

BOTANAS

GUACAMOLE DIP **NUEVO** \$ 85
Delicioso guacamole fresco estilo americano con un toque picante, acompañado de totopos.

AVOCADO TUNA TARTARE* \$ 135
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, acompañados de tostadas al horno.

FISH & SHRIMP TACOS \$ 69
Tacos de pescado y camarón rebozados acompañados de col curtida, jitomate, cilantro y aguacate, aderezados con mayonesa Odric's y tártara, acompañados de una emulsión picante de aguacate y chile habanero.

AROS DE CEBOLLA \$ 65
Aros de cebolla frescos, rebozados en nuestra receta especial a base de cerveza, acompañados de aderezo ranch.

POPCORN SHRIMP \$ 95
Palomitas de camarón, acompañadas de un alioli de limón con un toque picante.

PIG WINGS **NUEVO** \$ 220
Una delicia innovadora que no te puedes perder, 500 g 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 papas a la francesa y aderezo ranch.

CHICKEN WINGS \$ 135
Selección especial de alas de pollo (doce), 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.

CHICKEN BITES \$ 135
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)

CALAMARES FRITOS \$ 89
Crujientes anillos de calamar frescos, rebozados con nuestra receta a base de cerveza, acompañados de una deliciosa salsa tártara.

PAPAS NUCLEARES \$ 129
Papas sazonadas, bañadas de salsa de queso cheddar, espolvoreadas de tocino. A elegir: Papas a la francesa, curly o gajo.

DEDOS DE QUESO \$ 139
Ocho dedos de queso mozzarella empanizados, acompañados de salsa marinara al estilo Odric's.

SUPREME NACHOS \$ 145
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 \$ 85
A elegir: Papas a la francesa, curly, gajo o tiras de camote.

VEGGIE PLATTER \$ 65
Bastones de verdura fresca, zanahoria, jícama, pepino, brócoli, apio y coliflor, acompañadas de aderezo blue cheese y salsa valentina.

SOPAS & ENSALADAS

SOPA DEL DÍA \$ 49
Deliciosas recetas que vamos sugiriendo día con día.

MAMA'S CHICKEN SOUP \$ 55
Auténtico consomé de pollo al estilo Odric's, servido con verduras, champiñones, pasta estilo cuditos y pollo deshebrado.

BABY SPINACH SALAD \$ 165
Nutritiva combinación de espinaca baby, tomate cherry manzana verde, arándanos deshidratados, nuez caramelizada y queso de cabra a las finas hierbas, con aderezo oriental agrídule. Agrega 100 g de pollo extra por \$ 45.

BUFFALO CHICKEN SALAD \$ 145
¡Una de las estelares! Nuestros ya conocidos chicken bites Buffalo, sobre una mezcla de lechugas, champiñones, jitomate, pepino, aderezo blue cheese y queso cheddar rallado.

ESPECIALIDADES

CAMARONES FRITOS **NUEVO** \$ 189
Deliciosos camarones 21/ 25 empanizados (8piezas), acompañados de salsa tártara, salsa Buffalo y papas a la francesa.

TACOS DE FAJITAS PLATTER \$ 195
Cuatro tacos de fajitas estilo Tex- Mex con 200 g de arrachera, pollo o mixtas a la parrilla, con cebolla y pimientos asados, a elegir tortilla de maíz o harina, acompañados con guacamole y salsa servidos en una plancha caliente.

FETTUCCHINE ALFREDO CON POLLO \$ 175
Exquisita receta especial estilo americano, pasta fettuccine 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.

ATÚN SELLADO ESTILO ORIENTAL \$ 185
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, acompañada de arroz Gohan.

FISH & CHIPS \$ 159
Popular platillo inglés, elaborado con seis tiras de filete de pescado rebozado con nuestra receta a base de cerveza, acompañados con papa gajo y mayonesa Odric's.

ODRIC'S SIRLOIN STEAK \$ 185
¡El favorito de Lion Odric! Delicioso corte de res Certified Angus Beef de 250 g a la parrilla acompañado de papas a la francesa.

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.

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

HAMBURGUESAS & EMPAREDADOS

MACRO BURGER \$ 179
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 JR. BURGER \$ 185
¡Pensada para aquellos que se atreven! 150 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 natural. (Guarnición a elegir)

JR. BACON CHEESE BURGER \$ 165
Un clásico americano que no puede faltar. 150 g de deliciosa carne a la parrilla, tocino, queso americano, pepinillos, mayonesa y mostaza, en pan artesanal estilo bollo natural. (Guarnición a elegir). Agrega 150 g de carne por \$ 55 pesos mas.

