Genuine

ODRIC'S®

BEER HOUSE

OdricsBeerHouse

www.odrics.com

SUCURSAL • Álamos •

(WA) 446 138 4543

Av. Industrialización 7-int. 109, Alamos 2da Secc, 76160 Santiago de Querétaro, Qro.

SUCURSAL • Jurica •

(WA) 442 329 1761

Carretera San Luis Potosí-Querétaro 10685 El Salitre, 76127 Santiago de Querétaro, Qro.

Cerveza
Beer

Alemania		ML	SABOR	% ALC.
Paulaner Original Müncher Hell *(Lager) Botella*	$315	500	CSA	4.9%
Paulaner Weissbier *(Munich Wheat Bier) Botella*	$315	500	CSA	5.5%
Belgica				
Boscoli Frutas *(Ale Frutal) Botella*	$285	330	CD	3.5%
Stella Artois *(Lager Pilsner) Botella*	$99	330	CSA	5.0%
Austria				
Stiegl Goldbrau *(Lager) Botella*	$185	330	CSA	6.5%
Holanda				
Heineken *(Pilsen) Botella*	$85	355	CSA	5.0%
Heineken Doble Cero *(Pilsen) Botella*	$60	250	CSA	0.0%
Inglaterra				
St Peter´s Cream Stout *(Stout) Botella*	$315	500	OSA	6.5%
Japón				
Sapporo Premium *(Lager) Lata*	$230	473	CSA	5.0%
Usa				
Blue Moon *(Belgian Witbier) Botella*	$199	355	CSA	5.4%
Michelob Ultra *(American Low Cal) Botella*	$75	355	CSA	4.2%
Miller High Life *(American Lager) Botella*	$75	355	CSA	4.6%

México		ML	SABOR	% ALC.
Colimita *(Lager German Pils) Botella*	$145	355	CSA	4.4%
Colimita Piedra Lisa *(Ipa) Botella*	$155	355	CA	4.7%
Corona *(Pilsner) Botella*	$65	355	CA	4.5%
Dos Equis Lager *(Lager Especial) Botella*	$55	325	CSA	4.2%
Dos Equis Ambar *(Vienna) Botella*	$55	325	OSA	4.5%
Hércules Hombre Pájaro *(Rye Lager) Lata*	$130	473	CSA	4.5%
Hércules Macanuda *(Brown Ale) Lata*	$130	473	OSA	5.2%
Hércules Republica *(Czech Pilsner) Lata*	$199	473	CSA	4.6%
Hércules Faro *(Lager) Lata*	$179	473	CSA	4.8%
Lagrimas Negras *(Stout) Botella*	$185	355	OSA	10.0%
Minerva *(Ipa) Botella*	$170	355	CA	6.5%
Minerva *(Pale Ale) Botella*	$140	355	ASA	6.0%
Minerva *(Stout) Botella*	$140	355	OSA	6.0%
Modelo Especial *(American Pilsner) Botella*	$65	355	CSA	4.5%
Modelo Negra *(Munich) Botella / Lata*	$65	355	OA	5.3%
Santa Sabina *(Stout De Olla) Botella*	$195	355	OSA	6.8%
Victoria *(Viena) Botella*	$60	355	ASA	4.5%

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

Vaso de Michelada $35
Michelada Glass

Vaso de Chelada $30
Chelada Glass

Medio vaso de Clamato $45
Half Glass of Clamato

Entradas
Appetizers

CHICKEN WINGS — $235

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. Acompañados de bastones de verdura fresca y aderezo blue cheese.

CHICKEN WINGS

Eight fried wings, tossed in your choice of six flavors: buffalo, mango habanero, sweet BBQ, smoky BBQ, lemon & pepper and extra spicy Ghost Pepper sauce, served with fresh veggies and blue cheese dressing.

DIP DE ESPINACA CON CORAZÓNES DE ALCACHOFA — $215

Combinación de queso de crema, parmesano, corazones de alcachofa y espinaca, acompañado de rebanadas de pan artesanal tostado y gratinado con queso parmesano.

SPINACH AND ARTICHOKE DIP

Spinach and artichoke hearts in cream cheese dip. Served with Parmesan cheese and croutons..

AVOCADO TUNA TARTARE* — $220

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.

