

Entradas

TABLA ODRIC'S

\$ 215

Selección deli para compartir: Jamón serrano, corned beef, pechuga de pavo a las finas hierbas, queso pepper jack, cheddar, cabra y parmesano acompañado de aceitunas, tomate cherry, frambuesas, zarzamoras y galletas.

AVOCADO TUNA TARTARE *

\$ 159

Una opción fresca para comenzar. Trocitos de atún aleta amarilla marinados en limón amarillo, aceite de oliva, sal y pimienta. Mezclado con trocitos de aguacate, aceituna, apio, cebolla morada, cilantro y un toque de chile serrano, acompañado de tostadas al horno.

GUACAMOLE DIP

\$ 85

Delicioso guacamole fresco estilo americano con un toque picante, acompañado de totopos.

AROS DE CEBOLLA

\$ 75

Aros de cebolla frescos, rebozados en nuestra receta especial a base de cerveza, acompañados de aderezo ranch.

PIG WINGS **NUEVO**

\$ 220

Una delicia innovadora que no te puedes perder, 500 g de costillas de cerdo fritas y bañadas en salsa mango habanero o a elegir cualquiera de nuestros cinco sabores: BBQ dulce, spicy BBQ, lemon & pepper, Buffalo y fantasma extra picante. Acompañadas de papas a la francesa y aderezo ranch.

CHICKEN WINGS

\$ 159

Selección especial de alas de pollo (ocho), elaboradas con cualquiera de nuestros seis sabores a elegir: Buffalo, mango habanero, BBQ dulce, spicy BBQ, lemon & pepper y fantasma extra picante. Acompañados de bastones de verdura fresca y aderezo blue cheese.

CÁSCARAS DE PAPA

\$ 85

Dos cáscaras de papa al horno, rellenas de puré de papa, cubiertas con queso cheddar gratinado, un toque de crema agria, tocino y cebollín.

CALAMARES FRITOS

\$ 95

Crujientes anillos de calamar frescos, rebozados con nuestra receta a base de cerveza, acompañados de una deliciosa salsa tártara.

PAPAS NUCLEARES

\$ 139

Papas sazonadas, bañadas de salsa de queso cheddar, espolvoreadas de tocino. A elegir: Papas a la francesa, curly o gajo.

DEDOS DE QUESO

\$ 149

Ocho dedos de queso mozzarella, acompañados de salsa marinara al estilo Odric's.

DIP DE ESPINACA CON CORAZONES DE ALCACHOFA

\$ 155

Combinación de queso crema, parmesano, corazones de alcachofa y espinaca, acompañado de rebanadas de pan artesanal tostado y gratinado con queso parmesano.

SUPREME NACHOS

\$ 149

¡Ideal para compartir! Totopos bañados de salsa de queso cheddar, chili, pico de gallo, guacamole, crema agria y rodajas de chiles en vinagre.

ORDEN DE PAPAS

\$ 95

A elegir: Papas a la francesa, curly, gajo o tiras de camote.

POPCORN SHRIMP

\$ 115

Palomitas de camarón, acompañadas de un alioli de limón con un toque picante.

VEGGIE PLATTER

\$ 75

Bastones de verdura fresca, zanahoria, jicama, pepino, brócoli, apio y coliflor, acompañadas de aderezo blue cheese y salsa Valentina.

Sopas

FRENCH ONION SOUP

\$ 78

Deliciosa sopa de cebolla estilo francés con un toque de Cognac, gratinada con queso gruyere.

NEW ENGLAND CLAM CHOWDER

\$ 88

Receta original de crema de almeja, servida en pan artesanal campesino. ¡Que no te puedes perder!

CHILI BOWL

\$ 65

Receta tradicional texana de chili con carne, servido en un bowl con arroz blanco, queso cheddar rallado y cebolla.

MAMA'S CHICKEN SOUP

\$ 55

Auténtico consomé de pollo al estilo Odric's, servido con verduras, champiñones, pasta estilo coditos y pollo deshebrado.

Pastas

MAC & CHEESE **NUEVO**

\$ 155

¡Receta que no te puedes perder! Pasta estilo codito con una deliciosa salsa de queso cheddar y tocino, servido de forma tradicional.

