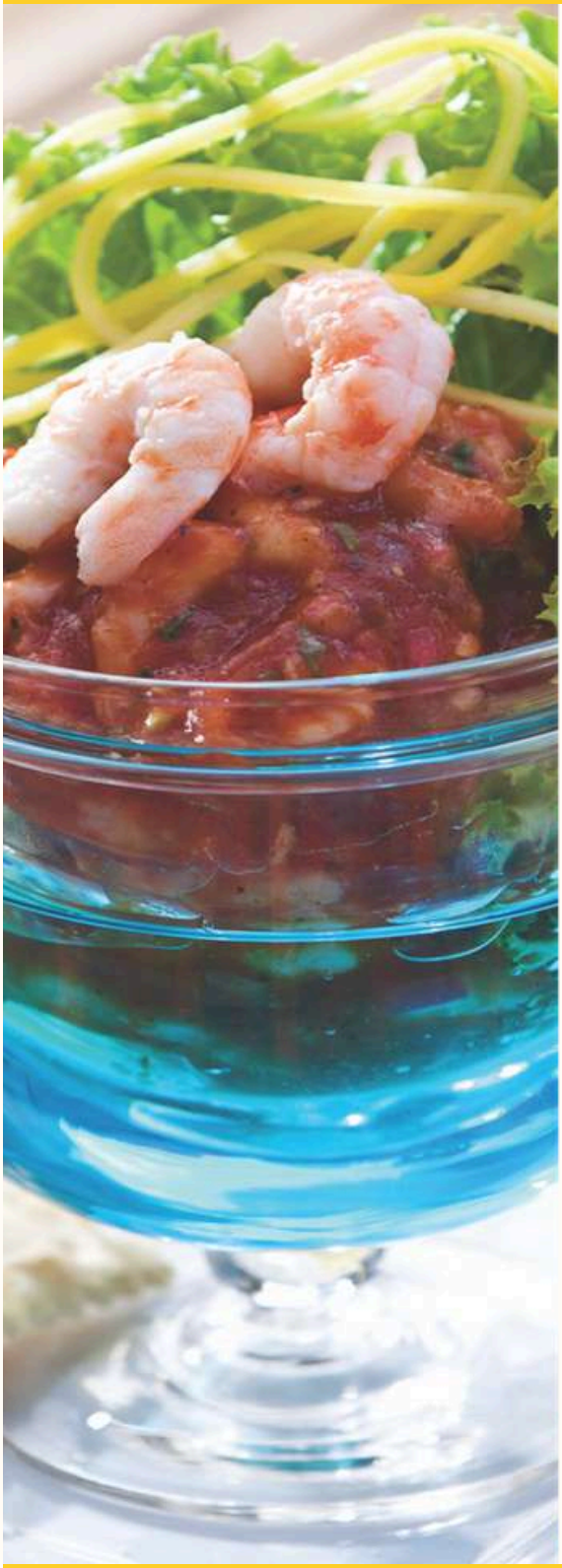
Restaurante



A las mujeres que están esperando bebé las mimamos con un jugo nutritivo. No dejes de pedirlo, es una atención de la casa.

No olvides contarnos que estás de cumpleaños, nos va a encantar consentirte.

Entradas ENTRADAS



Entradas CALIENTE

Crema de camarón
Tradicional crema a base de camarón ***34.000***

Crema delicias del caribe
Deliciosa crema con variedad de mariscos ***38.000***

Crema de champiñones
Champiñones finamente picados para agregar sabor a la crema ***29.000***

Crema de Pollo
Crema con delicioso pollo desmenuzado ***29.000***

Sopa de Pollo
Sopa con verduras y pollo ***19.000***

Sopa de Pescado
Fruto del mar en trocitos con verduras para el día y la noche ***22.000***

Sopa de Verduras
Combinación de papa, zanahoria, habichuela, inundada de sabor ***16.500***

Polenta con langostinos
La versátil polenta y langostinos frescos se complementa creando una experiencia de fusion de sabores ***35.000***

Crema de Tomate Italiano
Preparada con tomates frescos, queso mozarella y un toque de crema de leche ***25.000***

Entradas ENTRADAS

Entradas FRIAS

Coctel de camarón Yotojoro
Tradicional Cóctel de nuestro Restaurante. Camarones en salsa roja con el toque propio de la combinación del limón y el cilantro **38.000**