*AVOCADO TUNA TARTARE**

Yellow fin tuna marinated in lime, olive oil, avocado, cilantro, green olives, celery, red onion, Serrano pepper, seasoned with salt and pepper, served with corn chips.

POP CORN SHRIMP — $165

Palomitas de camarón, acompañadas de mayonesa Odric's y limon amarillo.

POP CORN SHRIMP

Dip fried popcorn shrimp. Served with a Odric´s mayonnaise and yellow lemon on the side.

CALAMARES FRITOS — $160

Anillos de calamar frescos, rebozados con nuestra receta a base de cerveza, acompañados de salsa tártara.

FRIED CALAMARI RINGS

Beer battered fried calamari rings, served with tartar sauce.

CHILI FRIES — $225

Papas a la francesa sobre una cama de salsa de queso cheddar jalapeño, bañadas de nuestro delicioso chili y gratinadas con queso cheddar y un poco de crema agria y cebollín.

CHILI FRIES

Chili cheese french fries with cheddar jalapeño cheese sauce, top with our homemade chili con carne, melted shredded cheddar cheese, sour cream and green onions.

PAPAS NUCLEARES — $195

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

NUCLEAR FRIES

Your choice of French, wedged or curly fries, seasoning with Odric's mix. Lorded with cheddar cheese sauce and crispy bacon.

DEDOS DE QUESO — $260

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

CHEESE STICKS

Eight mozzarella fried cheese sticks. Served with marinara sauce.

SUPREME NACHOS — 1/2 ORDEN $169 — $269

Totopos bañados de salsa de queso cheddar, chili, pico de gallo, guacamole, crema agria y rodajas de chiles en vinagre.

SUPREME NACHOS

Crispy tortillas chips loaded with our chili and cheddar cheese sauce. Topped with pico de gallo, sour cream, homemade guacamole and jalapeños

ORDEN DE PAPAS — $140

A elegir: Papas a la francesa, curly, gajo.

ORDER OF FRIES

Your choice of: French, wedged, curly.

AROS DE CEBOLLA — $135

Aros de cebolla capeados acompañados de aderezo ranch.

ONION RINGS

Beer battered onion rings served with ranch dressing.

Todos los precios son en moneda nacional e incluyen el 16% de IVA.
**Estos productos se sirven en crudo y su consumo queda bajo la responsabilidad de quien los consume.*

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

Ensaladas
Salads

BUFFALO CHICKEN SALAD — $215

Buffalo chicken bites, sobre una mezcla de lechugas, champiñones, jitomate, pepino, aderezo blue cheese y queso cheddar rallado.

BUFFALO CHICKEN SALAD

Fresh mix salad with blue cheese dressing, tomatoes, cucumbers,mushrooms and shredded cheddar cheese topped with our famous deep-fried buffalo chicken bites.

CHICKEN CESAR SALAD — $220

Lechuga orejona en trozos, con aderezo César de la casa, queso parmesano, crutones acompañada con 150 gr de pechuga de pollo a la parrilla.

CHICKEN CESAR SALAD

Romaine lettuce mixed with Caesar dressing, Parmesan cheese, homemade cruttons, topoed with 150 gr of grilled chicken breasts.

Especialidades
Specialties

CHICKEN BITES — $225

Trocitos de pechuga de pollo empanizados y preparados con cualquiera de nuestros seis sabores a elegir:
Mango habanero, Buffalo, BBQ dulce, BBQ ahumada, Lemon & Pepper y Fantasma extra picante.
(Guarnición a elegir)

CHICKEN BITES

Deep fried chicken bites tossed in your choice of six flavors: buffalo, mango habanero, sweet BBQ, smoky BBQ, lemon & pepper and extra spicy Ghost Pepper sauce. (Your choice of one side)

CHICKEN FETTUCCINE ALFREDO — $259

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.

CHICKEN FETTUCCINE ALFREDO

Our special American-style recipe: Fettuccine pasta, Parmesan and Pecorino cheese in our special Alfredo sauce, topped with 150g of grilled chicken breast. Served with toasted garlic bread.

ATÚN SELLADO ESTILO ORIENTAL * — $325

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.