TOMATO CAPRESE

\$ 185

Los clásicos ingredientes de la ensalada caprese llevados a su máxima expresión. Pasta linguini, salsa de tomates deshidratados, albahaca, rebanadas de queso mozzarella fresco, con una reducción de vinagre balsámico, y un toque de pesto de albahaca. Acompañada de pan de ajo.

CHICKEN FETTUCCINE ALFREDO

\$ 175

Exquisita receta especial estilo americano. Pasta fettuccini con una salsa cremosa a base de una combinación de queso parmesano y Pecorino romano, acompañada de 150 g de pechuga de pollo al grill y pan de ajo.

PASTA PRIMAVERA

\$ 140

Pasta corta estilo penne, salteada con verduras al dente en una salsa de vino blanco, mantequilla, crema y ajo, con un toque de queso parmesano, acompañada de pan de ajo.

Ensaladas

CHICKEN CAESAR SALAD

\$ 155

Un clásico. Lechuga orejona en trozos, 150 g de pechuga de pollo a la parrilla, con aderezo César de la casa, anchoas, queso parmesano y crutones.

BABY SPINACH SALAD

\$ 179

Nutritiva combinación de espinaca baby, tomate cherry con aderezo oriental agridulce, acompañados de manzana verde, arándanos deshidratados, nuez caramelizada y queso de cabra a las finas hierbas.

GRILLED SALMON SALAD

\$ 275

Mezcla de lechugas con una deliciosa vinagreta de limón amarillo, nuez caramelizada, espárragos, gajos de mandarina y 180 g de salmón al grill.

TUNA STEAK SALAD

\$ 195

100 g de filete de atún aleta amarilla en trocitos sellados con especias, en una mezcla de baby arúgula, tomate cherry, juliana de zanahoria, pepino, pimienta morrón y cebollín, con una vinagreta de ajo rostizado y limón amarillo.

BUFFALO CHICKEN SALAD

\$ 149

Una de las estelares. Nuestros ya conocidos buffalo chicken bites, sobre una mezcla de lechugas, champiñones, jitomate, pepino, aderezo blue cheese y queso cheddar rallado.

Puedes agregar a tus ensaladas pollo extra (100g)

\$ 45

Especialidades

ODRIC'S FAVORITE NEW YORK STRIP **NUEVO**

\$ 355

El favorito de Lion Odric, suculento corte calidad Certified Angus Beef de 300 g cocinado al grill. (Guarnición a elegir)

RIB EYE STEAK

\$ 435

Delicioso corte marmoleado calidad Certified Angus Beef de 350 g, cocinado al grill. Una recomendación para conocedores. (Guarnición a elegir)

CENTER-CUT TOP SIRLOIN STEAK

\$ 335

El tradicional corte americano Certified Angus Beef de 280 g cocinado al grill, para deleitar tu paladar. (Guarnición a elegir)

¡NUESTRAS YA FAMOSAS! BBQ BABY BACK RIBS

\$ 345

Rack de costillar de cerdo seleccionado, sazonado y cocinado a fuego lento, terminado al grill y bañado de salsa BBQ de la casa. (Guarnición a elegir)

CHICKEN BITES

\$ 165

Exquisitos trocitos de pechuga de pollo empanizados y preparados con cualquiera de nuestros seis sabores a elegir: Mango habanero, Buffalo, BBQ dulce, spicy BBQ, lemon & pepper y fantasma extra picante. (Guarnición a elegir)

SHEPHERD'S PIE

\$ 155

Un clásico inglés que no te puedes perder, carne 100% de res molida, guisada en salsa de tomate, cebolla, zanahorias, vino tinto y especias, cubierto de puré de papa gratinado con queso parmesano, acompañado de vegetales al vapor y pan de ajo.

GRILLED SALMON

\$ 269

Salmón a la parrilla 180 g acompañado de espárragos cubiertos de un relish de mango.

ATÚN SELLADO ESTILO ORIENTAL

\$ 199

Filete de atún aleta amarilla con una costra de ajonjolí, sellado, rebanado y bañado en una reducción de teriyaki, montado sobre vegetales corte juliana en salsa ponzu, acompañado de arroz Gohan.

FISH & CHIPS

\$ 175

Popular platillo inglés, elaborado con seis tiras de filete de pescado rebozado con nuestra receta a base de cerveza, acompañados de papas gajo y mayonesa Odric's.

