



THE
BEST
FOOD
IN **TOWN**

Cervezas

IMPORTADAS

CUAUHTÉMOC MOCTEZUMA



		ML	SABOR	G.A.		ML	SABOR	G.A.	
Amstel Ultra (HOL) NUEVO	\$ 57	355	CA	4.0%	Bohemia Clara	\$ 55	355	CA	4.7%
Boscoli frutos rojos (BEL)	\$ 175	330	CD	3.5%	Bohemia Oscura	\$ 55	355	OA	4.9%
Coors Light Lager (EUA)	\$ 55	355	CSA	4.2%	Bohemia Weizen	\$ 55	355	CA	5.7%
Duvel (BEL)	\$ 169	330	CA	8.5%	Indio	\$ 46	325	OSA	4.1%
Guinness Stout Botella (IRL) NUEVO	\$ 139	330	OA	4.2%	Noche buena*	\$ 55	355	OSA	5.9%
Guinness Stout Lata (IRL) NUEVO	\$ 149	440	OA	4.2%	Sol	\$ 46	355	CA	4.2%
Heineken Pilsen (HOL)	\$ 60	355	CA	5.0%	Tecate	\$ 46	325	CA	4.5%
Heineken Doble Cero (HOL)	\$ 55	355	CA	0.0%	Tecate Ambar	\$ 46	325	CA	4.5%
Samuel Adams Boston Lager (EUA)	\$ 119	355	CA	4.7%	Tecate Light	\$ 46	325	CSA	3.9%
Sapporo Silver (JAP)	\$ 245	650	CSA	5.0%	XX Ámbar	\$ 49	325	ASA	4.7%
Strongbow Red Berries	\$ 69	330	CD	5.0%	XX Lager	\$ 49	325	CA	4.2%
Carolus Tripel (BEL)	\$ 159	330	CSA	9.0%					

MÉXICO ARTESANAL

BARRIL

		ML	SABOR	G.A.	Heineken	VASO 355 ML
Cayaco Pilsner con Arroz (COL) NUEVO	\$ 105	355	CSA	3.9%		\$ 50
Colimita Pilsner (COL) NUEVO	\$ 105	355	CSA	4.2%		
Hércules Hombre pájaro Rye Lager (QRO) NUEVO	\$ 120	473	CSA	4.5%		
Jack Chocolate (CDMX)	\$ 139	355	OSA	7.5%		
Minerva Pale Ale (GDL)	\$ 89	355	CSA	6.0%	Vaso Michelada	\$ 15
Minerva Stout (GDL)	\$ 89	355	OSA	6.0%	Vaso Chelada	\$ 10
Rámuri Lágrimas Negras (BC)	\$ 135	355	OSA	10.0%	Vaso Clamato	\$ 20
Tempus Doble Malta (CDMX)	\$ 84	355	OSA	7.0%		
Tempus Dorada (CDMX)	\$ 84	355	CSA	4.3%		
Hércules Terricola Saison (QRO) NUEVO	\$ 145	473	CA	5.0%		
Hercules Pie Grande (QRO) NUEVO	\$ 175	473	OA	6.5%		

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*

\$ 169

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

\$ 179

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

POPCORN SHRIMP **NUEVO**

\$ 129

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**

\$ 299

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, BBQ ahumada, lemon & pepper y fantasma extra picante. Acompañadas de papas a la francesa y aderezo ranch.

CHICKEN WINGS

\$ 179

Selección especial de alas de pollo (ocho), elaboradas con cualquiera de nuestros seis sabores a elegir: Buffalo, mango habanero, BBQ dulce, BBQ ahumada, lemon & pepper, y fantasma extra picante.

CALAMARES FRITOS

\$ 99

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

PAPAS NUCLEARES

\$ 159

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

DEDOS DE QUESO

\$ 169

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

GUACAMOLE DIP

\$ 99

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

SUPREME NACHOS

\$ 169

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

\$ 99

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

VEGGIE PLATTER

\$ 79

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

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



Sopas

FRENCH ONION SOUP

\$ 79

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

NEW ENGLAND CLAM CHOWDER

\$ 99

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

MAMA'S CHICKEN SOUP

\$ 59

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

Pastas

MAC & CHEESE BALLS

\$ 199

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

\$ 159

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

\$ 169

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

\$ 239

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

\$ 149

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

BOSTON SANDWICH

\$ 259

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

\$ 169

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

\$ 229

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

\$ 179

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

\$ 179

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 \$ 139
Papa horno \$ 95



Hamburguesas

BIG CHUBBY BBQ BURGER

\$ 279

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

\$ 215

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

\$ 245

¡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

\$ 225

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

\$ 199

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 \$ 139

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)



\$ 379

RIB EYE STEAK

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



\$ 599

FAJITA PLATTER (RES, POLLO O MIXTAS)

\$ 229

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.

