

TAPAS FRÍAS

GRAVLAX DE SALMÓN 	\$14.000
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	\$10.000
ciabatta, tomate rallado, oliva al ajo y jamón serrano	
TARTAR DE TOMATE  	\$11.000
tomate fresco con dátiles, ciboullete, cebolla caramelizada naturalmente y aceite trufado	
TARTAR DE RES 	\$14.000
timbal de res, con mostaza antigua, alcaparras, pepinillos, cebolla morada y emulsión de yema con topping de papas hilo	

TAPAS CALIENTES

CROQUETAS (6 UN)  puedes combinar o pedir de a 2	\$12.000
jamón serrano, prieta	
HUMMUS LA ODA 	\$14.000
hummus con carne mechada y cebolla caramelizada con topping de garbanzo crocante y crackers caseras	
GRATINADO DE CHERRY CON BURRATA  	\$14.000
tomates cherry asados con burrata, queso de cabra, mantecoso, aceitunas y pesto, topping de almendras y pistachos, acompañado de focaccia de la casa	
ZAPALLO GLASEADO  	\$10.000
en cama de alioli y ricotta casera, con miel, salsa de ajos asados y topping de pistachos y almendras	
TORTILLA DE PATATAS (400G / 700G)  	\$11.000
la clásica española con coppa on top	\$16.000
<i>La ganadora!</i>	
TORTILLA DE PATATAS CON CHORIZO ESPAÑOL 	\$12.000
	\$17.000
PATATAS BRAVAS  	\$7.000
con la salsa brava especial del chef	
PAPAS FRITAS TRUFADAS  	\$8.000
con alioli, lluvia de parmesano y aceite trufado	
CHORITOS A LA ESPAÑOLA 	\$12.000
choritos al vino con salsa escocesa, acompañado de patatas fritas con su salsa especial	
CAMARONES AL PIL PIL 	\$13.000
salteados al vino blanco con ajo y cacho de cabra	
EMPANADAS DE LA CASA	\$9.000
de mechada, cebolla caramelizada y queso mantecoso	
DÁTILES RELLENOS ENVUELTOS EN JAMÓN SERRANO	\$11.000
con arroz de paella y nuez, envuelto en jamón serrano sellado	

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	\$24.000
<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	
FAGOTTINI DI FUNGHI	\$15.000
<i>Fagottini de ricotta y mix de setas al vino con salsa de hongos, parmesano y aceite de trufa</i>	
CACHOPO <i>→ Un clásico</i>	\$17.000
<i>de ternera crujiente rellena de jamón serrano, queso mantecoso y queso azul, acompañado de rúcula y alioli trufada</i>	

ENSALADAS

MEDITERRÁNEA	\$13.000
<i>mix de hojas verdes con prosciutto de Capitán Pastene, pera grillada, tomate cherry, almendras tostadas, queso parmesano y su aderezo</i>	
CAMARONES GRILLADOS	\$13.000
<i>mix de hojas verdes 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 de hojas verdes</i>	

POSTRES

TORRIJA	\$7.500
<i>torrija caramelizada con helado</i>	
TIRAMISÚ <i>→ El de la Nonna</i>	\$8.000
TARTA VASCA	\$8.000
<i>cremosa tarta de quesos acompañada de salsa de moras</i>	
BROWNIE LA ODA	\$7.500
<i>suave brownie con toques de café con helado de vainilla y crumble de galleta</i>	

LIMONADAS Y JUGOS

LIMONADA	\$4.000
tradicional - menta - menta jengibre	
LIMONADA CON FRUTA	\$4.500
JUGO NATURAL	\$4.000

TABERNA LA ODA

COCTELERÍA DE AUTOR

CHICA FRESCA	\$8.000
gin macerado en albahaca, jugo de pomelo natural, tónica	
AJILADO	\$7.000
pisco envejecido, jugo de frutilla y limón, syrup cacho de cabra	
DULCE ESPERA	\$7.000
absolut de pera, jugo limón, syrup, infusión de romero, tónica	

SANGRÍAS, VERMUT Y SIDRA

JARRA SANGRÍA CLÁSICA ESPAÑOLA	\$16.000
COPA DE SANGRÍA	\$5.000
REBUJITO	\$5.000
VERMUT DE LA CASA	\$6.500
VERMUT CARPANO ROSSO	\$5.500
VERMUT CINZANO ROSSO	\$5.500
SIDRA MAGRITTE 330CC.....	\$5.000
SIDRA PREMIUM TRADICIÓN MAGRITTE 750CC	\$15.000
ESPUMANTE DE MANZANA BRUT MAGRITTE.....	\$13.000