*SEARED AHI TUNA **

Black and white sesame crusted Ahi Tuna over a mix sautéed julienne vegetable with a touch of ponzu sauce, served with Gohan rice and teriyaki glaze.

FISH & CHIPS — $245

Seis tiras de filete de pescado rebozado con nuestra receta a base de cerveza, acompañados de papas gajo y mayonesa Odric's.

FISH & CHIPS

Deep fried grouper strips in our Odric's traditional beer battered. Served with potato wedges and Odric's mayonnaise.

FAJITA PLATTER — $449

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, frijoles refritos, arroz rojo, salsa y tortillas.
(Carne, pollo, camarón o mixtas. Dos opciones)

FAJITA PLATTER

200 g. grilled fajita beef mixed with caramelized onions and bell peppers. Served with guacamole, homemade hot sauce and corn or flour tortillas. (Beef, chicken, shrimp or mixed only two proteins).

BBQ RIBS — 1/2 ORDEN $295 — $495

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)

BBQ RIBS

Slowly cooked back ribs with our smoky BBQ sauce. (Your choice of one side)

GUARNICIONES
Side Orders

PAPAS A LA FRANCESA, CURLY, GAJO ★ ENSALADA MIXTA
ELOTE DULCE ★ AROS DE CEBOLLA

POTATO FRIES (CURLY, WEDGE, FRENCH CUT) ★ MIXED SALAD
GRILL SWEET CORN ★ ONION RINGS

Hamburguesas
Burgers

ODRIC'S SMASH DOUBLE CHEESE BURGER — $269

Hamburguesa doble con 160 g. de carne de res comprimida a la plancha, cebollas caramelizadas con un toque de bourbon, doble queso, pepper jack y cheddar con un aderezo especial de la casa, el pan estilo bollo natural. (Guarnición a elegir)

ODRIC'S SMASH DOUBLE CHEESE BURGER

Double smash ground beef 160g. caramelized onions with a touch of bourbon, double cheese pepper jack and cheddar, and our special souce on a burger bun. (Your choice of one side)

MUSHROOMS DOUBLE SWISS SMASH BURGER — $289

Hamburguesa doble 160 gr de carne de res comprimida a la plancha coronada con champiñones salteados, cebolla caramelizada, doble queso suizo y mayonesa en pan estilo bollo (Guarnición a elegir)

MUSHROOMS DOUBLE SWISS SMASH BURGER

Double smash 160 gr of ground beef topped with sautéed mushrooms, caramelized onions, double Swiss cheese and mayo served on burger bun (Your choice of one side)

JR. BACON CHEESE BURGER — $259

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 $80 (Guarnición a elegir)

JR. BACON CHEESE BURGER

An American classic: 150g of grilled ground beef, bacon, American cheese, pickles, mayo and mustard. Add 150g of extra beef for $80. (Your choice of one side)

MACRO BURGER — $299

180 g de carne a la parrilla,queso americano, aros de cebolla rebozados, tocino, lechuga, jitomate, mostaza dijón antigua y mayonesa, en pan estilo bollo. (Guarnición a elegir)

MACRO BURGER

180 g of grilled ground beef with American cheese, two fried onion rings, bacon, lettuce, tomatoes, Creole mustard and mayo. Served over a burger bun. (Your choice of one side)

DANGER HABANERO BURGER — $315

180 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 estilo bollo. (Guarnición a elegir)

DANGER HABANERO BURGER

Hot habanero burger: 180 g of grilled ground beef, topped with our habanero mix, melted Pepper Jack cheese, bacon, avocado, lettuce, tomatoes, mustard and mayo. Served over a burger bun. (Your choice of one side)

Emparedados y Hot Dogs
Sandwiches & Hot dogs

TURKEY AVOCADO SANDWICH — $299

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)

TURKEY AVOCADO SANDWICH

Slice turkey breast on a buttermilk bread with spicy mayo, lettuce, tomatoes, red onions, avocado, Swiss cheese and crispy bacon. (Your choice of one side)

FRIED CHICKEN SANDWICH — $225

100 g de pechuga de pollo empanizada, elige entre nuestras seis salsas, queso gruyere, tocino, lechuga, jitomate y mayonesa en un pan estilo bollo. (Guarnición a elegir).

