

YOTOJORO
Restaurante

Entradas

ENTRADAS



Entradas calientes

Crema de camarón

Crema a base de camarones. **15.000**

Crema delicias del caribe

Crema con variedad de mariscos. **15.500**

Crema de champiñones

Champiñones finamente picados para agregarle sabor a la crema. **12.000**

Crema de pollo

Crema con pollo desmenuzado. **12.000**

Sopa de pollo

Sopa con verduras y pollo. **9.000**

Sopa de pescado

Fruto del mar en trocitos, con verduras para alentar el día o la noche. **9.000**

Sopa de verduras

Combinación de papa, zanahoria y habichuela, inundada de sabor. **7.000**

Entradas frías

Coctel de camarón Yotojoro

Camarones en salsa roja con el toque propio de la combinación del limón y el cilantro. Acompañado con galletas de soda. **17.500**

Seviche Yotojoro

Mezcla de mariscos con cebolla y pimentón, aderezada con limón y aceite de oliva. Perfecto para darle gusto a paladares exigentes. **20.500**

Seviche de pescado

Tiras de pescado marinado y cocido en zumo de limón y aceite de oliva, combinado con cebolla morada, maíz tierno y pimentón, para darle un toque original. **15.000**

Muelas de cangrejo al gusto

Sugerimos las muelas en salsa ajillo o a la vinagreta, como abre bocas a las delicias del mar. **14.000**



ENSALADAS

Ensaladas



Ensalada de Langosta

Este fruto del mar mezclado con una combinación de papa, zanahoria, habichuela y mayonesa. Acompañado con galletas de soda. **46.000 ½ porción 28.000**

Ensalada de Camarón

Camarones con papa, zanahoria y habichuela, aderezados con vinagreta de mayonesa, para darle un sabor particular. Acompañado con galletas de soda. **28.000 ½ porción 17.500**

Ensalada de Mariscos

Mezcla de frutos del mar, papa, zanahoria y habichuela, bañada en vinagreta de mayonesa. Acompañada con galletas de soda. **36.000 ½ porción 20.500**

Nuevo Ensalada Caliente

Salteado de cebolla, pimentón, brócoli, coliflor, zanahoria y apio. Aderezado con un toque oriental.

- Con pollo. **25.000**
- Con camarones. **28.000**

Nuevo Ensalada Mediterránea

Variedad de lechugas, aguacate, tomate, aceitunas, maíz, pepinillo, aderezado con vinagre, aceite de oliva y jugo de limón.

- Con atún **28.000**
- Con calamares. **28.000**

Ensalada de la Casa

Variedad de lechugas con pimentón y berenjena asada, corazón de palmito, champiñones, aceitunas, orejones de manzana, quesos, salami y aderezo de vinagre balsámico. **20.000**

- Con pollo. **24.000**
- Con camarón. **28.000**
- Con langosta. **35.000**
- Con langostinos. **35.000**

Nuevo Antipasto Italiano

Berenjena y pimentón asado, zanahoria, pepino, coliflor agridulce, queso, salami y champiñones, con un delicioso toque especial. Acompañado de pan con mantequilla de ajo. **20.000**

Nuevo Ensalada Wakame especial

Ensalada montada en canasta de hojas de arroz, con wakame (alga de origen japonés), palmito de cangrejo, camarones, cebollín y frutas aderezada con un toque oriental. **29.000**

Nuevo Ensalada de Roast beef

Variedad de lechugas con roast beef, tomate, pimentón asado y queso de bufala. Aderezado con mayonesa de tomates secos y acompañado de pan con ajo. **22.000**

Nuevo Ensalada de Palmitos de Cangrejo

Palmitos de cangrejo con manzana verde, palmito de verdura y salsa de la casa. Acompañado con galletas de soda. **16.000**

MARISCOS Y PESCADOS

Mariscos

Cazuela de mariscos

La preferida de la casa. Tradicional combinación de mariscos. Acompañada con patacones y arroz de coco. **24.000**