Ceviche Yotojoro
Mezcla de mariscos con cebolla y pimentón aderezada con limón y aceite de oliva. Acompañado con galleta de soda **40.500**

Ceviche de Pescado
Tiras de pescado marinado y cocido con zumo de limón y aceite de oliva. Combinado con cebolla morada, maíz tierno y pimentón para un toque original **34.000**

Muelas de Cangrejo al gusto
Sugerimos las muelas en salsa al ajillo o a la vinagreta como abreboca a las delicias del mar **45.000**

Bandeja de Ceviches Mixtos 49.000
bandeja de seviches mixto es una opcion ideal para los amantes del pescado que buscan disfrutar de una variedad de sabores y textura en una sola preparación.
Ceviche caribeño: *con platanito maduro y suero*
Ceviche de la casa: *receta tradicional de la casa*
Ceviche en salsa de frutos de la pasión*: Una mezcla de sabor acido y dulce.*
Cortadito: *bañado con leche de tigre*

Bruschetta de salmón
Combinación de sabores frescos, su textura la convierte una opcion irresisteble para los amantes de la buena mesa **30.000**

Bruschetta de Carnes Ibericas
la intensidad del jamlón serrano, el salami y la cremosidad del queso resulta una experiencia gastronómica única **25.000**

Carpaccio de Carne
Lonjas de carnes sumamente delgadadas, aderezadas con nuestra salsa de la casa, jugo de limón, sal, y pimienta. **45.000**

Ensaladas ENSALADAS

Ensalada de Langosta
Este fruto del mar mezclado con una combinación de papa, zanahoria, habichuela y mayonesa. Acompañado con galleta de soda. **86.500**

Ensalada de Camarón
Deliciosos camarones con papa,zanahoria y habichuela aderezado con vinagreta de mayonesa.Para darle un sabor particular. Acompañdo con galleta de soda. **55.500**

Ensalada de Mariscos
Mezclas de frutos del mar, papa, zanahoria y habichuela aderezado con vinagreta de mayonesa. Para darle un sabor particular. Acompañdo con galleta de soda. **71.500**

Ensalada Caliente
Salteado de cebolla, pimentón, brocoli, coliflor, zanahoria y apio. Aderezado con un toque oriental:
Con Pollo..... **52.000**
Con Camarones..... **57.500**

Ensalada Mediterránea
Variedad de lechugas, aguacate, tomate, aceituna, maíz, pepinillo aderezado con vinagre, aceite de oliva y jugo de limón.
Con atún..... **57.500**
Con calamares..... **67.000**

Ensalada de la casa
Variedad de lechugas con pimentón y berenjena asada, corazón de palmito, champiñones, aceitunas negras, orejones de manzana, queso, salami y aderezo de vinagre balsámico
Con pollo..... **52.000**
Con camarón..... **57.000**
Con Langosta..... **75.000**
Con Langostino..... **78.500**

Antipasto Italiano
Combinación de Berenjena, pimentón asado, zanahoria, pepino, coliflor agridulce, queso, salami y champiñones, con un delicioso toque especial. Acompañado de pan de mantequilla de ajo. **55.000**

Palmito de cangrejo con manzana
Palmito de cangrejo con manzana verde, palmito de verduras y salsa de la casa. Acompañado de galleta de soda. **35.000**

Mariscos y Pescados
MARISCOS Y PESCADOS

Mariscos

Cazuela de Mariscos
La Preferida de la casa. Tradicional combinación de mariscos. Acompañada de patacones y Arroz de coco. **57.000**

Cazuela de Mariscos Gratinada
Acompañada de patacones y Arroz de coco. Sigue siendo la preferida. Pero con una capa de queso parmesano derretido **63.500**

Frutos del Mar
Lo más selectos frutos que nos ofrece el mar, cubiertos por una mezcla de salsa blanca y queso parmesano gratinado. Acompañado con papas cubiertas en su salsa **68.000**

Festival de Mariscos
Mezcla de langosta, langostinos, camarones, muelas de cangrejo, filete de pescado bañados en salsa blanca y gratinados. Acompañado con papas en su salsa **121.000**