FRIED CHICKEN SANDWICH

100 g of fried chicken breast, your choice of six different flavors, with crispy bacon, Swiss cheese, lettuce, tomatoes, and mayo served on a burger bun.(your choice of one side)

Mango habanero, Buffalo, BBQ dulce, BBQ ahumada, Lemon & Pepper y Fantasma extra picante.

ODRIC'S CHILI DOG — REGULAR $169 — JUMBO $245

Salchicha 100% de res al grill, bañada de chili, queso cheddar rallado, cebolla fresca y mostaza, montado en pan estilo media noche. (Guarnición a elegir)

ODRIC'S CHILI DOG

Grilled sausage -100% beef- topped with our chili con carne, yellow mustard, melted shredded cheddar cheese and white onions over a hot-dog bun. (Your choice of one side)

YANKEE STADIUM — REGULAR $149 — JUMBO $225

Salchicha 100% de res al grill, catsup, mayonesa, mostaza, tocino, pepinillos y cebolla caramelizada, montado en pan estilo media noche. (Guarnición a elegir)

YANKEE STADIUM

Classic hot-dog: Grilled sausage 100% beef with caramelized onions, pickles, bacon, mustard, mayo & ketchup. (Your choice of one side)

Todos los precios son en moneda nacional e incluyen el 16% de IVA.
**Estos productos se sirven en crudo y su consumo queda bajo la responsabilidad de quien los consume.*

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

ÓRDENES EXTRAS

Extra Orders

Pechuga de pollo (100 g) *Grilled chicken breast (100g)*	*$60*
Orden de chili *Chili con carne*	*$95*
Guarnición extra *Side order*	*$50*
Salsa/ Aderezo *Sauce / Dressing*	*$25*
Orden de salsa de queso *Cheddar cheese sauce and crispy bacon*	*$85*
Guacamole extra 2 oz *Extra Guacamole 2 oz*	*$65*
Orden de Aceitunas *Order of Olives*	*$65*
Extra de Tocino *Bacon*	*$35*

Postres

Desserts

BROWNIE — *$129*

Famoso postre de la casa, servido caliente con helado de vainilla y jarabe de chocolate.

BROWNIE

Odric's famous brownie: Great combination of warm-rich homemade brownie served with vanilla ice cream and chocolate syrup.

APPLE CRISP — *$135*

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.

APPLE CRISP

Our house recipe: warmed apple crisp topped with vanilla ice cream and caramel syrup.

HELADO DE VAINILLA — *$75*

VANILLA ICECREAM

Café

AMERICANO / DESCAFEINADO	*$50*
CAPUCCINO	*$55*
ESPRESSO	*$45*
ESPRESSO DOBLE	*$80*
TÉ (Preguntar por existencias) *(Ask for stocks)*	*$45*

Bebidas sin alcohol

Soft drinks and sparkling water

★ *Recomendación Odric´s*

		ML
★ November Rain	*$75*	*355*
★ Frozen Tamarindo	*$75*	*355*
★ Conga	*$75*	*355*
Limonada o Naranjada	*$60*	*355*
Vaso de jugo o Clamato	*$65*	*355*
Jarra de jugo o Clamato	*$185*	*950*
Refresco de sabor	*$60*	*355*
Refresco de sabor mini	*$55*	*235*
Agua natural Aguafiel Botella	*$35*	*500*
Agua mineral Peñafiel	*$55*	*355*
Agua Mineral Peñafiel mini	*$49*	*237*
Purezza agua mineral	*$60*	*325*
Perrier Agua Mineral	*$85*	*330*
Agua Tónica Schweppes	*$45*	*296*
Boost	*$70*	*225*

THE BEST FOOD IN TOWN

Mixología y Martinis

★ *Recomendación Odric´s*

	495 ML	350 ML	180 ML
★ **HURACÁN**	$285		
★ **LONG ISLAND**	$295		
Aperol Spritz		$195	
Moscow Mule		$199	
Carajillo			$225
Irlandés		$225	
Clamato con Smirnoff		$199	
Margarita clásica en las rocas			$185
Negroni			$195

