



Odiseo

RESTOBAR



Desayunos y Meriendas

CLÁSICO

Café/té + 2 medialunas
criollos/tostadas + queso
crema + mermelada
+ vaso de jugo

\$ 200

AMERICANO

Café/té/licuado +
3 tostadas + omelette
de jya / huevos revueltos
con bacon/ huevos fritos
con jamón + mix de frutas
+ queso crema + merme-
lada odiseo +
+ vaso de jugo

\$320

ODISEO

Café/té/licuado +
2 tostadas + 1 criollo +
1 medialuna + mix de
frutas + ensalada odiseo +
tabla de jamón cocido,
crudo, bondiola, queso
tybo, cheddar + queso
crema + mermelada odiseo
+ vaso de jugo

\$450

MAFALDA

Café/té/licuado +
2 mafaldas de JyQ
+ vaso de jugo

\$280

VERDE

Café/té/licuado +
3 tostadas + mix de
frutas + ensalada odiseo
+ omelette de clara y
champignon +
+ vaso de jugo

\$450



\$220



Licuados

- Café chico
- Café doble - c/leche
- Café jarro
- Té - Mate cocido

- \$100 • Banana
- \$180 • Frutilla
- \$120 • Durazno
- \$80 • Mix de frutas

Sandwiches



BURGER CASERA

Ternera, queso, tomate, cebolla caramelizada, lechuga
\$320

SANDWICH VEGGIE

Lechuga, tomate, morrón braseado, berenjena braseada, palta
\$240

CROC MADAME

Jamón, queso, huevo, pan de molde, manteca
\$220

CROC MONS

Jamón, queso, pan de molde, manteca
\$200



Milanesas

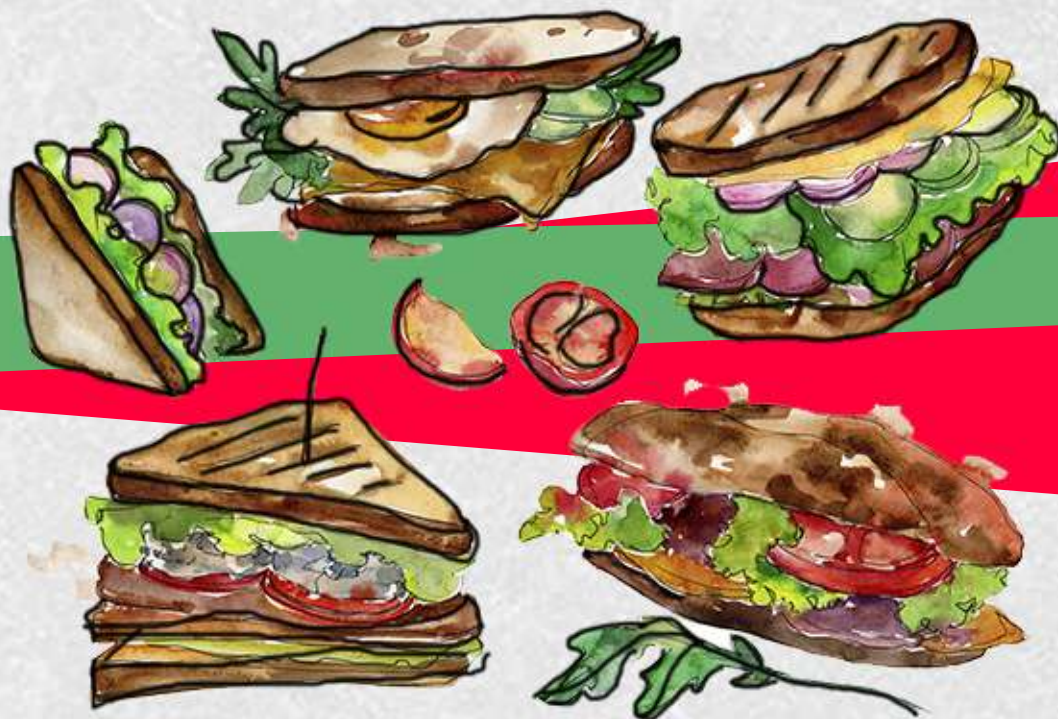
Ternera \$260
Napolitana \$300

Pollo \$240
Napolitana \$280

Pizzas

- Mozzarella, oliva, regano \$450
- Jamón y morrones \$520
- Rúcula, jamón crudo, cherry y parmesano \$600





BURGER ODISEO

Ternera, bacon,
cheddar, huevo,
morrón braseado,
verdeo
+\$350

LOMITO BRASEADO

Lomo, queso, tomate,
cebolla caramelizada,
lechuga
\$390

LOMITO ODISEO

lomo, bacon,
cheddar, huevo,
morrón braseado,
verdeo
+\$420

BONDIOLITA BRASEADA

Bondiola (marecada
con miel,
cerveza, jengibre)
queso, tomate,
cebolla caramelizada,
lechuga
\$360

POLLO DESHUESADO

Pollo, queso, tomate,
cebolla caramelizada,
lechuga
\$260

MILANESA ODISEO

Milanesa, bacon,
cheddar, huevo,
morrón braseado,
verdeo
\$260

MENÚ EJECUTIVO \$390

LUNES MARTES MIÉRC JUEVES VIERNES

Brochette
mixto c/ chips
batatas
españolas

Lasagna
bolognesa

Pastel de
papas con
huerta del día

Pollo
deshuesado
al limón

Pesca del día

OPCIONES Pollo deshuesado, churrasco, milanesas, fettuccini

DIP RECIBIMIENTO Queso crema y jengibre/
Pan casero y grisesines



MENÚ INFANTIL \$350

Pastas

Lasagna
Bolognesa
\$390

Sorrentinos
de castaña
y hongos
\$390

Fettuccini
\$350



Salsas \$100

Putanesca
Champignones
3 pimientos
Puerro

Fileto
Bolognesa
Blanca
Mixta

Entradas

- EMPANADAS Criollas \$70 Árabes \$70
- TABLA DE FIAMBRES P/2 \$450 P/4 \$720
- RABAS SABORIZADAS \$350
- TAPAS Y CROSTINIS \$100