Camarones al gratin
Camarones cubiertos por una capa de queso parmesano derretido y salsa blanca. Acompañados con papa en su salsa. **60.000**

Calamares rebosados
Anillos de calamar fritos en salsa Orly. Acompañados con ensalada y papas a la Francesa **57.000**

Calamares gratinados
Deliciosos Calamares bañados en salsa cremosa y gratinados. Acompañados con papas en su salsa **63.000**

Calamares al ajillo
Anillos de calamar bañados en salsa de ajo. Acompañados con papas en su salsa **53.000**

Mariscos y Pescados
MARISCOS Y PESCADOS

Mariscos

Langostinos a la parmesana
Crujientes Langostinos apanado en queso parmesano .Acompañado con verduras calientes y cremoso puré de papas **80.500**

Langostinos Yotojoro
Langostinos apanado que merecen llevar el nombre de casa al estar sobe un anillo de puré de papas. Acompañado con una mezcla cremosa de mariscos en el centro **90.000**

Langostinos al Gratin
Langostinos cubiertos con quesos parmesano. Acompañado con papas en su salsa **83.000**

Brocheta de langostinos
Dos brocheta de Langostinos una marinada con leche y coco y jengibre y otra con pesto de albahaca y tomate. Acompañado con papas criollas al romero. **83.000**

Langostinos Bangkok
Explosión de sabores y aromas que combina la frescura de los langostinos con una salsa picosa, dulce y ácida. Acompañado de verduras montadas en una canasta de plátano

$86.500

Langosta al gusto
Sugerimos grillé, ajillo ó tres sabores, que le hagan gala a este fruto del mar **S.T**

Mariscos y Pescados

MARISCOS Y PESCADOS

Pescados

Filete Gran Yotojoro

Filete de Pescado a la plancha, con camarones, langostinos y champiñones bañados en una delicada salsa a base de aceite de oliva, perejil y limón,acompañado con puré de papas y verduras calientes ***79.500***

Filete Almirante

Filete de Pescado con camarones gratinados. Acompañado con papa en su salsa y arroz blanco ***68.000***

Filete de pescado a las finas hierbas

Filete grille bañado en una suave salsa de finas hierbas. Acompañado con papa del mismo sabor ***57.000***

Filete de Pescado a la Marinera

Filete de Pescado bañado en salsa de mariscos hierbas Acompañado con papa en su salsa ***68.000***

Filete de pescado Cabo de la Vela

Tan exótico como el atractivo natural de nuestra tierra Filete de Pescado bañado en salsa blanca, camarones y muelas de cangrejo Acompañado con papa y Arroz con coco . ***68.000***

Filete Yotojoro

Filete de Pescado engalanado con nuestro nombre, con camarones bañados en salsa a base de leche de coco condimentado con tomate y cebolla Acompañado con papas y Arroz Perla. ***63.500***

Filete de Pescado al Gratín

Filete de Pescado grille bañado en salsa blanca y gratinado Acompañado con papa en su salsa y arroz blanco. ***63.500***

Filete de Pescado grille

El tradicional Filete de Pescado a la plancha Acompañado de papa a la francesa y ensalada fresca. ***48.500***

Mariscos y Pescados
MARISCOS Y PESCADOS

Pescados

Salmón al Gusto

Para acompañar este fruto del mar,sugerimos las siguientes preparaciones Grille, miel mostaza, teriyaki, finas hierbas o ajillo. **75.000**

Salmón de la casa

Salmon bañado en salsa de maracuya con camarones Acompañado de papa postizas y verduras calientes. **83.000**

Pargo Monseñor

Preparación de Pargo sin espinas, asado a la plancha, relleno con camarones y bañado en salsa de leche de coco, pulpa de tomate, pimentones y cebolla Acompañado de patacones . **80.500**

Pargo Frito

Uno de los preferidos pescado marino. Acompañado con patacones y ensalada fresca. **60.000**

Sierra Marinera

Posta de Sierra delicadamente escogida, bañada en una suave salsa de mariscos Acompañada de Arroz perla y papa en su salsa. **67.000**

Sierra en Escabeche

Base de tomate y cebolla con un toque de pimienta de olor Acompañada con Arroz perla y patacones **53.000**

