

MENÚ

LA CAPITAL DEL ROCK EN HOUSTON

FOOD - DRINKS - MÚSICA EN VIVO



Yolox

ENTRADAS

QUESO FUNDIDO 13

(Fajita 8.99 extra) (Camarón/Shrimp 8.99 extra)
(Chorizo 3.99 extra)
Queso. Opción tortilla de maíz o harina / Cheese.
Option corn or flour tortilla.

GUACAMOLE MKT VALUE

Aguacate, pico de gallo/ Avocado, tomatoes,
onion and cilantro.

CHILE CON QUESO 10

Cheese with jalapeños.

ESQUITE 11

Acompañada de mayonesa y queso fresco.
Corn in a casserole served with mayonnaise and fresh
cheese.

ELOTE ASADO (3) 13

Acompañado de mayonesa y queso fresco.
Roasted corn served with mayonnaise and fresh
cheese.

FLAUTITAS 17

Ensalada de lechuga, crema, aguacate,
queso, salsa verde / Lettuce salad, sour
cream, avocado, cheese, avocado sauce.

CARNE SECA PREPARADA 19

Carne seca, chamoy y cacahuates / Beef jerky, chamoy, hot
sauce and peanuts.

CACAHUATE BOTANERO 6

CHICHARRONCITOS 10

BOTANA ROCK 35

Ceviche, cacahuates, camarón cocido, carne seca
Ceviche, peanuts, shrimp, beef jerky.

PARA COMPARTIR

MOLCAJETE CHINGÓN* 55

3 A 4 PERSONAS

Camarones a la parrilla, pulpo, pescado, chile morrón,
salsa zarandeado, cebolla, cilantro, acompañado de 2
platos de arroz y ensalada / Grilled shrimp, octopus,
grilled fish, filet, bell peppers, brasa sauce, onion,
cilantro, 2 sides rice and salad.



ARROZ NEPTUNO*

Arroz con camarón, pulpo,
pescado/ Rice with shrimp,
octopus, fish.

2 personas	14.99
3 personas	23.99
4 personas	31.99



MOLCAJETE POCAMADRE* 35

Ceviche de tilapia, camarones,
pulpo, ostiones y camarones crudos
(aguachile) y salsa coctelera/ Fish
ceviche, cooked shrimp, octopus,
oysters and raw shrimps. Tomatoes,
onions, cilantro, celery, cucumbers
and cocktail sauce.

PLATILLOS

QUESADILLA PLATE 18

POLLO / FAJITA / VEGANA

Arroz, pico de gallo, frijoles charros/ Rice, pico de gallo and charro beans

QUESADILLA CAMARÓN 18

PLATE

Camarones, pimientos verde y rojo, cebolla acompañado de arroz, pico de gallo y frijol charro/ Shrimp, bell peppers, onion, melted cheese with rice, pico de gallo and charro beans.

CARNE ASADA 25

Acompañado de arroz, frijol charro, salchicha, pico de gallo, cebolla asada, chile toreado y tortillas. / Accompanied by rice, charro beans, sausage, pico de gallo, grilled onion, chile and tortillas.



NACHOS YOLOX

Queso amarillo, frijoles, pico de gallo y crema Fajita / Pollo / Trompo/ Camarón +3.99.
Nachos cheese, beans and pico de gallo and sour cream.
Fajita/Chicken/Pork/Shrimp +3.99

18

ALAMBRE 27

Con tocino, trompo, salchicha, y chiles con queso derretido acompañado con, pico de gallo, zanahorias, cebolla curtida y tortillas / Bacon, pork trompo, sausage, bell peppers and melted cheese accompanied by, pico de gallo, pickled onion and carrots, and tortillas.

FLAUTAS AHOGADAS 27

Guacamole, queso fresco, crema, zanahorias, salsa de la casa. Opción de salsa roja / verde.
Guacamole, white cheese, carrots, sour cream, house sauce. Option of red / green salsa.