¡NUESTRAS YA FAMOSAS! BBQ BABY BACK RIBS

\$ 389

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

\$ 159

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

\$ 299

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

ATÚN SELLADO ESTILO ORIENTAL

\$ 225

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

\$ 189

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

\$ 189

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

\$ 159

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	\$ 45
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	\$ 40
BROWNIE	\$ 85	Espresso doble	\$ 65
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
HELADO DE VAINILLA	\$ 55	Irlandés	\$ 145
		Té (preguntar por existencias)	\$ 35

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	\$ 45
Orden de pan de ajo	\$ 25
Orden de salsa de queso cheddar y tocino	\$ 40



Martinis

180 ml

ALMOND JOY	\$129
ALBAHACA FIZZ	\$129
COSMO	\$109
DIRTY	\$139
DRY	\$139
ODRIC'S	\$109
MANHATTAN	\$139
MARTINEZ	\$129
MAZAPAN	\$129
LEMON PIE	\$129

Refrescos, aguas y minerales

	ml	
CIEL BLUE	355	\$ 40
AGUA MINERAL	355	\$ 35
AGUA NATURAL BOTELLA	355	\$ 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	\$109
CLAMATO CON SMIRNOFF	\$109
CHILE ANCHO	\$125
BLACK MOJITO	\$135
JICAMA	\$109
LONG ISLAND	\$135
MARGARITA CLASICA EN LAS ROCAS	\$99
MEZCAL BULL SHOT	\$125
MEZCALITA	\$109
MOJITO CLASICO	\$109
MOJITO HIPNOTIZANTE	\$135
NEGRONI AMARENA	\$125
ROMERO	\$109
ROASTED ALMOND	\$109
SANGRIA BLANCA	\$99

Jugas

	350 ml	
CLAMATO	\$ 40	
VASO DE JUGO	\$ 35	
	950 ml	
JARRA DE JUGO	\$ 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	\$ 94	750	\$ 1,034
Buchannan's 12	\$ 194	750	\$ 2,134
Buchannan's 18	\$ 384	750	\$ 4,224
Glenlivet Founders Reserve	\$ 230	750	\$ 2,530
Jack Daniel's	\$ 130	700	\$ 1,430
Jim Beam	\$ 110	750	\$ 1,210
Johnnie Walker Black Label	\$ 189	750	\$ 2,079
Johnnie Walker Red Label	\$ 109	700	\$ 1,199

Vodka

	Copa 60 ml	ml	Botella
Absolut Azul	\$ 125	750	\$ 1,375
Grey Goose	\$ 214	750	\$ 2,354
Smirnoff	\$ 104	750	\$ 1,144
Stolichnaya	\$ 140	750	\$ 1,540

Ginebra

	Copa 60 ml	ml	Botella
Beefeater	\$ 151	750	\$ 1,661
Bombay	\$ 164	750	\$ 1,804
Hendrick's	\$ 214	750	\$ 2,354

Cognac

	Copa 60 ml	ml	Botella
Hennessy V.S.O.P.	\$ 284	700	\$ 3,124
Martell V.S.O.P.	\$ 245	700	\$ 2,695

Ron

	Copa 60 ml	ml	Botella
Bacardí Blanco	\$ 104	750	\$ 1,144
Havana 3 años	\$ 110	750	\$ 1,210
Havana 7 años	\$ 160	750	\$ 1,760
Matusalem Clásico	\$ 120	750	\$ 1,320
Zacapa 23	\$ 260	750	\$ 2,860

Brandy

	Copa 60 ml	ml	Botella
Torres 10	\$ 140	700	\$ 1,485

Tequila

	Copa 60 ml	ml	Botella
Centenario Plata	\$ 110	700	\$ 1,210
Centenario Reposado	\$ 104	700	\$ 1,144
Cuervo Tradicional	\$ 114	695	\$ 1,254
Cuervo 1800 Cristalino	\$ 190	700	\$ 2,090
Don Julio Reposado	\$ 139	750	\$ 1,529
Don Julio 70	\$ 201	750	\$ 2,211
Herradura Blanco	\$ 149	700	\$ 1,639
Herradura Reposado	\$ 164	700	\$ 1,804
Maestro Tequilero Dobel	\$ 190	750	\$ 2,090
7 Leguas Blanco	\$ 135	750	\$ 1,485

Mezcales

	Copa 60 ml	ml	Botella
Amores blanco espadín	\$ 144	750	\$ 1,584
400 Conejos blanco espadín	\$ 174	750	\$ 1,914
Contra Luz Añejo Cristalino	\$ 184	750	\$ 2,024
Gracias a Dios Tosalá	\$ 261	750	\$ 2,871

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	\$ 145	700	\$ 1,595	Hpnotiq	\$ 140	750	\$ 1,540
Amareto Disaronno	\$ 110			Jagermeister	\$ 104	700	\$ 1,144
Bailey's	\$ 84			Licor 43	\$ 114		
Chinchón Dulce	\$ 84			Sambuca Bianco	\$ 84		
Campari	\$ 90			Sambuca Nero	\$ 90		
Fernet Gagliano	\$ 80			RumChata	\$ 100		
Frangelico	\$ 100						

Vino blanco

	Copa 180 ml	ml	Botella
L.A. Cetto Blanc de Blancs (México)	\$ 99	750	\$ 464
Casa Madero 2V Chardonnay (México)	\$ 185	750	\$ 828

Vino rosado

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

Vino tinto

XA Domec Cabernet Sauvignon (México)	\$ 90	750	\$ 399
Casillero del Diablo Merlot (Chile)	\$ 135	750	\$ 620
Cune Crianza Rioja (España)	\$ 135	750	\$ 620
Casa Madero 3V (México)	\$ 245	750	\$ 1,088
Casa Madero Cabernet Sauvignon (México)	\$ 239	750	\$ 1,075
Lambrusco Riunite (Italia)	\$ 105	750	\$ 503

Champagne

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





Genuine
ODRIC'S[®]
★ ★ ★ ★ ★
COMPANY



Tecnológico



Arcos / Jurica



Aeropuerto (AIQ)

f t i Odrics www.odrics.com

