



Genuine

ODRICS'S

★ ★ ★ ★ ★

COMFORT FOOD



BEER HOUSE
Arcos / Jurica

TAVERN
Tecnológico

COMFORT FOOD
Aeropuerto (AIQ)

www.odrics.com

[f](#) [t](#) [i](#) [o](#) [o](#) odrics

Cervezas

IMPORTADAS

		ML	SABOR	G.A.
Amstel Ultra (HOL) NUEVO	\$ 57	355	CA	4.0%
Boscoli frutos rojos (BEL)	\$ 169	330	CD	3.5%
Carolus Tripel (BEL)	\$ 159	330	CSA	9.0%
Coors Light Lager (EUA)	\$ 60	355	CSA	4.1%
Duvel (BEL)	\$ 159	330	CA	8.5%
Guinness Stout Botella (IRL) NUEVO	\$ 109	330	OA	4.2%
Guinness Stout Lata (IRL) NUEVO	\$ 135	440	OA	4.2%
Heineken Pilsen (HOL)	\$ 65	355	CA	5.0%
New Castle Brown Ale (ING) NUEVO	\$ 130	330	CSA	5.2%
Old Milwaukee (EUA)	\$ 59	355	ASA	0.0%
Samuel Adams Boston Lager (EUA)	\$ 109	355	CA	4.7%
Sapporo Silver (JAP)	\$ 209	650	CSA	5.0%

CUAUHTÉMOC MOCTEZUMA



		ML	SABOR	G.A.
Bohemia Clara	\$ 57	355	CA	4.7%
Bohemia Oscura	\$ 57	355	OA	4.9%
Bohemia Weizen	\$ 57	355	CA	5.7%
Indio	\$ 52	325	OSA	4.1%
Noche buena*	\$ 55	355	OSA	5.9%
Sol	\$ 52	355	CA	4.2%
Tecate	\$ 52	325	CA	4.5%
Tecate Light	\$ 52	325	CSA	3.9%
XX Ámbar	\$ 55	325	ASA	4.7%
XX Lager	\$ 55	325	CA	4.2%

MÉXICO ARTESANAL

		ML	SABOR	G.A.
Cayaco Pilsner con Arroz (COL) NUEVO	\$ 105	355	CSA	3.9%
Colimita Pilsner (COL) NUEVO	\$ 105	355	CSA	4.2%
Hombre pájaro Rye Lager (QRO) NUEVO	\$ 120	473	CSA	4.5%
Jack Chocolate (CDMX)	\$ 115	355	OSA	7.5%
Minerva Pale Ale (GDL)	\$ 89	355	CSA	6.0%
Minerva Stout (GDL)	\$ 89	355	OSA	6.0%
Pie Grande Dark Cascadian Ale (QRO) NUEVO	\$ 175	473	OA	6.5%
Rámuri Lágrimas Negras (BC)	\$ 135	355	OSA	10.0%
Tempus Doble Malta (CDMX)	\$ 89	355	CSA	4.3%
Tempus Dorada (CDMX)	\$ 89	355	OSA	7.0%
Terricola Saison (QRO) NUEVO	\$ 145	473	CA	5.0%

BARRIL

		VASO 355 ML
Heineken		\$ 50
Vaso Michelada	\$ 15	
Vaso Chelada	\$ 10	
Vaso Clamato	\$ 20	

CA - CLARA AMARGA

CSA - CLARA SEMI AMARGA

CD - CLARA DULCE

CSD - CLARA SEMI DULCE

AA - ÁMBAR AMARGA

OSA - OSCURA SEMI AMARGA

OA - OSCURA AMARGA

ASA - ÁMBAR SEMI AMARGA

*Disponibles sólo por temporada



¡COMPARTIR Y DISFRUTAR!

Chef Ejecutivo Tony Martínez

Entradas

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.