	495 ML	350 ML	180 ML
Mezcalita			$195
Mojito clásico		$185	
Rosa Mexicano			$195
Frutos Rojos		$215	
Clericot		$190	

MARTINIS

Apple Martini	$190
Cosmo	$185
Dirty	$185
Dry	$185
Mazapán	$190

Destilados

	COPA 60 ML	ML	BOTELLA
RON/ RUM			
Bacardi Blanco	$135	750	$1,150
Flor de Caña 4 años extra seco	$150	750	$1,335
Havana Club 3 años	$135	750	$1,100
Havana 7 años	$190	750	$1,770
Matusalem Platino	$155	750	$1,420
Matusalem Clásico	$165	750	$1,550
Zacapa 23	$345	750	$3,800
BRANDY			
Torres 10	$175	700	$1,600
VODKA			
Absolut Azul	$150	750	$1,300
Smirnoff	$145	750	$1,200
Stolichnaya	$165	750	$1,490
WHISKY			
Buchanan's 12 Años	$275	750	$2,950
Chivas Regal 12 Años	$220	750	$2,300
Jack Daniel's	$190	700	$1,800
Johnnie Walker Double Black	$365	750	$3,990
Johnnie Walker Black	$285	750	$3,100
Johnnie Walker Red	$160	700	$1,450
Macallan Double Cask 12 Años	$415	700	$4,450
Old Parr 12 Años	$230	750	$2,450

	COPA 60 ML	ML	BOTELLA
TEQUILA			
Centenario Plata	$150	700	$1,250
Centenario Reposado	$145	700	$1,250
Cuervo Tradicional	$175	695	$1,600
Cuervo 1800 Cristalino	$270	700	$2,750
Don Julio Reposado	$225	750	$2,400
Don Julio 70	$275	750	$2,950
Herradura Reposado	$245	700	$2,400
Maestro Tequilero Dobel	$230	750	$2,450
7 Leguas Blanco	$220	750	$2,300
COGNAC			
Hennessy VSOP	$380	700	$3,900
Martell VSOP	$295	700	$2,950
GINEBRA			
Beefeater	$195	750	$1,850
Bombay	$185	750	$1,800
MEZCAL			
Amarás Blanco Espadín	$215	750	$2,100
400 Conejos Blanco Espadín	$180	750	$1,650
Ojo de Tigre	$225	750	$2,250

**Todas las botellas de destilados incluyen 5 refrescos de 355 ml o una jarra de jugo de 950 ml.*
El copeo se sirve puesto con un mezclador de 355 ml o dos de 235 ml.

Vinos

	COPA 180 ML	BOTELLA 750 ML
BLANCO		
L. A. Cetto Blanc de Blancs *(MX)*	$120	$450
Casa Madero 2V Chardonnay *(MX)*	$235	$880
TINTO		
XA Domecq Cabernet Sauvignon *(MX)*	$120	$420
Casa Madero 3V *(MX)*	$290	$1,200

Licores

	COPA 60 ML
Aperol	$155
Bailey's	$210
Martini Rosso	$180
Chinchon Dulce o Seco	$170
Campari	$125
Fernet Branca	$165
Frangelico	$190
Jagermeister	$175
Licor 43	$185
Sambuca Nero	$185

PROMOS

DISFRUTA DE LAS PROMOCIONES QUE TENEMOS PARA TI

TODOS LOS DÍAS DE LA SEMANA

LUNES

NUESTRAS FAMOSAS
CHICKEN BITES
25% DE DESCUENTO

MARTES

COMPRA CUALQUIER BURGER
Y RECIBE 2 CERVEZAS
PARTICIPANTES GRATIS

JUEVES

TODAS LAS
BOTELLAS
PARTICIPANTES
25% DE DESCUENTO

MIÉRCOLES

EN LA COMPRA DE CUALQUIER COPA DE
TEQUILA O MEZCAL
RECIBE UNA BOTELLA DE CERVEZA
PARTICIPANTE GRATIS

VIERNES

DE MIXOLOGÍA
PROMOCIÓN EN
COCTELES PARTICIPANTES

SÁBADO

50% DE DESCUENTO EN
CERVEZAS PARTICIPANTES

DOMINGO

25% DE DESCUENTO
EN TODAS NUESTRAS BURGERS

PROMOS VALIDAS SOLO EN SUCURSAL
SOLO MARCAS O PRODUCTOS PARTICIPANTES
APLICAN RESTRICCIONES