HAWAIIAN CHICKEN BREAST

\$ 185

150 g de pechuga de pollo al grill, con un relish de piña y ajonjolí, bañado en salsa teriyaki, montado sobre puré de papa, acompañado de espinaca baby salteada.

PECHUGA DE POLLO A LA PARRILLA

\$ 155

Exquisita pechuga de pollo a la parrilla 200 g. Acompañada de puré de papa y vegetales al vapor.

Guarniciones

Puré de papa - Elote dulce - Aros de cebolla - Vegetales al vapor - Ensalada mixta - Tiras de camote frito - Papas a la francesa, curly, gajo
Papa al horno (costo extra \$95) - Espárragos a la parrilla (costo extra \$125)

Emparedados

GRILLED CHICKEN SANDWICH	\$ 155
150 g de pechuga de pollo al grill con un toque de sazón Odric's, queso gruyere, tocino, lechuga, jitomate, pepinillos, mayonesa y mostaza, montados en pan artesanal estilo chapata. AGREGA GUACAMOLE POR \$ 10 PESOS MÁS. (CALIFORNIA) (Guarnición a elegir)	
BUFFALO CHICKEN SANDWICH	\$ 165
100 g de pechuga de pollo empanizada, bañada en salsa Buffalo, queso gruyere, tocino, lechuga, jitomate y mayonesa en un pan artesanal estilo bollo con ajonjolí. (Guarnición a elegir)	
BOSTON SANDWICH	\$ 230
Delicioso sandwich de corned beef, queso gruyere, lechuga, jitomate, mayonesa y mostaza dijon antigua, en un pan artesanal de ajo con tomillo, servido con un poco de jugo de carne para sopear. (Guarnición a elegir)	
TURKEY AVOCADO SANDWICH	\$ 195
Exquisita pechuga de pavo a la plancha, queso gruyere, tocino, cebolla morada, lechuga, jitomate, aguacate y mayonesa picante en un pan buttermilk. (Guarnición a elegir)	
PHILLY'S	\$ 205
Un clásico de Philadelphia al estilo Odric's, corte fino de rib eye salteado con champiñones y cebolla caramelizada, queso provolone gratinado, servido con un poco de jugo de carne para sopear. (Guarnición a elegir)	
ODRIC'S CHILI DOG	\$ 155
Salchicha jumbo 100% de res al grill, bañada de nuestro delicioso chili, queso cheddar rallado, cebolla fresca y mostaza, montado en pan artesanal estilo media noche. (Guarnición a elegir)	
YANKEE STADIUM	\$ 145
¡Para que no extrañes el estadio! Salchicha jumbo 100% de res al grill, catsup, mayonesa, mostaza, tocino, pepinillos y cebolla caramelizada, montado en pan artesanal estilo media noche. (Guarnición a elegir)	

Órdenes Extras

Pechuga de pollo (100 g)	\$ 45	Orden de pan de ajo	\$ 35
Orden de chili	\$ 55	Orden de salsa de	\$ 40
Guarnición extra	\$ 40	queso cheddar y tocino	

Hamburguesas

BIG CHUBBY BBQ BURGER	\$ 245
Generosa hamburguesa para los amantes del BBQ, 200 g de carne, 50 g de corned beef, queso americano, queso pepper jack, salsa BBQ, lechuga, jitomate, pepinillos, mayonesa, en pan artesanal integral estilo bollo. ¡Una delicia! (Guarnición a elegir)	
KICK ASS! DOUBLE CHEESE BURGER	\$ 235
¡Deliciosa combinación de dos quesos! 200 g de carne a la parrilla rellena de queso pepper jack, cubierta de queso cheddar, tocino, pepinillos, mayonesa picante, baby arúgula y cebolla frita, en pan estilo bollo con semilla de chía. (Guarnición a elegir)	
PORTOBELLO SWISS BURGER (VEGETARIANA)	\$ 189
Creada y pensada para los amantes de lo vegetariano. Hongo portobello al grill, relleno de una mezcla de champiñones y cebolla, queso suizo, lechuga, jitomate y un exquisito toque de pesto de albahaca, montado en un pan artesanal blanco estilo bollo con semilla de chía. Agrega 150 g de carne por \$ 55 pesos más. (Guarnición a elegir)	
MACRO BURGER	\$ 195
200 g de nuestra ya tradicional mezcla de carne a la parrilla, queso americano, aros de cebolla rebozados, tocino, lechuga, jitomate, mostaza dijon antigua y mayonesa, en pan artesanal estilo bollo con ajonjolí. (Guarnición a elegir)	
DANGER HABANERO BURGER	\$ 215
¡Pensada para aquellos que se atreven! 200 g de carne a la parrilla, chiles cherry pepper, cebolla caramelizada y chile habanero, queso pepper jack, tocino, aguacate, lechuga, jitomate, mostaza y mayonesa, en pan artesanal estilo bollo con ajonjolí. (Guarnición a elegir)	
SLIDERS	\$ 199
Una propuesta sin igual para probar tres diferentes sabores, trilogía de mini hamburguesas: Blue cheese, macro burger, danger habanero, con pan artesanal mini bollo. (Guarnición a elegir)	
JR. BACON CHEESE BURGER	\$ 175
Un clásico americano que no puede faltar. 150 g de deliciosa carne a la parrilla, tocino, queso americano, pepinillos, mayonesa y mostaza, en pan estilo bollo natural. Agrega 150 g extra de carne por \$ 55. (Guarnición a elegir)	