Sierra Grille o Frita

Sierra preparada a la plancha o frita, según su elección Acompañada con patacones y ensalada **45.000**

Sierra al Gratín

Sierra grille bañado en salsa blanca y queso parmesano Acompañado con papa en su salsa y arroz con coco. **60.000**

Mariscos y Pescados
MARISCOS Y PESCADOS

Pescados

Filete de Pescado Éufrates
Filete de Pescado con anillos de calamar, montado sobre puré de papas, bañado en salsa a base de verduras asadas y aceitunas negras. ***68.000***

Rollo de Pescado Yotojoro
Rollo relleno de palmito de cangrejo, envuelto en tocineta bañado en salsa de estragón Acompañado de puré de papa y ensalad. ***61.000***

Filete al curry
Filete con la cremosidad de la leche de coco y el sabor especiado del curry. Es un plato exótico y lleno de sabor. Acompañado con puré de malanga y Mix de vegetales. ***68.000***

Filete a la limonaria y jengibre
Filete en salsa de limonaria con coco y jengibre, una mezcla de sabor fresco, ácido y cremoso. Acompañado de puré de papas con zanahoria y mix de vegetales. ***68.000***

Filete encostrado
El sabor del filete encostrado es una combinación deliciosa de sabores dulces, salados y especiados. Acompañado con puré de papas asadas y mix de vegetales. ***68.000***

Salmón cremoso
La combinación de la textura suave del salmón con la salsa cremosa y los tomates cherry dulces y jugosos crea un equilibrio perfecto. Acompañado con papas en su misma salsa. ***80.500***

Carnes y Pollo
CARNES Y POLLO

Carnes

Lomito Juanillo
Lomo fino con jamón, tocineta y tres quesos, bañado en salsa blanca, gratinado Acompañado de papas en sus salsa y arroz perla. ***63.500***

Trimigñon Portugués
Tres migñones de Lomo fino con tocineta bañado en tres salsas distintas miglas, pimienta y mostaza antigua Acompañado de papas en sus salsa y arroz perla. ***64.500***

Solomito a la Plancha
Típico corte de lomo fino abierto y asado a la plancha con papas a la francesa y ensalada fresca. ***53.000***

Filet Migñon
Tradicional plato internacional Medallón de Lomo fino con tocineta bañado en salsa miglas con champiñones Acompañados con papas en su salsa y arroz perla. ***65.000***

Lomito a las Tres Pimientas
Lomo fino cortado en medallón inundado con una salsa de pimienta arcoíris Acompañado con papas en su salsa y arroz perla. ***65.000***

Lomo Árabe
Lomo fino abierto aderezado con siete especies cebolla y aceite de oliva Acompañado de pan árabe y tahine. ***65.000***

Churrasco Gaucho
Lomo ancho en corte mariposa asado a la plancha, con anillos de cebolla Acompañado con papas a la francesa y ensalada. ***53.000***

Lomito en salsa Bordalesa
Lomito bañado en salsa de vino tinto con papas gratinadas en salsa de queso azul. ***65.000***

Carnes selectas al Grill
Cortes New York y Picaña. Acompañado con papas rústicas y verduras ***80.000***

Lomo al vino con dátiles
Medallones de lomo tierno y jugoso de res al vino tinto especiado con dátiles en una cama de puré. ***58.000***