Jamón con caprese
Rucula
Berenjenas braseadas con tomates confitados

Guarnición

Puré Mixto	\$220
Papas fritas bastón	\$200
Papas fritas españolas con cheddars y verdeo	\$320
Papas fritas con huevo	\$260
Mayonesa criolla	\$100
Salsa Siracha	\$100
Mostaza dulce	\$100

Ensaladas

COMPLETA
\$250

Tomate, lechuga, cebolla,
zanahorias, huevo, remolacha,
granos de maíz

RÚCULA
\$250

Rúcula, tomate, parmesano,
trozos de jamón

CAPRESE
\$280

Tomate, mozzarella, albahaca, oliva

OPCIONAL

Pollo, carne, pesca del día, frutos
secos, semillas





Parrillada

- RIB EYE \$390
600 gr Cocido al gusto
- BIFE DE CHORIZO \$450 400 gr Cocido al gusto
- ENTRECOT \$390
200 gr Cocido al gusto
- MATAMBRE DE CERDO AL LIMÓN \$380
- POLLO DESHUESADO \$380
- CORDERO BRASEADO C/HIERBAS FINAS \$450

Domingo de Parrillada

Chorizo, morcilla, cerdo, ternera,
chinchulin, molleja, cordero

Viernes de Muelle

Paella y Mariscos

Pescado

- FILET DE MERLUZA \$400
- SALMÓN AL LIMÓN \$850
Con alcaparras zanahorias braseadas, tomates
confitados y chips de batata



P O S T R E S

• PORCIÓN DE TORTA \$160

• REPOSTERÍA DEL DÍA

• FLAN CASERO \$150

• ENSALADA DE FRUTAS \$180

• PANQUEQUES C/DULCE DE LECHE \$200

• PANQUEQUES C/NUTELA \$220

~ Crema \$50

~ Dulce de Leche

~ Salsa de frutilla

~ Salsa de caramelo



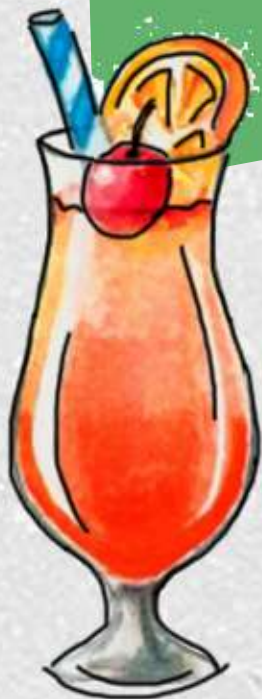
C
e
r
v
e
z
a



IGUANA \$220
QUILMES \$190
STELLA \$220

CHOP JARRA \$320
PINTA \$160

Gaseosa Lata \$100
Gaseosa 500cc \$120



Jugos Naturales
\$220

Tragos

- APEROL
- BOULEVARDIER
- CUBA LIBRE
- CUERVO SUNRISE
- CYNAR 70 JULEP
- DRY MARTINI
- CAIPIRINHA
- COSMOPOLITAN

\$300

- FERNET \$250
- JAGER JULER \$300
- LIMONADA \$280
- JIN TONIC \$300
- MARGARITA \$300
- MARULA CREM \$300



- MOJITO
- NEGRONI
- NEGRONI SBAGLIATTO
- CAMPARI ORANGE
- CAMPARI TONIC
- OLD FASHIONED
- PISCO SOUR
- VODKA

\$300

- Fresita \$700
- New Eige Blanco \$175



Vinos



- Bianchi Familia Malbec..... \$500
- Bianchi Familia White Blend \$300
- Caballero Malbec Reserva..... \$278
- Cafallate Reserva Malbec..... \$460
- Casillero del Diablo Malbec..... \$550
- Casillero del Diablo RedBlend... \$550
- Chacabuco Malbec..... \$217
- Chacabuco Chenin Dulce..... \$278
- Chacabuco Rose..... \$217
- Don Valentin Lacrado Tinto..... \$190
- Emilia Malbec..... \$295
- Emilia Moscatel Dulce..... \$295
- Emilia Rose..... \$295
- Estate Blend..... \$330
- Estate Malbec..... \$330
- Latitud 33 Malbec..... \$310
- Lopez Malbec..... \$270
- Lopez Tinto 3/8..... \$155
- Lopez Dulce Natural..... \$330
- Luigi Bosca Malbec..... \$895
- Misterio Malbec..... \$235
- Portillo Malbec..... \$280
- Portillo Cabernet Sauvignon.... \$280
- Portillo Syrah..... \$280
- Portillo Chardonnay..... \$280
- Portillo Sauvignon Blanc..... \$280
- Santa Julia Malbec 3/8..... \$220
- Santa Julia Chenin Dulce..... \$310
- Santa Julia Torrontés..... \$230
- Santa Julia Chardonnay..... \$230
- Terrazas Malbec Reserva..... \$690
- Valmont Tinto..... \$240

Espumantes

- Chandon Extra Brut..... \$750
- Chandon Delice..... \$750
- DADA 7..... \$700