

(2020)

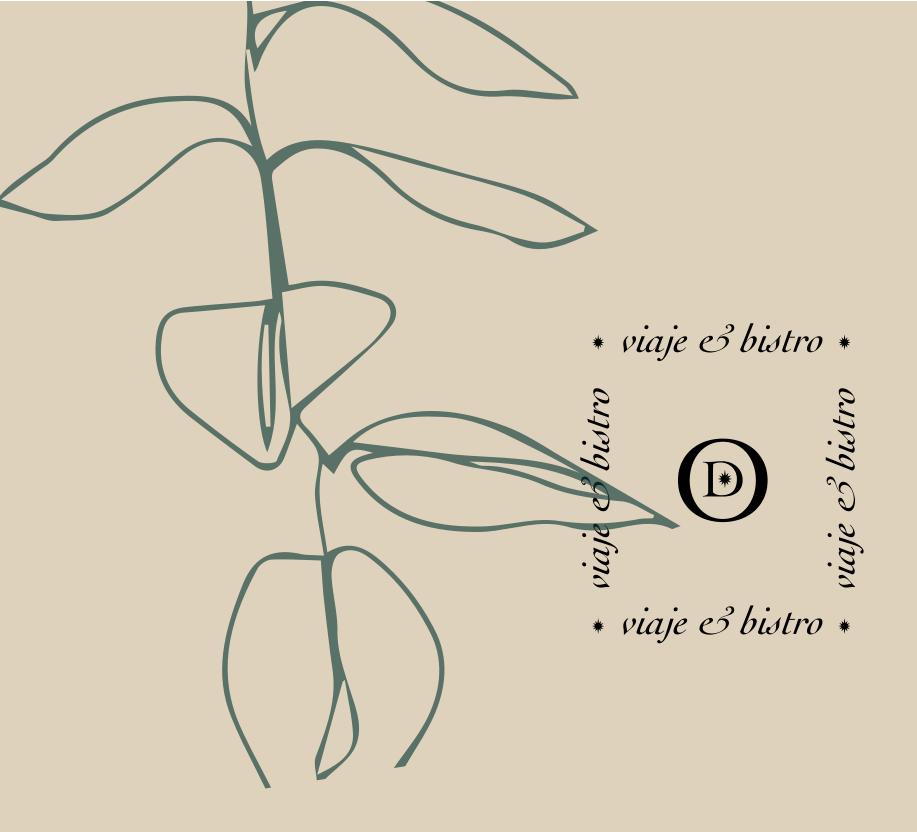


Después de viajar y disfrutar la abundancia del agua, la majestuosidad de los campos, transitar las orillas de los ríos y escuchar el retumbar de las olas, regresa Odiseo. Dueño de sus años recorridos, llega con sus ojos repletos de todo lo visto. La naturaleza mágica, abundante en formas, colores y olores.

Con todas las cocinas en su paladar y el rico recuerdo de sus agradables sabores. Con los oídos, llenos de historias, de cantos y la memoria, de todas las joyas que tantas veces acaricio en sus manos.

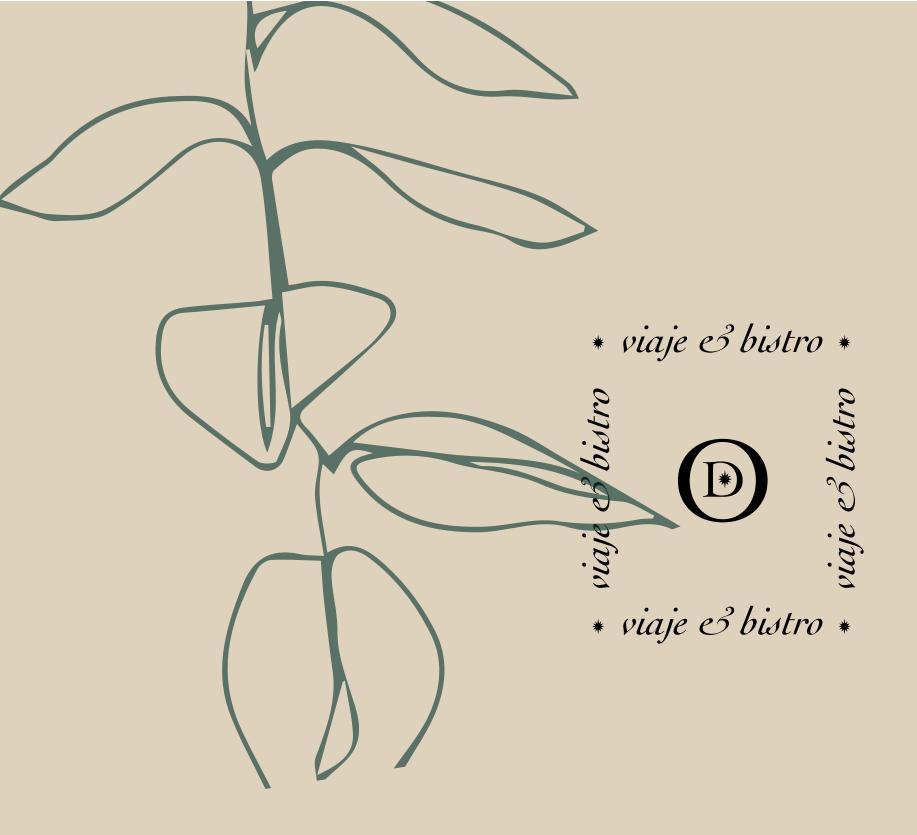
Odiseo, lleva en su ser, la intensidad de la vida, pues ella, fue el viaje. Y abora, que ha vuelto, descubre que todo lo que el es, es la misma esencia de lo caminado.

