



**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.*