

LA ODA

TAPAS FRÍAS

GRAVLAX DE SALMÓN (🌿)	\$13.000
salmón curado en zeste de naranja y limón sobre toques de queso crema, cebolla morada, con topping de queso parmesano y pistachos, acompañado de tostadas de masa madre	
TOSTADA TUMACA	\$9.000
ciabatta, tomate rallado, oliva al ajo y jamón serrano	
TARTAR DE TOMATE (🌿🌿)	\$12.000
tomate fresco con dátiles, ciboullete, cebolla caramelizada naturalmente y aceite trufado	
TARTAR DE FILETE (🌿)	\$14.000
timbal de filete, con mostaza antigua, alcaparras, pepinillos, cebolla morada y emulsión de yema con topping de papas hilo	

TAPAS CALIENTES

CROQUETAS (6 UN) (🌿) → PUEDES COMBINAR!	\$12.000
jamón serrano, prieta	
HUMMUS LA ODA (🌿)	\$14.000
hummus con carne mechada y cebolla caramelizada con topping de garbanzo crunchy y crackers caseras	
GRATINADO DE CHERRY CON BURRATA (🌿🌿)	\$14.500
tomate cherry asados con burrata, queso de cabra, mantecoso, aceitunas y pesto, topping de almendras y pistachos, acompañado de focaccia de la casa	
ZAPALLO GLASEADO (🌿🌿)	\$11.000
en cama de alioli, miel y ricotta casera, salsa de ajos asados con topping de pistachos y almendras	
TORTILLA DE PATATAS (400 GR , 700 GR) (🌿🌿)	\$11.000 \$16.000
la clásica española con coppa on top	
PATATAS BRAVAS (🌿🌿)	\$8.000
con la salsa brava especial del chef <i>La ganadora!</i>	
PAPAS FRITAS TRUFADAS (🌿🌿)	\$10.000
con alioli, lluvia de parmesano y aceite trufado	
CHORITOS A LA ESPAÑOLA (🌿)	\$14.000
choritos al vino con salsa escocesa, acompañado de papas fritas	
GAMBAS AL PIL PIL (🌿)	\$12.000
camarones al vino blanco con ajo y cacho de cabra	
EMPANADAS DE LA CASA	\$9.000
empanadas de lo mejor de la casa, fritas	
BASTONES DE POLENTA FRITA (🌿)	\$9.000
con mayo de tomates asados y albahaca, lluvia de parmesano y pimienta, en cama de pesto	

TODO AL MEDIO

FONDOS

RABO DE TORO Y ORZO → <i>Impedible de nuestra carta</i>	\$22.000
<i>rabo al vino tinto con reducción de oporto acompañado de risotto de orzo</i>	
BROCHETA DE FILETE Y SETAS (🌿)	\$20.000
<i>con salsa a la pimienta, acompañado de pastelera de choclo</i>	
ASADO DE TIRA ESTOFADO (🌿)	\$23.000
<i>con reducción de bourbon, acompañado de puré al pimentón</i>	
PAELLA (PEQUEÑA Y MEDIANA) (🌿)	\$19.000
carne de costillar y longaniza Don Amancio	\$26.000
mariscos con gambas, calamar y mix de mariscos del huerto con espárragos, cherry, berenjena, zucchini y pimiento morrón.	

ENSALADAS & SANDWICHES

MEDITERRÁNEA (🌿)	\$13.000
<i>mix verde con prosciutto de Capitán Pastene, pera grillada, tomate cherry, almendras tostadas, queso parmesano y su aderezo perfecto</i>	
CAMARONES GRILLADOS (🌿)	\$13.000
<i>mix verde con camarones y fruta de estación grillada, mozzarella fior di latte con su aderezo de limón, oliva, miel y pesto</i>	
ENSALADA TIBIA DE CARNE (🌿)	\$13.000
<i>palanca sellada, tomates asados, pistachos tostados, chimichurri y salsa de queso azul sobre cama de mix verde</i>	
SANDWICH DE COPPA	\$11.500
<i>coppa de capitán pastene, burrata cremosa, mix verde, tomates confitados y pesto, en focaccia de la casa</i>	

POSTRES

TORRIJA	\$6.000
<i>torrija caramelizada y helado</i>	
TIRAMISÚ → <i>El de la Nonna</i>	\$7.000
TARTA VASCA	\$6.500
<i>cremosa tarta de quesos acompañada de salsa de moras</i>	
BROWNIE LA ODA	\$7.000
<i>suave brownie con toques de café con helado de vainilla y crumble de galleta</i>	

FONDOS & POSTRES