Cazuela gratinada

Acompañada con patacones y arroz de coco. Sigue siendo la preferida, pero con una capa de queso parmesano derretido. **29.000**

Frutos del mar

Los más selectos frutos que nos ofrece el mar, cubiertos por una mezcla de salsa blanca y queso parmesano gratinado. Acompañados con papas cubiertas en la salsa. **30.500**

Festival de mariscos

Mezcla de langosta, langostinos, camarones, muelas de cangrejo, filete de pescado, bañados en salsa blanca y gratinados. Acompañados con papas en su salsa. **65.000**

Camarones al gratín

Camarones cubiertos por una capa de queso parmesano derretido y salsa blanca. Acompañados con papas en su salsa. **33.000**

Nuevo Calamares rebosados

Anillos de calamar fritos en salsa orly. Acompañados con ensalada y papas a la francesa. **29.000**

Calamares gratinados

Calamares bañados en salsa cremosa y gratinados. Acompañado con papas en su salsa. **31.000**

Calamares al ajillo

Anillos de calamar bañados en salsa de ajo. Acompañados con papas en su salsa. **29.000**

Nuevo Langostinos a la parmesana

Crujientes langostinos apanados en queso parmesano. Acompañados de verduras calientes y cremoso puré de papas. **46.000**

Langostinos Yotojoro

Langostinos apanados que merecen llevar el nombre de la casa al estar sobre un anillo de puré de papas. Acompañado de una mezcla cremosa de mariscos en el centro y arroz perla. **48.000**

Langostinos al gratín

Langostinos cubiertos con queso parmesano, acompañados con papas en salsa blanca. **44.000**

Nuevo Brocheta de Langostino

Dos brochetas de langostinos, una marinada con leche de coco y jengibre, la otra con pesto de albahaca y tomate seco. Acompañadas con papas criollas al romero. **44.000**

Langosta al gusto

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



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 de puré de papas y verduras calientes. **43.000**

Filete Almirante

Filete de pescado con camarones gratinados. Acompañado con papa en su salsa y arroz perla. **35.500**

Filete de pescado a las finas hierbas

Filete grillé bañado en una suave salsa de finas hierbas. Acompañado de papas con el mismo sabor. **27.000**

Filete de pescado a la marinera

Filete a la plancha bañando con salsa de mariscos. Acompañado con papas en su salsa. **34.000**

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 papas y arroz de coco. **27.000**

Filete Yotojoro

Filete de pescado engalanado con nuestro nombre, con camarones, bañado en salsa a base de leche de coco, condimentado con tomate y cebolla. Acompañado con papas y arroz perla. **30.000**

Filete de pescado al gratín

Filete grillé bañado en salsa blanca y gratinado. Acompañado con arroz perla y papas en su salsa. **29.000**

Filete de pescado grillé

El tradicional filete de pescado a la plancha. Acompañado con papas a la francesa y ensalada fresca. **25.000**

Salmón al gusto

Para acompañar este fruto del mar sugerimos las siguientes preparaciones: grillé, miel mostaza, finas hierbas ó ajillo. **40.000**



Pargo Monseñor

Preparación del 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 con patacones. **40.000**

Pargo frito

Uno de los preferidos pescados marinos. Acompañado con patacones y ensalada. **32.000**

Sierra marinera

Posta de sierra delicadamente escogida, bañada en una suave salsa de mariscos. Acompañada con arroz perla y papas en su salsa. **32.000**

Sierra en escabeche

Sierra frita sumergida en una salsa criolla a base de tomate y cebolla, con un toque de pimienta de olor. Acompañada con arroz perla y patacones. **22.000**

Sierra grillé o frita

Sierra preparada a la plancha o frita, según su elección. Acompañada con patacones y ensalada. **21.000**

Sierra al gratín

Sierra grillé bañada con salsa blanca y queso parmesano. Acompañada con papas en su salsa y arroz con coco. **25.500**

Nuevo Filete de Pescado Eúfrates

Filete de pescado con anillos de calamar, montado sobre un puré de papas, bañado en salsa a base de verduras asadas y aceitunas negras. **32.000**.