CHICKEN BITES

\$ 175

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

POPCORN SHRIMP **NUEVO**

\$ 115

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

AROS DE CEBOLLA

\$ 75

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

PIG WINGS **NUEVO**

\$ 240

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

CHICKEN WINGS

\$ 169

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.

CALAMARES FRITOS

\$ 95

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

PAPAS NUCLEARES

\$ 149

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

DEDOS DE QUESO

\$ 165

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

GUACAMOLE DIP

\$ 85

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

SUPREME NACHOS

\$ 165

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 frito.

VEGGIE PLATTER

\$ 75

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

LION COMBO MIX (6 PERSONAS) **NUEVO**

\$ 999

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

*Estos productos se sirven en crudo y su consumo queda bajo la responsabilidad del cliente.



Sopas

FRENCH ONION SOUP

\$ 78

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

NEW ENGLAND CLAM CHOWDER

\$ 95

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

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 BALLS

\$ 155

Pasta estilo codito con una deliciosa salsa de queso cheddar y tocino, empanizadas y fritas, montadas sobre un espejo de salsa Parma Rosa.

TOMATO CAPRESE

\$ 199

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

\$ 189

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.

Ensaladas

CHICKEN CAESAR SALAD

NUEVO

\$ 155

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

GRILLED SALMON SALAD

\$ 299

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

BUFFALO CHICKEN SALAD

\$ 165

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.

Le puedes agregar a tus ensaladas extras de:

Pollo 100 g \$ 45, rib eye 100 g \$ 99 o
camarones 16/20 4 piezas \$ 89.

SHRIMP FETTUCCINE AL PESTO

\$ 230

Exquisita receta especial. Pasta fettuccini con una salsa cremosa a base de una combinación de queso parmesano, Pecorino romano y pesto de albahaca acompañada de 4 piezas de camarón 16/20 a la plancha y pan de ajo.

Le puedes agregar a tus pastas extras de:

Pollo 100 g \$45, rib eye 100 g \$ 99 o
camarones 16/20 4 piezas \$ 89.



Emparedados

BLT

\$ 145

¡Un clásico americano! Tocino ahumado crujiente, rebanadas de jitomate, lechuga y mayonesa en pan blanco de caja tostado.
(Guarnición a elegir)

BOSTON SANDWICH

\$ 249

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)

CHICKEN SALAD SANDWICH

\$ 125

Ensalada de pechuga de pollo fría, almendras tostadas, zanahoria y apio, aderezado con una mezcla de mayonesa, mostaza y cebollín. Montada en un pan blanco de caja tostado.
(Guarnición a elegir)

TURKEY AVOCADO SANDWICH

\$ 215

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)

GRILLED CHICKEN SANDWICH

\$ 165

150 g de pechuga de pollo al grill con un toque de sazónador 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)

PHILLY'S

\$ 225

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)

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)

ODRIC'S CHILI DOG

\$ 175

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)

Guarniciones

Puré de papa - Elote dulce - Aros de cebolla - Vegetales al Vapor - Ensalada mixta
Papas a la francesa, curly o gajo - Tiras de camote fritas
Espárragos a la parrilla \$ 125
Papa horno \$ 95



Hamburguesas

BIG CHUBBY BBQ BURGER

\$ 275

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)

MACRO BURGER

\$ 205

200 g de nuestra ya tradicional mezcla de carne a la parrilla, queso americano, aros de cebolla rebozados, tocino, lechuga, jitomate, mostaza dijón antigua y mayonesa, en pan artesanal estilo bollo con ajonjolí.
(Guarnición a elegir)

DANGER HABANERO BURGER

\$ 235

¡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

\$ 219

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

\$ 195

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®



Guarniciones

Puré de papa - Elote dulce - Aros de cebolla - Vegetales al Vapor - Ensalada mixta
Papas a la francesa, curly o gajo - Tiras de camote fritas
Espárragos a la parrilla \$ 125
Papa horno \$ 95



Especialidades

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

El favorito de Lion Odric, succulento corte calidad certified angus beef de 300 g, cocinado al grill. (Guarnición a elegir)



\$ 375

RIB EYE STEAK

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



\$ 565

FAJITA PLATTER (RES, POLLO O MIXTAS)

\$ 225

Suculentas fajitas estilo Tex - Mex 200 g de arrachera, pollo o mixtas a la parrilla, montadas en una cama de cebolla y pimientos asados acompañadas de guacamole, salsa y tortillas.