Carnes y Pollo
CARNES Y POLLO

Pollo

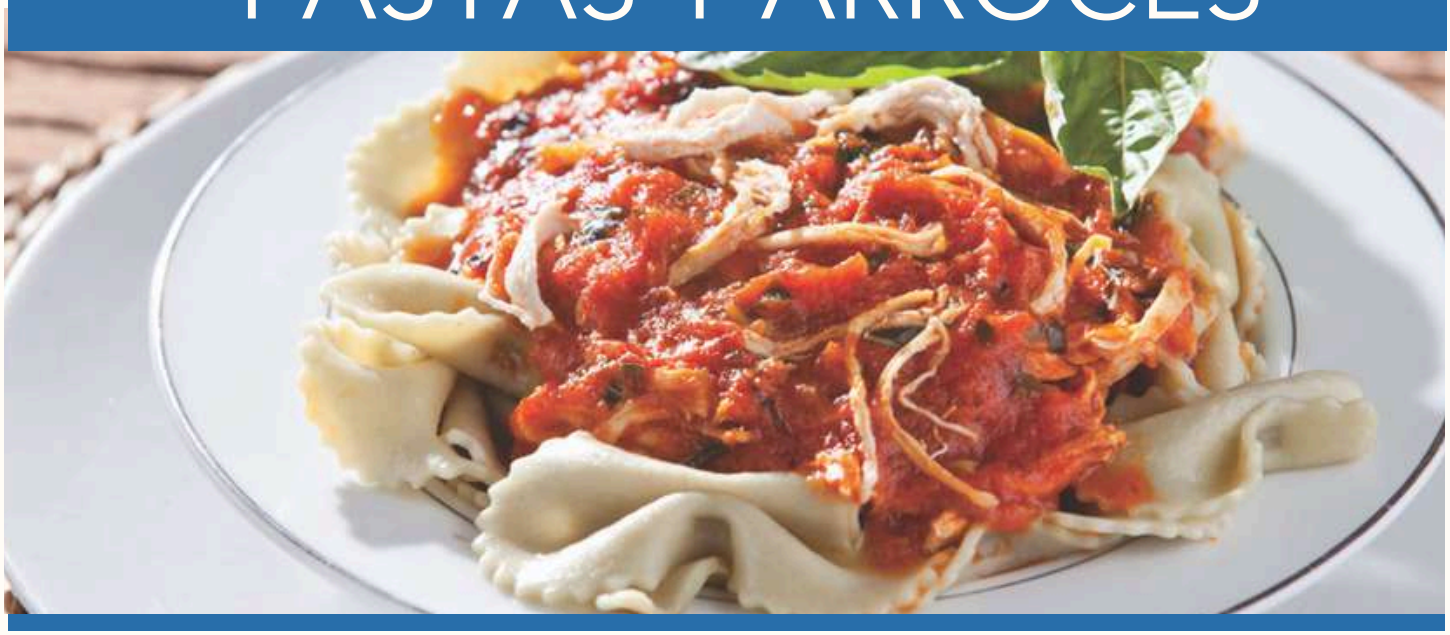
Pollo Juanillo
Pechuga de pollo con jamón, tocineta y tres quesos, bañado en salsa blanca, gratinado Acompañado de papas en su salsa y arroz perla. ***57.000***

Rollito Francés de Pollo
Dos rollos de jamón rellenos de pollo, queso y piña, envueltos en tocineta, bañados en salsa blanca y cubiertos de queso parmesano al gratín Acompañados de pan con mantequilla de ajo. ***57.000***

Creep de Pollo
Tradicional plato francés Relleno de pollo, jamón y champiñones con salsa blanca gratinado. Acompañado de pan en mantequilla de ajo. ***57.000***

Pollo grille
Filete de Pechuga (250 grm) a la Plancha servido con papas a la francesa y ensalada. ***45.000***

Pastas y Arroces
PASTAS Y ARROCES



Pastas

Pastas al Fileto
Fetuccini, linguini o vermicelli en salsa a base de tomate y albahaca. Acompañado con lomito de carne bañado en salsa de queso azul y pan con mantequilla de ajo. ***57.500***

Pastas con Pollo al Pesto
Fetuccini, linguini o vermicelli en salsa blanca con champiñones. Acompañado con migñones de pollo al pesto y pan con mantequilla de ajo. ***55.500***

Risotto Funghi
Cremoso risotto con champiñones y queso parmesano Acompañado con:

- *Lomo Tres Pimienta*.....***68.000***
- *Pollo Primavera (albahaca y tomates secos)*.....***63.500***
- *Langosta a la mostaza antigua*.....***80.500***
- *Langostinos milanesa*.....***75.000***

Pastas Cortas al Pesto
Fartales o penne en salsa al pesto Acompañado de Rollo de pescado envuelto en tocineta y pan con mantequilla de ajo. ***69.000***

Fetuccini con langosta y langostinos
Es un plato gourmet que combina la textura suave y cremosa de la pasta con el toque de los champiñones. ***92.000***

Pad thai de res
Fideos de arroz delgados salteados con tiras de carne, verduras y una mezcla de sabores dulce, salado y ácidos. ***52.000***

