



Oda

COCKTAILS

CAI EN

LES CERVESES I MICHELADAS

Malquerida Damm 5% vol. 4.50€

Cervesa vermella fresca amb blat de moro, flor de Jamaica i taronja / *Fresh red beer made with corn, hibiscus and orange*

Modelo Especial 4.5% vol. 5.00€

Cervesa tipus pilsner americana, refrescant i suau
A refreshing and mild American pilsner

Modelo Negra 5.3% vol. 5.00€

Cervesa fosca tipus "Munich", torrada amb malta, aromes a caramel i llúpol / *Dark "Munich" type beer, toasted with malt, aromas of caramel and hops*

Michelada 5.00€

La clàssica, sal i xili a la vora, suc de llima, salsa de carn i cervesa rossa / *The classic: salt and chilli on the rim, lime juice, Worcestershire sauce and pale ale*

Amb clamato 5.00€

Sal a la vora, suc de llima, Clamat i salsa picant
Salt on the rim, lime juice, clamato and spicy sauce

Macholada 5.00€

Sal i tajin a la vora, Mezcal, cervesa, tabasco, jalapeños i perrins / *Tajín and salt rim, Mezcal, beer, Tabasco, jalapeños and Worcestershire sauce*

Cullacán 5.00€

Sal i pebre a la vora, Cointreau, tequila, cervesa i suc de llima / *Salt and pepper rim, Cointreau, tequila, beer and lime juice*

ELS CÒCTELS 8.00€

Margarita Clàssic

Tequila, triple sec, suc de llimona i sal
Tequila, triple sec, lemon juice and salt

Margarita de tamarinde

Tequila, tamarinde, suc de llimona, goma i sal de tagin
Tequila, tamarind, lemon juice, simple syrup and Tajín seasoning

La Paloma

Mescal, suc de nabiu, suc de llimona, refresc de taronja
Mezcal, cranberry juice, lemon juice, orange soda

Mojito

Rom, menta, llima, sucre, soda / *Rum, mint, lime, sugar, soda*

Piña Colada

Rom, pinya, coco / *Rum, pineapple, coco*

Spritz

Aperol, Cava & soda

Cosmopolitan

Vodka, cointreau, gerd, llimona / *Vodka, cointreau, cranberry, lemon*

Daiquiri

Rom, sucre, llimona / *Rum, gomme syrup, lemon*

Tulum

Llima fresca picada, sucre, brandi, romani i soda
Crushed fresh lime, sugar, brandy, rosemary, soda

SENSE ALCOHOL

San Francisco 5.00€

Préssec, taronja, pinya, llimona i grosella
Peach, orange, pineapple, lemon and granadine

Poker Face 5.00€

Taronja, pinya, maduixa, Sprite / *Orange, pineapple, strawberry, Sprite*

Virgin Mojito 6.00€

Menta, llima, sucre, soda / *Mint, lime, sugar, soda*

MEZCAL



Nakawe Espadin

5.50€

6.50€

Jove - 100% Agave vivipara - Doble destil·lació en coure - Maestra mezcalera Doña Carmen Ortiz. NOTA de TAST: fum de mirra, pinya rostida, tamarinde

Alipús San Andrés

6.00€

7.50€

Jove - 90% Agave angustifolia Haw i 10% Agave karwinskii - Maestro mezcalero Don Valente Ángel García. NOTA de TAST: fruites madures, caramel, flors blanques, bona acidesa

TEQUILA

Olmecca blanco

4.50€

5.60€

Olmecca reposado

5.00€

6.60€

Excellia reposado

7.00€

10.00€

Herradura reposado

6.00€

8.50€

LICORS

Pancho bravo naranja y canela

4.50€

5.50€

Pancho bravo fresa

4.50€

5.50€

Olmecca chocolate

4.50€

6.00€

Kahlua

4.00€

5.70€

ROM (refresc inclòs/refreshment included)

Bacardí Blanco

7.90€

Havana 3

7.30€

Havana 7

9.10€

WHISKY (refresc inclòs/refreshment included)

Ballantine's

7.90€

Johnnie Walker Red

7.90€

Ballantine's 12

13.00€

Chivas 12

13.50€

GIN & TONIC

Beefeter

7.90€

Seagram's

8.20€

Plymouth

15.00€

Monkey 47

16.00€

G'Vine

15.00€

VODKA (refresc inclòs/refreshment included)

Absolut

7.90€

Ciroc

11.50€

Greygoose

10.50€

Ketel One

9.50€

Olives adobades <i>Our style olives with herbs</i>	2.70€
Cacauets ODA <i>Peanuts ODA</i>	1.50€
Patates braves amb duo de salses <i>Patatas bravas with two sauces</i>	5.30€
Croquetes de temporada <i>Seasonal croquettes</i>	6.50€
Llagostins amb salsa pebre <i>King prawn with pepper sauce</i>	6.80€
Pernil ibèric 5 Jotas tallat a mà amb pa de coca <i>Hand cutted Iberian cured ham 5 Jotas with tomato bread</i>	26.00€

TORTAS & SANDWICH

Pernil ibèric <i>Iberian cured ham</i>	8.00€
Bikini <i>Toasted ham and cheese</i>	4.50€
Bikini de pernil ibèric <i>Toasted cured ham and cheese</i>	7.50€
Bikini mallorquí amb sobrassada i formatge <i>Toasted sobrasada and cheese</i>	5.00€
Serrà de pit de pollastre amb pebrot i pernil ibèric en baguette <i>Chicken, cured ham and green pepper</i>	7.80€
Mexicà de pollastre cajún amb guacamole i maionesa de chipotle en pa mollete <i>Mejicanito with cajun chicken with guacamole and chipotle mayonnaise</i>	9.00€

Oda

RESTAURANT

www.restaurantoda.com