SAMPLER PLATE 32

Alitas buffalo o mango habanero, salchichon, fajita, quesadilla de pollo, pico de gallo y crema. Wings buffalo o mango habanero, fajita, chicken quesadilla, pico de gallo and sour cream.

PECHUGA A LA PLANCHA 18

(Opción a la diablo)
Arroz, ensalada de lechuga, pollo y pimientos / Rice, salad, chicken breast and bell pepper.

FLAUTAS DE POLLO 22

Crema de aguacate, lechuga, tomate, queso fresco y crema, acompañado con arroz y zanahorias / Rolled crispy fried corn tortillas filled with chicken, covered with a avocado cream salsa, lettuce, tomato, fresh cheese, sour cream, accompanied with rice and carrots.

CHICKEN NUGGETS 8

Acompañado de papas fritas / Served with french fries.

PARRILADA MIXTA

1 PERSONA	25
2 PERSONAS	50
4 PERSONAS	100
6 PERSONAS	150

Acompañada de camarón, pollo, fajita o substituir por carnitas, salchicha, arroz, frijol charro, pico de gallo, y tortillas / Served with shrimp, chicken, fajita, or substitute with pork carnitas, sausage, rice, charro beans, pico de gallo, tortillas.

PARRILADA MAR Y TIERRA 25

Acompañada de fajita, camarones, arroz, frijol charro, pico de gallo, chile toreado, cebollita asada, pimienta verde y rojo y tortillas. / Accompanied by fajita, shrimp, rice, charro beans, pico de gallo, chile toreado, roasted onion, green and red pepper, tortillas.

PARRILLADA DE CARNITAS 40

Carnitas para 2, acompañado de zanahorias, cebolla curtida, chile toreado, arroz, frijol charro y tortillas / Pork carnitas for 2, accompanied by pickled carrots and onion, chile, rice, charro beans, and tortillas.

MOLCAJETE CHICHARRÓN 27

Guacamole, cebolla morada y zanahorias/ Guacamole, pickled onion and carrots.



WINGS 6

Alitas, zanahorias y apio con papas regulares o sazonadas (+\$4.99) / Wings, carrots and celery with regular or seasoned french fries (+\$4.99) Sabores/Flavor: Buffalo Hot, Mango Habanero, BBQ, Sweet Piña

10



PIÑA ROCK

Pulpo, camarón, pescado, piña, acompañado de arroz / Octopus, shrimp, fish, pineapple, accompanied by rice.

25



CHEESE FRIES FAJITA/ CAMARON

Papas fritas, queso amarillo, fajita o camarón (+5.99), pico de gallo and crema / Fries, chesse, fajita or shrimp (+5.99), sour cream and pico de gallo.

17

MOLCAJETE AZTECA

52

Acompañado de pimiento verde y rojo, salchicha, pollo, camarones, fajita, queso derretido, chile toreado, cebolla asada, bañada en salsa de la casa, 2 side de arroz, frijol charro, pico de gallo, tortillas opción maíz o harina. / Accompanied by green and red pepper, sausage, chicken, shrimp, fajita, melted cheese, chile toreado, grilled onion, dipped in house sauce, 2 sides of rice, charro beans, pico de gallo, tortillas option corn or flour.

ENSALADAS



ENSALADA DE CAMARON* 17

Lechuga, tomate, aguacate, pepino, zanahoria y camarón / Lettuce, tomatoes, avocado, cucumbers, carrots and shrimp.

ENSALADA DE FAJITA

17

Lechuga, tomate, aguacate, pepino, zanahoria y fajita / Lettuce, tomatoes, avocado, cucumbers, carrots and fajita.

ENSALADA DE POLLO

17

Lechuga, tomate, aguacate, pepino, zanahorias y pollo / Lettuce, tomatoes, avocado, cucumbers, carrots and chicken.