Nuestra carne molida es 100% de Res seleccionada CERTIFIED ANGUS BEEF®



Combos para compartir

COMBO ODRIC'S

(4 personas)

\$ 399

Sugerencia perfecta para compartir:
Ocho Buffalo wings, cuatro mini burgers, cuatro tiras de pescado rebosado, montado sobre papa gajo, acompañado de bastones de verdura fresca, aderezo blue cheese y mayonesa Odric's.

MEGA BUCKET BITES

(4 personas)

\$ 549

¡No te lo puedes perder!
800g de nuestros famosos bites, exquisitos trocitos de pechuga de pollo empanizados y preparados con cualquiera de nuestros seis sabores: (A elegir uno o dos sabores) Mango habanero, BBQ dulce, spicy BBQ, lemon & pepper, Buffalo y fantasma extra picante. Acompañados de aderezo blue cheese.

LION COMBO MIX

(6 personas)

\$ 899

Espectacular combo con varios de nuestros platillos estrella, 500 g de costilla de cerdo fritas bañadas en salsa mango habanero, ocho Buffalo wings, orden de palomitas de camarón, ocho bites de pescado rebosado, orden de supreme nachos, bastones de verdura fresca y seis piezas chicas de elote dulce. Acompañado de sus aderezos correspondientes.

PIG WINGS BUCKET

(4 personas)

\$ 799

Una delicia innovadora que no te puedes perder, 1.5 kg de costillitas de cerdo fritas, bañadas en salsa mango habanero o a elegir cualquiera de nuestros cinco sabores: BBQ dulce, spicy BBQ, lemon & pepper, Buffalo y fantasma extra picante. Acompañadas de aderezo ranch.

Pastres

PEACH COBBLER	\$ 75
Tradicional postre de durazno horneado acompañado de helado de vainilla.	
ODRIC'S OREO CHEESECAKE	\$ 115
¡El favorito de Lion Odric! Receta original neoyorquina acompañada de galleta Oreo, un toque de crema Chantilly y jarabe de chocolate.	
BROWNIE	\$ 85
Famoso postre de la casa, servido caliente con helado de vainilla y jarabe de chocolate.	
APPLE CRISP	\$ 95
Receta de la casa. Gajos de manzana asados con un toque de canela cubiertos con una corteza crujiente de nuez y avena, coronado con un helado de vainilla y salsa de caramelo.	
CHOCOLATE CRÈME BRÛLÉE	\$ 125
Deliciosa natilla francesa de chocolate y café, cubierta de caramelo artesanal y frutos rojos.	
HELADO DE VAINILLA	\$ 55

Café

NESPRESSO

Americano / Descafeinado	\$ 35
Capuccino / Descafeinado	\$ 45
Espresso / Descafeinado	\$ 40
Espresso doble	\$ 65
Carajillo	\$ 135
Irlandés	\$ 145
Té (preguntar por existencias)	\$ 35

Todos los precios son en moneda nacional e incluyen el 16 % de IVA.

* Estos productos se sirven en crudo y su consumo queda bajo la responsabilidad de quien los consume.

Nuestros platillos pueden contener alérgenos o trazas de alérgenos.

Todos los gramajes son en crudo.