¡NUESTAS YA FAMOSAS! BBQ BABY BACK RIBS

\$ 385

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)

BLAKENED FISH

\$ 155

Filete de mero condimentado con especias, bañado en una salsa cremosa de limón amarillo y eneldo, acompañado de vegetales al vapor y papa gajo sazonados con romero.

GRILLED SALMON

\$ 295

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

ATÚN SELLADO ESTILO ORIENTAL

\$ 215

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.



Pastres

Café

PEACH COBBLER	\$ 75	Americano / Descafeinado	\$ 35
Tradicional panqué de durazno, horneado y acompañado de helado de vainilla		Capuchino / Descafeinado	\$ 40
ODRIC'S OREO CHEESE CAKE	\$ 115	Latte macchiato	\$ 40
¡El favorito de Lion Odric! Receta original neoyorquina acompañada de galleta Oreo, un toque de crema chantilly y jarabe de chocolate.		Espresso / Descafeinado	\$ 35
BROWNIE	\$ 85	Espresso doble	\$ 55
Famoso postre de la casa, servido caliente con helado de vainilla, jarabe de chocolate.		Mochaccino	\$ 40
APPLE CRISP	\$ 95	Chocolate caliente	\$ 35
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.		Carajillo	\$ 135
CHOCOLATE CRÈME BRÛLÉE	\$ 125	Irlandés	\$ 145
Deliciosa natilla francesa de chocolate y café cubierta de caramelo artesanal y frutos rojos.		Té (preguntar por existencias)	\$ 30
HELADO DE VAINILLA	\$ 55		

Órdenes extras

Camarones 16/20 4 Piezas	\$ 89
Rib eye 100 g 	\$ 99
Pechuga de pollo 100 g	\$ 45
Orden de chili	\$ 45
Guarnición extra	\$ 40
Orden de pan de ajo	\$ 25
Orden de salsa de queso cheddar y tocino	\$ 40



Martinis

	180 ml
ALMOND JOY	\$ 99
ALBAHACA FIZZ	\$ 99
ODRIC'S	\$ 89
MARTINEZ	\$ 99
MAZAPÁN	\$ 99
LEMON PIE	\$ 99

Refrescos, aguas y minerales

	ml	
AGUA MINERAL PEÑAFIEL	355	\$ 35
AGUA NATURAL BOTELLA	330	\$ 20
AGUA TÓNICA	355	\$ 35
PERRIER	330	\$ 45
ICED TEA	350	\$ 45
LIMONADA / NARANJADA	350	\$ 40
REFRESCO DE SABOR	355	\$ 35

(Preguntar por existencias)

Mixología

	180 ml / 350 ml
CLAMATO BBQ	\$ 85
CLAMATO CON SMIRNOFF	\$ 75
CHILE ANCHO	\$ 90
BLACK MOJITO	\$ 115
JAMAICA	\$ 80
MEZCAL BULL SHOT	\$ 115
NEGRONI AMARENA	\$ 110
ROMERO	\$ 85
ROASTED ALMOND	\$ 85
SANGRÍA BLANCA	\$ 75

Jugos

	350 ml / 950 ml
CLAMATO	\$ 40
JUGOS	\$ 35 \$ 95

(Preguntar por existencias)

EL **EXCESO** SOLO VALE LA
PENA CUANDO EMBRIAGA DE
AMOR TU CORAZÓN.

Lion Odric

Nuestros platillos pueden contener alérgenos o trazas de alérgenos.
Todos los gramajes son en crudo.