CERVEZAS

SCHOP AUSTRAL TORRES DEL PAINE 330CC/500CC	\$5.000 / \$6.000
SCHOP KUNSTMANN VALDIVIA PALE LAGER 330CC/500CC	\$5.000 / \$6.000
SCHOP AUSTRAL CALAFATE 330CC/500CC	\$5.000 / \$6.000
SCHOP ESTRELLA GALICIA 330CC / 500CC	\$4.500 / \$5.500
KUNSTMANN TOROBAYO 330CC	\$5.000
KUNSTMANN LAGER 330CC	\$5.000
KUNSTMANN LAGER SIN FILTRAR 330CC	\$5.000
KUNSTMANN BOCK 330CC	\$5.500
DOLBEK MAQUI 330CC	\$5.500
HEINEKEN 330CC	\$5.000
SOL 330CC	\$4.500
ESTRELLA GALICIA SIN GLUTEN 330CC	\$5.500
ESTRELLA GALICIA SIN ALCOHOL 330CC	\$5.000
HEINEKEN SIN ALCOHOL 330CC	\$4.500
KUNSTMANN LAGER SIN ALCOHOL	\$5.000
MICHELADA LA ODA	\$2.500
CHELADA	\$1.500
MICHELADA	\$1.500

COCTELERÍA CLÁSICA SIN ALCOHOL

MOSCOW MULE	\$7.500
ZEROZZOTTI SPRITZ	\$8.000
DISCO PISCO SOUR	\$8.000
PALOMA	\$6.000
ESPRESSO NARANJA TONIC	\$7.000

LA ODA

COCTELERÍA CLÁSICA

NEGRONI	\$7.000	PISCO SOUR	\$5.500
NEGRONI SBAGLIATO	\$7.000	PISCO SOUR SIN AZUCAR	\$6.000
ESPRESSO MARTINI	\$7.000	SOUR PERUANO	\$7.000
TOM COLLINS	\$7.000	RAMAZOTTI SPRITZ	\$7.000
OLD FASHION	\$7.000	APEROL SPRITZ	\$7.000
CARAJILLO	\$7.000	LIMONCELLO SPRITZ	\$7.000
MANHATTAN	\$7.000	ST. GERMAIN SPRITZ	\$12.000
CLAVO OXIDADO	\$8.000	HUGO SPRITZ	\$7.000
MARGARITA	\$7.500	BLOODY MARY	\$7.000
MARGARITA DON JULIO	\$12.000	MOSCOW MULE	\$7.000
RUSO BLANCO	\$7.000	LONDON MULE	\$7.500
RUSO NEGRO	\$7.000	KALIMOTXO	\$7.000

DESTILADOS

PISCOS

ALTO DEL CARMEN 35°	\$5.000
ALTO DEL CARMEN 40°	\$6.500
ALTO DEL CARMEN TRANSPARENTE	\$6.500
MISTRAL 35°	\$5.000
MISTRAL 40°	\$6.500
MISTRAL NOBEL	\$7.000
MISTRAL BARRICA TOSTADA	\$7.500
MISTRAL CRISTALINO	\$7.500
MISTRAL GRAN NOBEL	\$12.000

GIN

BEEFEATER	\$7.000
TANQUERAY	\$8.000
HENDRICK'S	\$9.500
BULLDOG	\$10.000
CARPINTERO NEGRO	\$7.500
TROPICAL GIN	\$9.500

WHISKY

JOHNNIE WALKER RED	\$7.500
JOHNNIE WALKER BLACK	\$12.000
JOHNNIE WALKER DOUBLE BLACK	\$15.000
JOHNNIE WALKER GOLD	\$18.000
JOHNNIE WALKER BLUE LABEL	\$45.000
JACK DANIEL'S N7	\$8.000
JACK DANIEL'S HONEY	\$8.000
JACK DANIEL'S APPLE	\$8.000
BALLANTINES	\$8.000
JAMESON	\$8.500

OTROS Y LICORES

VODKA ABSOLUT	\$7.000
VODKA GREY GOOSE	\$11.000
FERNET COLA	\$6.500
CAMPARI	\$6.000
FRANGELICO	\$9.000
DISARONNO	\$12.000
SHOT DON JULIO	\$8.000
SHOT DON JULIO REPOSADO	\$9.500
SHOT OLMECA REPOSADO	\$5.000
SHOT JÄGERMEISTER	\$5.000
SHOT FIREBALL	\$6.000

BAR LA ODA