CAMARONES



CAMARONES CUBETITA*

Bañados en salsa estilo Louisiana y cebolla / Bathed in Louisiana-style sauce and onion.

39



CAMARONES ENCABRONADOS*

Camarones picosos, arroz, ensalada de lechuga y cebolla / Very spicy shrimps, rice, lettuce salad and onion.

21



CAMARONES CUCARACHAS*

Camarones, cebolla, salsa negra / Shrimp, onion and black house sauce.

27



CAMARONES A LA PLANCHA*

Arroz, ensalada de lechuga y pimientos / Grilled shrimp, rice, lettuce salad and peppers.

21



CAMARONES A LA DIABLA*

Arroz, ensalada de lechuga y pimientos / Shrimp, rice, lettuce salad and peppers.

21



CAMARONES ZARANDEADOS*

Acompañado de arroz y ensalada de lechuga / Accompanied by rice and lettuce salad.

21

CAMARONES EMPANIZADOS*

21

Acompañado de arroz, ensalada de lechuga y papas fritas / With rice, lettuce salad and chips.

SEAFOOD



PULPO ADOBADO* 36

Pulpo adobado acompañado de arroz y ensalada de lechuga / Marinated octopus with rice and lettuce salad.

BOTANA YOLOX* 35

Pulpo, ceviche, camarón cocido, camarón aguachile, pepinos, apio, tomate, cebolla y cebolla morada/ octopus, ceviche, cooked shrimp, aguachile shrimp, cucumber, celery, tomato, onion and red onion/ ORDER GRANDE LARGE

TILAPIA FRITA* 19

Pescado frito, arroz y ensalada de lechuga / Fried fish, rice and lettuce salad.

TORRE YOLOX* 29

Ceviche, pulpo, camarón, pico de gallo, salsa negra de la casa / Ceviche, octopus, shrimp, pico de gallo, black house sauce.

CHICHARRÓN DE PESCADO* 15

Con papas fritas / Fried fish and fries.

CAMARONES BOTANERO* 27

Camarón hervido estilo Louisiana, papa, elote y salchicha / Louisiana style boiled shrimps, potatoe, corn and sausage.

PULPO A LA PARRILLA* 36

Pulpo a la parrilla acompañado de arroz y ensalada de lechuga / Grilled octopus with rice and lettuce salad.

CALDO DE CAMARÓN* 19

Camarón, zanahoria, papa, apio, arroz y ensalada de lechuga / Shrimp, carrots, potato, celery, rice and lettuce salad.

BOTANA SECA* 25

Carne seca, cacahuates y camarón cocido con chamoy, salsa / Dried meat, peanuts and cooked shrimp with chamoy, hotsauce.

OSTIONES EN SU CONCHA* 19

Oysters (12 pcs) Market Price.

VUELVE A LA VIDA* 19

Pulpo, ostión, camarón, fish, arroz y ensalada de lechuga / Octopus, oyster, tilapia shrimp, rice and lettuce salad.



CHICHARRÓN DE PULPO 22

Con papas fritas / Fried octopus with fries.



OSTIONES PREPARADOS*

Ostiones, ceviche, camarón, pulpo y salsa negra de la casa / Oyster shells, ceviche, shrimp, octopus and black house sauce

MKT PRICE

FILETES



FILETE A LA PLANCHA*

Acompañado de arroz y ensalda de lechuga.
With rice and lettuce salad.

18



FILETE A LA VERACRUZANA*

Salsa de la casa, aceitunas, pimientos verdes, arroz y ensalada de lechuga / House sauce, olives, green bell peppers, rice and lettuce salad.

18

FILETE EMPANIZADO*

18

Acompañado de arroz, ensalda de lechuga y papas.
With rice, lettuce salad and chips.

FILETE EN CHIPOTLE*

18

Filete de pescado, salsa chipotle, arroz y pimientos.
Fish fillet, chipotle sauce, rice, cooked bell pepper.