Whisky

	Copa 60 ml	ml	Botella
Ballantine's Finest	\$ 89	750	\$ 979
Buchannan's 12	\$ 175	750	\$ 1,925
Buchannan's 18	\$ 360	750	\$ 3,960
Glenlivet Founders Reserve	\$ 209	750	\$ 2,299
Jack Daniel's	\$ 115	700	\$ 1,265
Jim Beam	\$ 95	750	\$ 1,045
Johnnie Walker Black Label	\$ 179	750	\$ 1,969
Johnnie Walker Red Label	\$ 99	700	\$ 1,089

Ron

	Copa 60 ml	ml	Botella
Bacardí Blanco	\$ 89	750	\$ 979
Havana 3 años	\$ 99	750	\$ 1,089
Havana 7 años	\$ 140	750	\$ 1,540
Matusalem Clásico	\$ 109	750	\$ 1,199
Zacapa 23	\$ 235	750	\$ 2,585

Vodka

	Copa 60 ml	ml	Botella
ABSOLUT Azul	\$ 109	750	\$ 1,199
Grey Goose	\$ 195	750	\$ 2,145
Smirnoff	\$ 99	750	\$ 1,089
Stolichnaya	\$ 120	750	\$ 1,320

Brandy

	Copa 60 ml	ml	Botella
Torres 10	\$ 145	700	\$ 1,485

Ginebra

	Copa 60 ml	ml	Botella
Beefeater	\$ 145	750	\$ 1,595
Bombay	\$ 159	750	\$ 1,759

Tequila

	Copa 60 ml	ml	Botella
Centenario Plata	\$ 89	700	\$ 979
Centenario Reposado	\$ 90	700	\$ 990
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

	Copa 60 ml	ml	Botella
Hennessy V.S.O.P.	\$ 255	700	\$ 2,805
Martell V.S.O.P.	\$ 240	700	\$ 2,640

Mezcales

	Copa 60 ml	ml	Botella
Amores blanco espadín	\$ 155	750	\$ 1,705
400 Conejos blanco espadín	\$ 120	750	\$ 1,320
Gracias a Dios Tobalá	\$ 235	750	\$ 2,585

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



Licores

	Copa 60 ml	ml	Botella		Copa 60 ml	ml	Botella
Absinth	\$ 140	700	\$ 1,540	Hpnotiq	\$ 135	750	\$ 1,485
Amareto Disaronno	\$ 105			Jagermeister	\$ 99	700	\$ 1,089
Bailey's	\$ 79			Licor 43	\$ 109		
Chinchón Dulce	\$ 79			Sambuca Bianco	\$ 79		
Campari	\$ 85			Sambuca Nero	\$ 85		
Fernet Gagliano	\$ 75			RumChata	\$ 95		
Frangelico	\$ 95						

Vino blanco

	Copa 180 ml	ml	Botella
L.A. Cetto Blanc de Blancs (México)	\$ 90	750	\$ 350
Casa Madero 2V Chardonnay (México)	\$ 160	750	\$ 690

Vino rosado

Casa Madero V Rosado Cabernet Sauvignon (México)	\$ 155	750	\$ 640
--	--------	-----	--------

Vino tinto

XA Domec Cabernet Sauvignon (México)	\$ 90	750	\$ 300
Lambrusco Riunite (Italia)	\$ 85	750	\$ 300
Casillero del Diablo Merlot (Chile)	\$ 135	750	\$ 590
Cune Crianza Rioja (España)	\$ 140	750	\$ 590
Casa Madero 3V (México)	\$ 245	750	\$ 890
Casa Madero Shiraz (México)	\$ 225	750	\$ 890
Casa Madero Cabernet Sauvignon (México)	\$ 225	750	\$ 890

Champagne

Moët brut	750	\$ 2,250
-----------	-----	----------





Genuine
ODRIC'S
★ ★ ★ ★ ★
COMPANY



Tecnológico



Arcos / Jurica



Aeropuerto (AIQ)

f t i Odrics www.odrics.com