Roulette de pollo con tocineta
Combinación de la textura tierna del polo con el sabor ahumado de la tocineta. Acompañado de la pasta orzo con tomates cherry, mozzarella, albahaca fresca y panecillo. ***52.000***

Pastas y Arroces
PASTAS Y ARROCES

Arroces

Arroz con Camarón
Arroz con camarones acompañados con papas a la francesa ***45.000***

Arroz con Mariscos
Fusión de los frutos del mar Acompañados con papas a la francesa ***60.000***

Bandeja Yotojoro
Una bandeja con arroz con camarón, porción de pescado frito, patacones y ensalada ***53.000***

Arroz Oriental
Desde el Lejano oriente Arroz con pollo, carne, salchicha, camarón, verduras aderezado con salsa oriental. Acompañado con papas a la francesa ***45.000***

Arroz con Pollo a la Cubana
El tradicional Arroz con pollo y verduras aderezado. Acompañado con jamón, huevo en el tope y papas a la francesa. ***42.000***

Arroz Meloso de Mariscos
Arroz Arborio cremoso, mezcla de Mix de mariscos lo que le da su sabor intenso a mar. Acompañado de palitos de yuca. ***63.000***

Menú Infantil
MENU INFANTIL

Nuggets de Pollo
Crujientes piezas de Pollo apanado Acompañados de Salsa miel mostaza y papitas a la francesa ***38.000***

Macarrones con queso
Pasta corta Italiana con pollo, inundada de sabor gracias al queso cheddar. Acompañada con pan con Mantequilla. ***38.000***

Alitas de Pollo
Alitas de Pollo fritas. Acompañadas con papas a la francesa ***38.000***

Espaguetis a la boloñesa
Tradicional plato italiano de pastas larga con salsa de carne. Acompañada de pan con mantequilla ***38.000***

Deditos de Pescados
Bocaditos de pescado a la milanesa Acompañados de Papas a la francesa ***44.000***

Noche YOTOJORO

Restaurante

Este menú está diseñado para que disfrutes en las noches en compañía de familiares y amigos. Anímate a probarlos

DISPONIBLE A PARTIR DE LAS 6:30 PM

Para Compartir PARA COMPARTIR

Mix de queso y carnes frías
Porción personal de quesos con peperoni, salamí y jamón de pavo. Acompañado de aceitunas y pimentón asado. **46.000**

Patacones con Jaiba
Tostados patacones de Jaiba al gratín **30.000**

Alitas de Pollo en salsa BBQ
Crujientes alitas con un toque de picante, acompañadas de zanahoria, apio y salsa de ajo **38.000**

Picada Mixta
Picada mixta (carne) salteada en un hogao de la casa, acompañado con verduras y tostones de plátanos. **53.000**

Picada con Mariscos
Dados de pescados apanados, calamar al ajillo y camarones al curry, acompañado con verduras y tostones de plátano. **64.000**

De lo Rápido DE LO RÁPIDO

Emparedado Caliente
En pan francés con lechuga, cebolla, tomate, queso y salsa de la casa.
De pollo..... **32.000**
De Lomito..... **35.000**
Mixto..... **35.000**
Solo quesos..... **28.000**

Bebidas y POSTRES

Bebidas

Limonada Frappe.....	11.500
Limonada de coco.....	26.500
Limonada con hierbabuena.....	13.500
Limonada con hierbabuena y fresa.....	17.000
Limonada Acerezada.....	14.000
Limonada con Jengibre.....	13.000
Gaseosa.....	7.500
Botella de agua.....	7.500
Cerveza Águila.....	10.000
Cerveza Club Colombia (Dorado, negra y Roja).....	11.500
Cerveza Corona.....	18.500
Cerveza Budweiser.....	18.500
Cerveza Heineken.....	
Copa de vino.....	22.000
Trago de Whisky.....	26.000
Agua de Jamaica con naranja.....	18.000

Postres

Dulce del campo.....	16.000
Flan de caramelo.....	18.500
Sensación de frutas.....	17.500
Pie de Limón.....	18.500
Cheesecake.....	18.500

