



YOTOJORO
Restaurante

Entradas

Bruschetta de salmón: \$18.000

Combinación de sabores frescos y su textura la convierte en una opción irresistible para los amantes de la buena mesa.

Bruschetta de carnes ibéricas: \$20.000

La intensidad del jamón serrano, el salami y la cremosidad del queso resulta una experiencia gastronómica única.

Polenta con langostinos: \$28.000

La versátil polenta y los langostinos frescos se complementan creando una experiencia de fusión de sabores.

Carpaccio de carne: \$38.000

lonjas de carne sumamente delgadas, aderezadas con nuestra salsa de la casa, jugo de limón, sal y pimienta.

Crema de tomate Italiano: \$20.000

Preparada con tomates frescos, queso mozzarella y un toque de crema de leche.

Carnes

Carnes selectas al Grill: \$70.000

Cortes New York y Picaña. Acompañado con papas rústicas y verduras.

Lomo al vino con dátiles: \$50.000

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

Pescados

Bandeja de seviches mixtos: \$42.000

La bandeja de seviches mixtos es una opción ideal para los amantes del pescado que buscan disfrutar de una variedad de sabores y texturas en una sola presentación:

Seviche caribeño con platanito maduro y suero:

Seviche de la casa: receta tradicional del restaurante

Seviche en salsa de fruta de la pasión: una mezcla del sabor ácido y dulce

Cortadito: bañado con leche de tigre

Filete al curry: \$59.000

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 verdura.

Filete a la limonaria y Jengibre: \$59.000

Filete en salsa de limonaria con coco y jengibre una mezcla de sabor fresco, ácido y cremoso. Acompañado de pure de papas con zanahoria y Mix de verduras.

Filete encostrado : \$59.000

El sabor del filete encostrado es una combinación deliciosa de sabores dulces, salados y especiados. Acompañado con pure de papas asadas y Mix de verduras.

Salmón Cremoso: \$70.000

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.

Pastas

Fetuccini a la crema con langosta y langostinos: \$80.000

Es un plato gourmet que combina la textura suave y cremosa de la pasta con el toque de los champiñones.

Pad Thai de res: \$45.000

Fideos de arroz delgados salteados con tiras de carne, verduras y una mezcla de sabores dulce, salado y ácidos.

Roulette de pollo con tocineta: \$45.000

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

Mariscos

Arroz meloso de marisco: \$55.000

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

Langostinos Bangkok: \$75.000

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.