Cerveza

CA	Clara Amarga	AA	Ámbar Amarga
CSA	Clara Semi Amarga	OSA	Oscura Semi Amarga
CD	Clara Dulce	OA	Oscura Amarga
CSD	Clara Semi Dulce	ASA	Ámbar Semi Amarga

★ Disponibles sólo por temporada



Grupo Cuauhtémoc y artesanales mexicanas

Barril

	VASO 355 ML	VASO 500 ML	JARRA 1.8 L		
Heineken	\$ 50	\$ 75		Vaso de Michelada	\$ 15
XX Lager	\$ 45		\$ 180	Vaso de Chelada	\$ 10
XX Ámbar	\$ 45		\$ 180	Vaso de Clamato	\$ 20
Tecate Light	\$ 43		\$ 172		
Hércules (Qro)	\$ 85		\$ 340		

(Preguntar por existencias)

Botella

	ML	SABOR	G.A.
Bohemia Clara	\$ 47	355	CA 4.7%
Bohemia Obscura	\$ 47	355	OA 4.9%
Bohemia Weizen	\$ 47	355	CA 5.7%
Indio	\$ 42	325	OSA 4.1%
Noche Buena ★	\$ 45	355	OSA 5.9%
Sol	\$ 42	355	CA 4.2%
Tecate	\$ 42	325	CA 4.5%
Tecate Light	\$ 42	325	CSA 3.9%
XX Ámbar	\$ 45	325	ASA 4.7%
XX Lager	\$ 45	325	CA 4.2%

Artesanales Mexicanas

Boca de Apiza Brut IPA (COL) NUEVA	\$ 115	355	CA 6.5%
Canoa Preta Baltic Porter (COL) NUEVA	\$ 115	355	OSA 6.8%
Cayaco Pilsner con arroz (COL)	\$ 95	355	CSA 3.9%
Colimita Pilsner (COL)	\$ 95	355	CSA 4.2%
Hombre Pájaro Rye Lager (QRO) NUEVA	\$ 110	473	CSA 4.5%
Jabalí Hellesbock (CDMX)	\$ 95	330	ASA 4.5%
Jabalí Bock (CDMX)	\$ 95	330	ASA 4.5%
Jack Chocolate (CDMX)	\$ 105	355	OSA 7.5%
Jack Alebrije Weizen Afrutada (CDMX) NUEVA	\$ 105	355	CD 4.8%
Jack Milk Stout (CDMX) NUEVA	\$ 105	355	OSA 5.0%
Jack Clown (CDMX) NUEVA	\$ 105	355	OSA 8.5%
Minerva Pale Ale (GDL)	\$ 79	355	CSA 6.0%
Minerva Stout (GDL)	\$ 79	355	OSA 6.0%
Minerva Diosa Marina Pilsner (GDL) NUEVA	\$ 99	355	CSA 4.5%
Old Smokey Stout Irish Ale (GTO)	\$ 115	355	OA 4.7%
Old Smokey American IPA (GTO)	\$ 120	355	AA 7.5%
Páramo Pale Ale (COL)	\$ 95	355	ASA 5.2%
Piedra Lisa Session IPA (COL)	\$ 95	355	OSA 6.0%
Pie Grande Dark Cascadian Ale (QRO) NUEVA	\$ 165	473	OA 6.5%
Rámuri Lágrimas Negras (BC)	\$ 125	355	OSA 10.0%
Terrícola Saison (QRO) NUEVA	\$ 135	473	CA 5.0%
Tempus Dorada (CDMX)	\$ 79	355	CSA 4.3%
Tempus Docle Malta (CDMX)	\$ 79	355	CSA 7.0%
Ticús Porter (COL)	\$ 95	355	OSA 4.6%
19 Norte Dakota Oatmeal Stout (CDMX)	\$ 120	355	OSA 8.1%
19 Norte Extra BA Caramelo (CDMX)	\$ 120	355	OSA 7.6%
19 Norte Sunner Daze APA (CDMX)	\$ 120	355	CSA 6.0%
19 Norte Tierra Firme APA (CDMX)	\$ 120	355	ASA 5.5%
19 Norte Spring IPA (CDMX) NUEVA	\$ 120	355	CA 7.5%

IMPORTADAS (Botella)