COCTELES
Cocteles

Cocteles SIN LICOR

Ambrosia tropical
(Mango, maracuyá y hierbabuena)..... ***16.000***

Ambrosia Guajira
(Manzana, maracuyá y hiervabuena)..... ***17.000***

Frutos del Bosque
(Fresa, mora, menta, cereza y pimienta verde)... ***19.500***

Fruit punch
(Combinación de frutas tropicales)..... ***17.000***

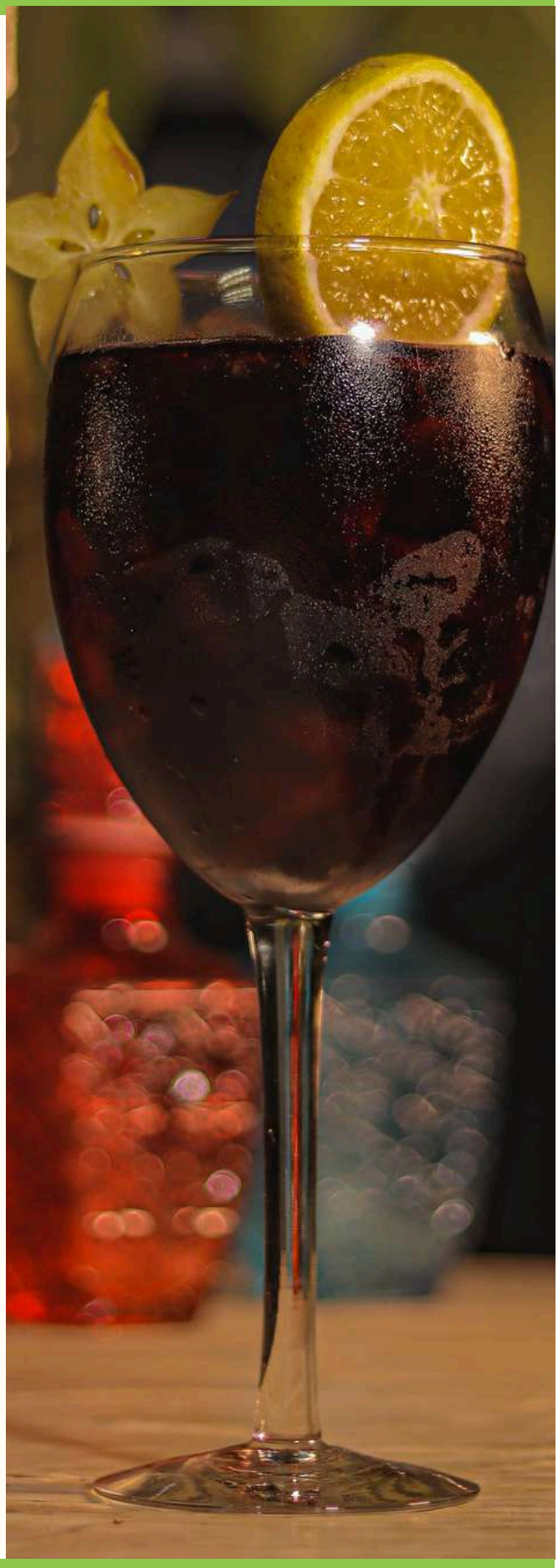
Bomba Yotojoro
(tomate de árbol, maracuya y cereza)..... ***14.000***

Pasión Fruit
(Maracuya con hierbabuena)..... ***14.000***

Sensación de tamarindo
(Tamarindo y especias)..... ***15.000***

Cocteles CON LICOR

Gin and tonic..... ***25.000***
Tom Collins..... ***26.500***
Mojito Cubano..... ***29.000***
Piña colada..... ***30.000***
Margarita tradicional o Limón..... ***23.000***
Margarita Fresa..... ***32.000***
Margarita de tamarindo o maracuya..... ***31.000***
Zombie..... ***33.000***
Copa de sangría..... ***29.000***
Soda Michelada..... ***11.500***
Soda Saborizada..... ***17.000***
Tinto de verano..... ***32.000***
Malibu Surf..... ***25.000***
Cosmopolitan..... ***25.000***



YOTOJORO

Restaurante

Somos parte de la experiencia Grupo Yotojoro

Calle 7 # 15 - 81

315 754 01 76

www.yotojoro.com

@grupoyotojoro

/yotojoro

restauranteyotojoro

Riohacha – La Guajira

Comparte tus experiencias en el restaurante.