Nuevo Rollo de Pescado Yotojoro

Rollo relleno de palmito de cangrejo, envuelto en tocineta, bañado en salsa de estragón. Acompañado de polenta, ensalada o puré de papas. **32.000**



CARNES Y POLLO

Carnes

Lomito juanillo

Lomo fino con jamón, tocineta y tres quesos, bañado en salsa blanca, gratinado. Acompañado de papas en su salsa y arroz perla. **31.000**

Trimignón portugués

Tres migñones de lomo fino con tocineta bañado en tres salsas distintas: miglás, pimienta y mostaza antigua. Acompañado con papas en su salsa y arroz perla. **32.000**

Solomito a la plancha

Típico corte de lomo fino abierto y asado a la plancha, servido con papas a la francesa y ensalada fresca. **24.000**

Filet Migñon

Tradicional plato internacional. Medallón de lomo fino con tocineta bañado en salsa miglás con champiñones. Acompañado con papas en su salsa y arroz perla. **26.500**

Lomito a las tres pimientos

Lomo fino cortado en medallón inundado con una salsa de pimienta arcoiris. Acompañado con papas en su salsa y arroz perla. **26.500**

Nuevo Lomo árabe

Lomito fino abierto, aderezado con siete especias, cebolla y aceite de oliva. Acompañado con pan árabe y tahine. **28.000**

Churrasco gaucho

Lomo ancho en corte mariposa asado a la plancha, con anillos de cebolla. Acompañado con papas a la francesa y ensalada. **20.500**

Nuevo Lomito en salsa Bordalesa

Lomito bañado en salsa de vino tinto con papas gratinadas en salsa de queso azul. **32.000**

Pollo

Pollo juanillo

Pechuga de pollo con jamón, tocineta y tres quesos, bañada en salsa blanca, gratinada. Acompañada de papas en su salsa y arroz perla. **31.000**

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 con pan en mantequilla de ajo. **26.000**

Crepes de pollo

Tradicional plato francés. Relleno de pollo, jamón y champiñones, con salsa blanca, gratinados. Acompañado de pan con mantequilla de ajo. **28.500**

Pollo grillé

Medio pollo deshuesado asado a la plancha, servido con papas a la francesa y ensalada. **20.500**

Nuevo Pollo al Brócoli

Pollo montado sobre una cama de arroz con brócoli y mazorca baby, salteado con jengibre y sake. **31.000**



PASTAS Y ARROCES



Pastas

Nuevo Pasta al Fileto

Fettucine, 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. **24.000**

Nuevo Pasta con pollo al pesto

Fettucine, linguini o vermicelli en salsa blanca con champiñones. Acompañado con migñones de pollo al pesto y pan con mantequilla de ajo. **24.000**

Nuevo Rissoto funghi

Cremoso rissoto con champiñones y queso parmesano. Acompañado con:

- Lomo tres pimentas. **30.000**
- Pollo primavera (albahaca y tomates secos). **30.000**
- Langosta. **40.000**
- Langostinos milanesa. **38.000**

Nuevo Pasta corta al pesto

Farfales o penne en salsa al pesto. Acompañada de rollo de pescado envuelto en tocineta y pan con mantequilla de ajo. **35.000**

Arroces

Arroz con camarón

Arroz con camarones, acompañado con papas a la francesa. **24.000**

Arroz con mariscos

Fusión de los frutos del mar. Acompañado con papas a la francesa. **28.600**

Bandeja Yotojoro

Una bandeja con arroz con camarón, porción de pescado frito, patacones y ensalada. **24.000**

Arroz oriental

Desde el lejano oriente. Arroz con pollo, carne, salchicha, camarón, verduras, aderezado con salsa oriental. Acompañado con papas a la francesa. **24.000**

Arroz con pollo a la cubana

El tradicional arroz con pollo y verduras. Acompañado con jamón, huevo en el tope y papas a la francesa. **20.300**