BUFFALO CHICKEN SANDWICH \$ 149
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 \$ 215
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)

ODRIC'S CHILI DOG \$ 155
Salchicha jumbo 100% de res al grill, bañada de nuestro delicioso chili, queso cheddar rayado, 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, mayonesa, mostaza, catsup, tocino, pepinillos y cebolla caramelizada, montado en pan artesanal estilo media noche. (Guarnición a elegir).

GUARNICIONES

Elote dulce, aros de cebolla, ensalada mixta, papas a la francesa, curly, gajo, tiras de camote frito, vegetales al vapor o puré de papa.

COMBOS PARA COMPARTIR

COMBO ODRIC'S \$ 399
(4 personas)
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 **NUEVO** \$ 549
(4 personas)
¡No te lo puedes perder! 800 g 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) Buffalo, mango habanero, BBQ dulce, spicy BBQ, lemon & pepper y fantasma extra picante. Acompañados de aderezo blue cheese.

LION COMBO MIX **NUEVO** \$ 899
(6 personas)
Espectacular combo con varios de nuestros platillos estrella. 500 g de costillitas de cerdo fritas, bañadas en salsa mango habanero, doce 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 **NUEVO** \$ 799
(4 personas)
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. Acompañado de aderezo ranch.

POSTRES

BROWNIE \$ 85
Famoso postre de la casa, servido caliente con helado de vainilla y jarabe de chocolate.

HELADO DE VAINILLA \$ 55

CAFÉ

Americano / Descafeinado	\$ 35	Mochaccino	\$ 45
Capuccino / Descafeinado	\$ 45	Chocolate caliente	\$ 35
Latte macchiato	\$ 45	Carajillo	\$ 135
Espresso / Descafeinado	\$ 40	Irlandés	\$ 145
Espresso doble	\$ 55	Té (preguntar por existencias)	\$ 30

JUGOS, AGUAS, MINERALES & REFRESCOS

Clamato	\$ 45	Agua mineral Peñafiel	\$ 35
Jugos	\$ 35	Agua natural Botella	\$ 20
	\$ 95	Agua tónica	\$ 35
		Perrier	\$ 45
		Refresco de sabor	\$ 35

(Preguntar por existencias)

FLING'S (sin alcohol)

Arnold Palmer	350 ML	\$ 50	Limonada / Naranjada	350 ML	\$ 40
Cranberries		\$ 40	Conga		\$ 40
Frozen Tamarindo		\$ 50	Piñada		\$ 50
November Rain		\$ 50	Ying & Yang		\$ 50

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	TARRO 1L	JARRA 1.8L
Heineken	\$ 45	\$ 69		
XX Lager	\$ 38		\$ 89	\$ 160
XX Ámbar	\$ 38		\$ 89	\$ 160
Tecate Light	\$ 35		\$ 85	\$ 155
Hércules (QRO)	\$ 85		\$ 165	\$ 340

(Preguntar por existencias)

Vaso de michelada \$ 15 Vaso de chelada \$ 10 Vaso de clamato \$ 20

BOTELLA

	ML	SABOR	G.A.
Cayaco Pilsner con Arroz (COL) NUEVA	\$ 110	355	CSA 6.5%
Colimita Pilsner (COL) NUEVA	\$ 110	355	CSA 6.8%
Bohemia Clara	\$ 45	355	CA 4.7%
Bohemia Obscura	\$ 45	355	OA 4.9%
Bohemia Weizen	\$ 45	355	CA 5.7%
Indio	\$ 36	325	OSA 4.1%
Hombre Pájaro Rye Lager (QRO) NUEVA	\$ 105	473	CSA 4.5%
Jabali Hellesbock (CDMX)	\$ 90	330	ASA 4.5%
Jabalí Bock (CDMX)	\$ 90	330	OSA 4.5%
Minerva Pale Ale (GDL)	\$ 74	355	ASA 6.0%
Minerva Stout (GDL)	\$ 74	355	OSA 6.0%
Pie Grande Dark C Ale (QRO) NUEVA	\$ 160	473	OA 6.5%
Noche Buena ★	\$ 45	355	OSA 5.9%
Sol	\$ 36	355	CA 4.2%
Terrícola Saison (QRO) NUEVA	\$ 130	473	CA 5.0%
Tecate	\$ 36	325	CA 4.5%
Tecate Light	\$ 36	325	CSA 3.9%
Tempus Dorada (CDMX)	\$ 74	355	CSA 4.3%
Tempus Doble Malta (CDMX)	\$ 74	355	OSA 7.0%
XX Ámbar	\$ 39	325	ASA 4.7%
XX Lager	\$ 39	325	CA 4.2%