Erdinger Clara (Alemania)	\$ 160	500	CSA 5.3%
Erdinger Dunkel (Alemania)	\$ 160	500	OSA 5.3%
Boscoli Frutos Rojos (Bélgica)	\$ 159	330	CD 3.5%
Carolus Tripel (Bélgica)	\$ 149	330	CSA 9.0%
Duvel (Bélgica)	\$ 149	330	CA 8.5%
Coors Light Lager (E.U.A.)	\$ 50	355	CSA 4.0%
Samuel Adams Boston Lager (E.U.A.)	\$ 99	355	CA 4.7%
Old Milwaukee (E.U.A.)	\$ 59	355	ASA 0.0%
Fuller's London Pride (Inglaterra)	\$ 169	500	CSA 5.2%
New Castle Brown Ale (Inglaterra)	\$ 120	330	CSA 5.2%
Chezbar Lager (República Checa)	\$ 115	330	CSA 5.0%
Guinness Stout Lata (Irlanda) NUEVA	\$ 125	440	OSA 4.7%
Guinness Stout Botella (Irlanda)	\$ 99	330	OA 4.2%
Amstel Ultra (Holanda) NUEVA	\$ 47	355	CA 5.0%
Heineken Pilsen (Holanda)	\$ 55	355	CA 5.0%
Heineken Grand (Holanda)	\$ 125	1,000	CA 5.0%
Sapporo Silver (Japón)	\$ 199	650	CSA 5.0%
Baltika N7 (Rusia)	\$ 139	500	CSA 8.0%
Baltika Porter N6 (Rusia)	\$ 135	500	OSA 7.0%

Destilados

COPA 60 ML ML BOTELLA

RON

Bacardí Blanco	\$ 79	750	\$ 869
Flor de Caña 4 años extra seco	\$ 89	750	\$ 979
Havana 3 años	\$ 89	750	\$ 979
Havana 7 años	\$ 130	750	\$ 1,430
Matusalem Platino	\$ 89	750	\$ 979
Matusalem Clásico	\$ 99	750	\$ 1,089
Zacapa 23	\$ 225	750	\$ 2,475

BRANDY

Torres 10	\$ 135	700	\$ 1,485
-----------	--------	-----	----------

VODKA

ABSOLUT Azul	\$ 99	750	\$ 1,089
Grey Goose	\$ 185	750	\$ 2,035
Smirnoff	\$ 89	750	\$ 979
Stolichnaya	\$ 110	750	\$ 1,210

WHISKY

Ballantine's Finest	\$ 79	750	\$ 869
Buchannan's 12	\$ 165	750	\$ 1,815
Buchannan's 18	\$ 350	750	\$ 3,850
Chivas Regal 12	\$ 140	750	\$ 1,540
Crown Royal	\$ 99	750	\$ 1,089
Glenlivet Founders Reserve	\$ 199	750	\$ 2,189
Jack Daniel's	\$ 105	700	\$ 1,155
Jim Beam	\$ 85	750	\$ 935
Johnnie Walker Double Black	\$ 195	750	\$ 2,145
Johnnie Walker Black Label	\$ 169	750	\$ 1,859
Johnnie Walker Red Label	\$ 89	700	\$ 979
Macallan 12 Años	\$ 275	700	\$ 3,025
Old Parr 12 Años	\$ 145	750	\$ 1,595

TEQUILA

Centenario Plata	\$ 79	700	\$ 869
Centenario Reposado	\$ 80	700	\$ 880
Cuervo 1800 Añejo	\$ 145	700	\$ 1,595
Don Julio Reposado	\$ 115	750	\$ 1,265
Don Julio 70	\$ 175	750	\$ 1,925
Herradura Blanco	\$ 110	700	\$ 1,210
Herradura Reposado	\$ 130	700	\$ 1,430
Herradura Ultra	\$ 169	750	\$ 1,859
Cuervo Tradicional	\$ 85	695	\$ 935
7 Leguas Blanco	\$ 120	750	\$ 1,320

COGNAC

Hennessy V.S.O.P.	\$ 245	700	\$ 2,695
Martell V.S.O.P.	\$ 230	700	\$ 2,530

GINEBRA

Beefeater	\$ 135	750	\$ 1,485
Bombay	\$ 149	750	\$ 1,639
Hendrick's	\$ 185	750	\$ 2,035

MEZCAL

Amores Blanco Espadín	\$ 145	750	\$ 1,595
400 Conejos Blanco Espadín	\$ 110	750	\$ 1,210
Contraluz Añejo Cristalino	\$ 160	750	\$ 1,760
Gracias a Dios Tobalá	\$ 225	750	\$ 2,475

Todas las botellas de destilados incluyen 5 refrescos de 355 ml o una jarra de jugo de 950 ml.