Menú infantil

MENÚ INFANTIL



Nuggets de pollo

Crujientes piezas de pollo apando. Acompañados de salsa miel mostaza y papitas a la francesa. **15.000**

Macarrones con queso

Pasta corta italiana con pollo, inundada de sabor gracias al queso Cheddar. Acompañada de pan con mantequilla. **15.000**

Alitas de pollo

15.000

Espaguetis a la boloñesa

Tradicional plato italiano de pasta larga con salsa de carne. Acompañada de pan con mantequilla. **15.000**

Deditos de pescado

Bocaditos de pescado a la milanesa. Acompañadas con papas a la francesa. **15.000**



SushiSUSHI

Marm Sake

Rollo de Salmón relleno de queso crema, manzana verde y hierba buena, tempurizado en salsa teriyaki. **17.000**

Vegetal Roll

Base de arroz rellena de pimentón fresco, cebolla, zanahoria y brócoli tempura. Topping de aguacate con salsa de miel mostaza. **13.000**

Teriyaki Roll

Base de arroz rellena de pollo salteado en salsa Thai, queso crema, pepino y cebollín. Topping de sésamo y salsa agri dulce. **15.000**

Tropical Love Roll

Base de plátano, sin arroz, tempurizado. Relleno de aguacate, queso crema, cangrejo, salmón. Topping de queso tentación y camarones. **21.000**

Yotojoro Roll

Cama de salmón rellena de palmito de cangrejo, aguacate, queso crema, camarón. Topping de wakame con mayonesa de limón. (Sin arroz). **26.000**

I love Riohacha

Base de arroz relleno de langostino tempura, cebollín, queso crema, palmito de cangrejo. Topping de pescado blanco tempura con salsa de maracuyá. **26.000**

King Salmón Roll

Base de arroz rellena de salmón tempura, piel de salmón, queso crema y cebollín. Topping de salmón ahumado y salsa de anguila. **26.000**

Dinamita Roll (Tempura)

Base de arroz rellena de palmito de cangrejo, wakame, cebollín, mayonesa de caviar y sésamo. **26.000**





Noche ★ ★ ★ ★ ★
YOTOJORO
Restaurante

◀ Nuevo

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

Disponibile a partir de las 6:00 p.m.



Para compartir

Mix de quesos y carnes frías

Porción personal de quesos con pepperoni, salami y jamón de pavo, acompañado de aceitunas y pimentón asado. **15.000**

Ensalada capresa con queso de bufala

Tomates cherry, queso de bufala y albahaca, aderezada con vinagre balsámico. Servida en plato personal. **13.000**

Costillitas Canadiense

Dos costillas de cerdo canadiense bañadas en salsa de la casa. Acompañadas de papa criolla al romero y ramillete de verduras (mazorquitas, zanahoria baby y espárragos). **15.000**

Carpaccio de res a la Dijon

Finas láminas de lomo fino crudo, adobado con mostaza Dijon, cubierto con aji dulce, cebolla roja, apio y virutas de queso Parmesano. **19.000**

Galería de Ceviches

Deleita tu paladar con tres shots de delicias del mar: ceviche de calamar, ceviche de pescado caribe y ceviche de camarón. **17.000**

Fajitas

Suaves tortillas con pico de gallo, guacamole, queso fundido y frijol refrito. Si desea pídalas con jalapeños.

- De carne. **18.000**
- De pollo. **18.000**
- Mixtas. **18.000**

Bruschettas variadas

Tres porciones de pan francés con aderezo de queso filadelfia cubierta con:

- Prosciutto. **13.500**
- Capressa. **8.500**
- Atún. **10.000**
- Mixta. **11.000**

Patacones con jaiba

Tostados patacones cubiertos de jaiba al gratín. **10.000**

Alitas de pollo en salsa BBQ

Crujientes alitas con un toque de picante, acompañadas de zanahoria, apio y salsa de ajo. **15.000**