CEVICHES



CEVICHE MIXTO*

19

Ceviche opción de solo camarón o pulpo o mixto, pico de gallo.
Ceviche, option of only with shrimp or octopus or mixed, and pico de gallo.

TRITÓN HABANERO

20

Pulpo, camarón, ceviche, pico de gallo, salsa negra habanera / Octopus, shrimp, ceviche, pico de gallo, black habanero sauce.

CEVICHE TROPICAL

19

Ceviche opción de solo camarón o pulpo o mixto, mango, pico de gallo / Ceviche, option of only with shrimp or octopus or mixed, mango and pico de gallo.

AGUACHILES



AGUACHILES VERDE*

Camarón, salsa de aguachile, tomate, pepinos y cebolla morada.
Shrimp, aguachile sauce, cucumbers and red onion, tomatoe.

23



AGUACHILES NEGRO*

Camarón, salsa de aguachile, pepinos y cebolla morada / Shrimp, aguachile sauce, red onion and cucumbers.

23



AGUACHILES MANGO HABANERO*

Camarón, salsa de aguachile mango habaneo, mango, pepinos y cebolla morada / Shrimp, aguachile mango habanero sauce, cucumbers and red onion.

23

COCKTAILS



COCKTAIL*

17

Cocktail opción de solo camarón o pulpo (+\$3.99) o mixto (+\$2.99) and pico de gallo / Cocktail, option of only shrimp or octopus or mixed and pico de gallo. Add mango (+\$1.99)

TOSTADAS

TOSTADA DE AGUACHILES * 10

Camarón crudo cocido en limón, salsa de aguachile, pepino, cebolla, cilantro y aguacate.
Raw shrimp cooked with lime, aguachile salsa, cucumber, onion and cilantro.

TOSTADA MIXTA * 10

Ceviche, pulpo, camarón, pico de gallo.
Ceviche, octopus, shrimp, pico de gallo.

TOSTADA DE CAMARÓN * 10

Camarón, pico de gallo y aguacate / Shrimp, pico de gallo and avocado.

TOSTADA DE PULPO * 10

Pulpo, pico de gallo y aguacate / Octopus, pico de gallo and avocado.

TOSTADA DE CEVICHE * 8

Ceviche con pico de gallo y aguacate.
Ceviche on a tostada with pico de gallo and avocado.

TACOS



TACOS DE COCHINITA 17

Cebolla morada y zanahorias / Red onion and carrots / ORDEN DE 5



TACOS DE TROMPO 14

Acompañados de cebolla, cilantro y piña.
With onion, cilantro and pineapple.



TACOS GOBERNADOR* (3) 22

Camarón, salsa zarandeada, pimientos, cebolla y queso. / Shrimp, zarandeado sauce, bell pepper, onion and cheese.

TACOS DE POLLO 14

Cebolla, cilantro y queso fresco / Onion, cilantro, fresh cheese.

TACOS DE CHICHARRÓN 15

Con guacamole y zanahoria.
Guacamole and carrots.



TACOS DE CARNITAS (3) 14

Disponibile solo weekends
Cilantro, aguacate y cebolla / Avocado, cilantro, onion. ORDEN DE 3



TACOS DE FAJITA 15

Cebolla, cilantro, queso fresco, frijoles charros y aguacate / Onion, cilantro, fresh cheese, charro beans and avocado/ ORDEN DE 5

TACOS DE PULPO* (3) 22

Aguacate, salsa chipotle, pimientos / Octopus, avocado, chipotle sauce and bell peppers.

TACOS DE PESCADO* (3) 22

Pescado frito, pico de gallo, guacamole, chipotle mayo / fried fish taco, pico de gallo, guacamole, chipotle mayo.



BAR MENU

CRAFT COCKTAILS

FLY MARGARITA 34

Tequila blanco 100% blue agave, fresh lime in 4 flavors. Jamaica, cucumber, strawberry and mango.