Vinos

	COPA 180 ML	ML	BOTELLA
VINO BLANCO			
L. A. Cetto Blanc de Blancs (MÉX)	\$ 80	750	\$ 325
Casa Madero 2V Chardonnay (MÉX)	\$ 150	750	\$ 637
VINO ROSADO			
Casa Madero V Rosado (MÉX)	\$ 145	750	\$ 598
VINO TINTO			
XA Domecq Cabernet Sauvignon MÉXICO	\$ 80	750	\$ 260
Casillero del Diablo Merlot CHILE	\$ 125	750	\$ 520
Cune Crianza ESPAÑA	\$ 130	750	\$ 546
Casa Madero 3V MÉXICO	\$ 235	750	\$ 988
Casa Madero Shiraz MÉXICO	\$ 215	750	\$ 884
Casa Madero Cabernet Sauvignon MÉXICO	\$ 215	750	\$ 884
Lambrusco Riunite ITALIA	\$ 75	750	\$ 247
CHAMPAGNE			
Moët Brut		750	\$ 2,210

Licores

	COPA 60 ML	ML	BOTELLA
Absinth	\$ 130	700	\$ 1,430
Amaretto Di Saronno	\$ 95		
Bailey's	\$ 69		
Chinchón Dulce	\$ 69		
Campari	\$ 75		
Fernet Gagliano	\$ 65		
Frangelico	\$ 85		
Hypnotiq	\$ 125	750	\$ 1,375
Jagermeister	\$ 89	700	\$ 979
Licor 43	\$ 99		
Sambuca Bianco	\$ 69		
Sambuca Nero	\$ 75		
Rum Chata	\$ 85		

Fling's (sin alcohol)

	420 ML
Arnold Palmer	\$ 50
Cranberries	\$ 40
Frozen Tamarindo	\$ 50
November Rain	\$ 50
Limonada / Naranjada	\$ 40
Conga	\$ 40
Piñada	\$ 50
Ying & Yang	\$ 50

Refrescos, Aguas y Minerales

	ML	
Agua mineral Peñafiel	355	\$ 35
Agua natural botella	330	\$ 20
Agua tónica	355	\$ 35
Perrier	330	\$ 45
Refresco de sabor	355	\$ 35

(Preguntar por existencias)

Jugos

	355 ML	950ML
Clamato	\$ 40	
Jugos	\$ 35	\$ 95

(Preguntar por existencias)

Mixología

	180 ML	350 ML
Clamato BBQ	\$ 85	
Clamato con Smirnoff	\$ 75	
Chile Ancho	\$ 90	
Black Mojito	\$ 115	
Jamaica	\$ 80	
Long Island	\$ 99	
Margarita clásica en las rocas	\$ 75	
Mezcal Bullshot	\$ 115	
Mezcalita	\$ 95	
Mojito Clásico	\$ 85	
Mojito Hipnotizante	\$ 110	
Negroni Amarena	\$ 110	
Romero	\$ 85	
Roasted Almond	\$ 85	
Sangría Blanca	\$ 75	

Martinis

	180 ML
Almond Joy	\$ 99
Albahaca Fizz	\$ 99
Cosmo	\$ 89
Dirty	\$ 110
Dry	\$ 110
Odrick's	\$ 89
Manhattan	\$ 110
Martinez	\$ 99
Mazapán	\$ 99
Lemon pie	\$ 99

Shots

	60 ML
ABC	\$ 115
Baby Mango	\$ 75
Boligoma	\$ 85
Bufanda Negra	\$ 95
Hada Verde	\$ 125
Lamborghini	\$ 110
Sémen de Pitufo	\$ 85

Todos los precios son en moneda nacional e incluyen el 16% de IVA.

Nuestras bebidas pueden contener alérgenos o trazas de alérgenos.

BEER HOUSE
Arcos / Jurica

TAVERN
Tecnológico

COMFORT FOOD
Aeropuerto (AIQ)

f t i o Odricks

www.odricks.com