Picada mixta

Picada de pollo, carne o mixta salteada en un hogao de la casa acompañada con verduras y tostones de plátano. **22.000**

Picada con mariscos

Dados de pescado apanado, calamar al ajillo y camarones al curry, acompañada con verduras y tostones de plátano. **25.000**

...de lo rápido de lo rápido

Hamburguesa de carne

Deliciosa carne adobada con especias. Lechuga, tomate, cebolla, pepinillos, jamón, tocineta, queso y salsas tradicionales. Acompañada con papas a la francesa. **15.000**

Sándwich Integral

Sándwich frío en pan integral con queso, lechuga, pimentón, cebolla, tomate, pepino y aceitunas negras. Pídelo con:

- Jamón de pavo. **12.000**
- Pollo y jamón. **14.000**
- Sólo quesos. **12.000**

Emparedados calientes

En pan francés, con lechuga, cebolla, tomate, queso y salsa de la casa.

- De lomito. **12.000**
- De pollo. **12.000**
- De pernil ahumado. **15.000**
- Mixto (lomito y pollo). **12.000**
- Sólo quesos. **10.000**

Sánduche en pan árabe

Sobre de pan árabe con pollo o carne al pesto. Acompañado de ensalada con rollito de queso mozzarella. **12.000**

Wraps

Sábana de pan árabe, relleno de lechuga, tomate, pimentón, queso, jamón y almendras. Escoge tu preferido:

- Peeper Steak: delicioso steak a la pimienta. **18.500**
- Italiano: salami, peperoni, con pesto rojo. **18.500**
- Pomodoro: pechuga de pollo, albahaca y aceitunas negras. **17.500**

Chuzos Desgranados

Deliciosa combinación de lechuga, pimentón y cebolla, queso blanco, salsas y papitas crocantes. Acompañado de bollo limpio. Pídelo con:

- Pollo. **14.000**
- Carne. **14.000**
- Butifarra. **14.000**
- Chorizo. **14.000**
- Mixto. **14.000**

Pizza capresa

Servida en pan árabe con salsa pomodoro en su base, con aceitunas, cubos de tomates, queso mozzarella, pesto de albahaca y pollo. **10.000**

Pizza caribe

Servida en pan árabe con salsa napolitana en su base, plátano frito acaramelado, tocineta y queso mozzarella. **10.000**





Bebidas

y postres

Bebidas

- Limonada frappe. 4.000
- Limonada de coco. 6.500
- Limonada con hierbabuena. 6.000
- Limonada cherry. 5.400
- Nuevo** Limonada con jengibre. 5.400
- Gasesosa. 3.000
- Botella Agua. 3.000
- Cerveza Aguila. 3.500
- Cerveza Club Colombia. 4.500
- Cointreau. 9.000
- Crema Baileys. 10.500
- Copa de Vino. 13.000
- Trago de Whisky. 11.000
- Nuevo** Jugo de Melocotón. 7.000
- Nuevo** Agua de Jamaica con naranja. 5.000



Postres

- Dulce del campo. 5.200
- Flan de caramelo. 8.000
- Sensación de frutas. 7.000
- Pie de limón. 6.000
- Cheesecake. 8.000

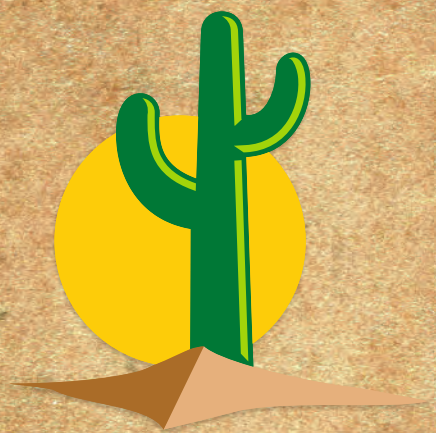
Cocteles sin licor

- Ambrosía Tropical**
(Mango, maracuyá y hierbabuena). **8.000**
- Ambrosía Guajira**
(Manzana, maracuyá y hierbabuena). **7.000**
- Frutos del bosque**
(Fresa, mora, menta, cereza y pimienta verde). **9.000**
- Dulce acidez**
(Fresa, banana y naranja). **9.000**
- Fruit Punch**
(Combinación de frutas tropicales). **7.000**
- Bomba Yotojoro**
(Tomate de árbol, maracuyá y cereza). **6.000**
- Jugo Cubano**
(Piña con hierbabuena). **6.000**
- Passion Fruit**
(Maracuyá con hierbabuena). **6.000**
- Sensación de Tamarindo**
(Tamarindo y especias). **7.000**