LA DESPECHADA 14

Smirnoff spicy tamarindo, fresh lime, passion fruit, chia seeds.

PALOMA NEGRA 14

Tequila blanco, grapefruit juice, fresh lime, agave syrup.

ESTILO VIEJO 18

(Old fashion) Tequila Añejo, pecan, vanilla syrup.

PIÑA LOCA 15

Mezcal, fresh lime, pineapple artisanal flavor.

MOJITO 14

Flavor of chose - tamarindo, guava, strawberry, passion fruit.

LAMENTO 14

Vodka, guava artisanal flavor, fresh lime, cranberry juice.

COCO OLD FASHION 18

Bourbon, coconut scent, flambe coconut.

DRAGONS BREATH 15

Vodka, guava artisanal flavor, champagne, mint leaves, chia.

ESPRESSO MARTINI 15

Vodka, homemade espresso, kahlua liqueur.

CARAJILLO 15

Homemade espresso, licor 43.

MEXICAN BLOOD 15

Mezcal, Jamaica artisanal flavor, champagne, mint leaves, chia.

ROCKSTAR COCONUT 14

Coconut rum, pineapple juice, rum gold, fresh lime.

STRAWBERRY COLADA 16

Strawberry Bailey's, coconut rum, strawberry artisanal flavor, pineapple juice.

MEZCALITAS 34

Mezcal joven 100% agave Cupreta. In 4 flavors: guava, passion fruit, pineapple, mango.

ARTISANAL MARGARITA 14

Flavors: tamarindo, jamaica, pineapple, strawberry, guava, mango, cucumber, kiwi, passion fruit, peach.

AMOR PICANTE 14

Tequila reposado, fresh lime, cilantro and jalapeño infusion.

PLEASE DRINK RESPONSIBLY



BAR MENU

MOCKTAILS

CUCUMBER WONDER 14

Seedlip notas de agave,
cucumber syrup, fresh lime.

PRICKLY DELISH 14

Seedlip notas de agave, prickly
pear syrup, fresh lime.

HONOLULU 14

Seedlip notas de agave, lychee
syrup, fresh lime.

BEVERAGE

MEXICAN COKE 4.75
SPRITE 4.75
JARRITOS 4.75
MINERAL WATER 4.50
WATER BOTTLE 3

HOOKAHS

FLAVORS:
Sex on the Beach
Mexican Candy
Piña Colada
Dream Scape

MICHELADA DE CAMARÓN 17

Mix michelada shrimp and beer.

*Bottle service available
PLUS 18% gratuity
TABLE 6+ AND BILL OF 300 18% GRATUITY.*



yoloxbar.com
2836 Fulton St. Houston, TX. 77009



*WARNING: Yolox Seafood is not responsible for any allergic reaction by our individual or food ingredients in our restaurant. Please inform your server before ordering if you have any allergic reaction to raw food or seasonings we offer in our restaurants.

ADVERTENCIA: Yolox seafood no se hace responsable de cualquier reacción alérgica individual por nuestra comida o ingredientes en nuestro restaurante. Por favor informe antes de ordenar su comida; esto en caso de que usted tenga reacciones alérgicas a alimentos crudos o condimentos que ofrecemos en nuestro restaurante.

CONSUMER ADVISORY:

Consuming raw or undercooked meats, poultry, seafood, shellfish, or eggs may increase your risk of foodborne illness, especially if you have certain medical conditions.

ADVERTENCIA PARA EL CONSUMIDOR:

El consumo de carnes, aves, mariscos o huevos crudos o poco cocidos puede aumentar el riesgo de enfermedades transmitidas por los alimentos, especialmente si tiene ciertas afecciones médicas.

Any table with 6 people or more or tickets above \$300 will have a gratuity charge of 18%.
Cualquier mesa con 6 personas o más, con cuentas de \$300 o más llevará un cargo del 18%.

These prices are subject to change without notice
Estos precios están sujetos a cambio sin previo aviso



Yolox