IMPORTADAS

	ML	SABOR	G.A.
Amstel Ultra (HOLANDA) NUEVA	\$ 47	355	CA 4.0%
Guinness Lata (IRLANDA) NUEVA	\$ 120	440	OA 4.2%
Guinness Botella (IRLANDA)	\$ 94	330	OA 4.2%
Coors Light (E.U.A.)	\$ 45	355	CSA 4.2%
Heineken (HOLANDA)	\$ 50	355	CA 5.0%
Heineken Grand (HOLANDA)	\$ 120	1,000	CA 5.0%
Old Milwaukee (E.U.A.)	\$ 55	355	ASA 0.0%

VINOS

	COPA 150 ML	ML	BOTELLA
VINO BLANCO			
Blanc de Blancs L. A. Cetto (MÉXICO)	\$ 75	750	\$ 325
VINO TINTO			
Cabernet Sauvignon XA Domecq (MÉXICO)	\$ 75	750	\$ 260
Lambrusco Riunite (ITALIA)	\$ 70	750	\$ 247
CHAMPAGNE			
Moët Brut		750	\$ 2,210

ODRICS

ERN

DESTILADOS

	COPA 60 ML	ML	BOTELLA
RON			
Bacardi Blanco	\$ 74	750	\$ 814
Flor de Caña 4 años extra seco	\$ 84	750	\$ 924
Havana 3 años	\$ 84	750	\$ 924
Havana 7 años	\$ 125	750	\$ 1,375
Matusalem Platino	\$ 84	750	\$ 924
Matusalem Clásico	\$ 94	750	\$ 1,034
BRANDY			
Torres 10	\$ 130	700	\$ 1,430
VODKA			
ABSOLUT Azul	\$ 94	750	\$ 1,034
ABSOLUT Raspberry	\$ 94	750	\$ 1,034
Smirnoff	\$ 84	750	\$ 924
Stolichnaya	\$ 105	750	\$ 1,155
WHISKY			
Ballantine's Finest	\$ 74	750	\$ 814
Buchanan's 12	\$ 160	750	\$ 1,760
Jack Daniel's	\$ 100	700	\$ 1,100
Johnnie Walker Black Label	\$ 164	750	\$ 1,804
Johnnie Walker Red Label	\$ 84	700	\$ 924
Old Parr 12 Años	\$ 140	750	\$ 1,540
TEQUILA			
Centenario Plata	\$ 74	700	\$ 814
Centenario Reposado	\$ 75	700	\$ 825
Cuervo 1800 Añejo	\$ 140	700	\$ 1,540
Don Julio Reposado	\$ 110	750	\$ 1,210
Don Julio 70	\$ 170	750	\$ 1,870
Herradura Blanco	\$ 105	700	\$ 1,155
Herradura Reposado	\$ 125	700	\$ 1,375
Herradura Ultra	\$ 164	750	\$ 1,804
Cuervo Tradicional	\$ 80	695	\$ 880
7 Leguas Blanco	\$ 115	750	\$ 1,265
COGNAC			
Martell V. S. O. P	\$ 225	700	\$ 2,475
GINEBRA			
Beefeater	\$ 130	750	\$ 1,430
Bombay	\$ 144	750	\$ 1,584
Tanqueray	\$ 180	750	\$ 1,980
MEZCAL			
Amores Blanco Espadín	\$ 140	750	\$ 1,540
400 Conejos Blanco Espadín	\$ 105	750	\$ 1,155
Contraluz Añejo Cristalino	\$ 155	750	\$ 1,705



TECNOLÓGICO



ARCOS / JURICA



AEROPUERTO (AIQ)

Todos los precios son en moneda nacional e incluyen el 16% de IVA.
Nuestras bebidas pueden contener alérgenos o trazas de alérgenos.
* Estos productos se sirven en crudo y su consumo queda bajo la responsabilidad de quien los consume.
Todas las botellas de destilados incluyen 5 refrescos de 355 ml ó una jarra de jugo de 950 ml.

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
Odric'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 Pitufu	\$ 85

LICORES

	COPA 60 ML	ML	BOTELLA
Absinth	\$ 125	700	\$ 1,430
Amaretto Di Saronno	\$ 90		
Bailey's	\$ 64		
Chinchón Dulce	\$ 64		
Campari	\$ 70		
Fernet Gagliano	\$ 60		
Frangelico	\$ 80		
Hpnotiq	\$ 120	750	\$ 1,320
Jagermeister	\$ 84	700	\$ 924
Licor 43	\$ 94		
Sambuca Bianco	\$ 64		
Sambuca Nero	\$ 70		
RumChata	\$ 80		



ODRICS

TAV