Cocteles con licor

- Gin and Tonic. 13.000**
- Tom Collins. 13.000**
- Cuba Libre. 13.000**
- Mojito Cubano. 13.000**
- Coco Loco. 13.000**
- Piña Colada. 13.000**
- Margarita de limón, fresa,
tamarindo o maracuyá. 13.000**
- Bloody Mary. 15.000**
- Zombie. 19.000**
- Jarra Sangría. 70.000**





YOTOJORO

Restaurante

Somos parte de la experiencia Grupo Yotojoro



Calle 7 # 15 - 81



727 39 19



315 754 01 76



www.yotojoro.com



@grupoyotojoro



/yotojoro



restauranteyotojoro

Riohacha – La Guajira



Comparte tus experiencias en el 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.

Sushi SUSHI

ENTRADAS JAPONESAS

Marm Sake

Rollo de salmón relleno de queso crema, manzana verde, hierba buena, tempurizado y bañado en una rica salsa de anguila. **\$18.000.00**

Sushi Pizza

Crocante disco de arroz cubierto de queso crema, salmón ahumado, aguacate, masago y sésamos. **\$18. 000.00**

Rollo Primavera Fantasy

Rollo de papel de arroz de una rica ensalada de pepino, manzana verde, salmón ahumado y cabello de ángel, bañado en una salsa de uchuva. **\$18. 000.00**

SUSHI ROLL

Tropical Love Roll (tempurizado)

Base de plátano sin arroz, relleno de aguacate, queso crema, palmito de cangrejo, salmón fresco, topping de tentación de camarón. **\$22.000.00**

Yotojoro Roll (tempurizado)

Cama de salmón rellena de queso crema, aguacate, palmito de cangrejo, camarón, topping de wakame, masago y mayonesa de limón. **\$30.000.00**

I Love Riohacha

Base de arroz rellena de langostinos tempura, queso crema, cebollín, palmito de cangrejo, topping de pescado blanco y salsa de maracuyá. **\$26.000.00**





King Salmón Roll

Base de arroz relleno de salmón tempura, piel de salmón tostado, queso crema, cebollín, topping de salmón ahumado y salsa de anguila. **\$26.000.00**

Dinamita Roll (tempurizado)

Base de arroz relleno de queso crema, palmito de cangrejo, cebollín, topping de ensalada dinamita (Palmito de congreso, maíz, aguacate, masago y aderezo de la casa). **\$27.000.00**

Kamakura Roll

Base de arroz relleno de queso tentación, palmito de cangrejo (tempura), aguacate, topping de langostino crocante bañado en salsa de anguila y mayonesa de limón. **\$27.000.00**

Mulan Roll

Base de arroz relleno de salmón fresco, queso crema, manzana verde, topping de pistacho yogurt y salsa de maracuyá. **\$25.000.00**

Tropical tentación (tempurizado)

Base de arroz relleno de queso crema, pescado blanco, plátano, topping de ensaladilla de wakame (Wakame, maíz, salmón ahumado, manzana verde y aderezo de la casa). **\$28.000.00**

Tamago Roll

Cama de omelette japonés y arroz, relleno de queso crema, pepino, palmito de cangrejo, salmón fresco, topping de masago sésamo y cebollín. **\$25.000.00**

Incamaky Roll

Base de arroz relleno de queso tentación, langostinos tempura, salmón ahumado, piña, toppin de aguacate, masago y sésamo. **\$27.000.00**