ODISEO



ENTRADAS

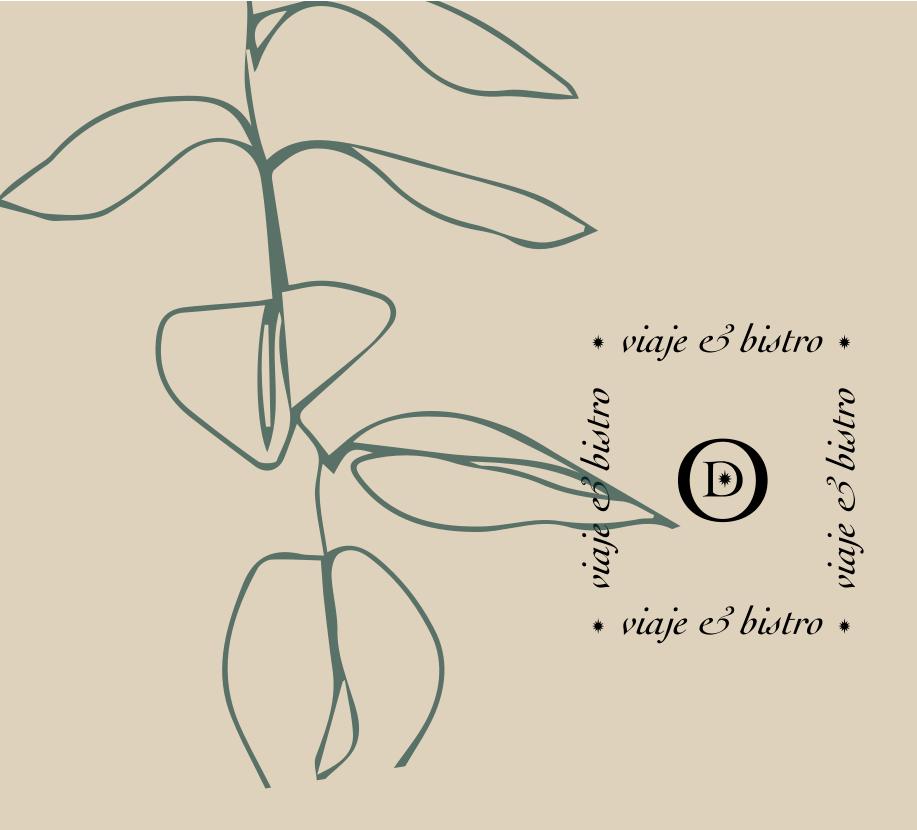
Carrots Baby	
Sobre tostada de camote, ensalada criolla, salsa de ajies	\$38.000
Ensalaдa Coob Tahini Ranch	• • • • • • • •
Almejas en salsa de vino blanco, puerros y estragon.	\$38.000
Еnsalaдa Griega	• • • • • • • •
Encostrado en ajonjolí frito con chutney de tamarindo	\$35.000
Burrata odiseo Sopa de cebollas caramelizadas con queso emental y una cubierta en hojaldre.	\$35.000
Brie crocante con tamarindo Sopa de tomates frescos y albahaca, acompañada de tostadito de queso.	\$38.000
Camarones Cremosos Base de tomate, cubos de mero al sarten y perejil fresco.	Φ 7 Ω ΩΩΩ
•••••••••••••••••••••••••••••••••••••••	\$38.000
Fritura de Mar Sopa tailandesa a base de leche de coco, limonaria, champiñones, pimentón rojo, jengibre y un toque de curry	\$45.000



ENTRADAS

MMXX. HAY MOMENTOS Y LUGARES QUE SON EL INSTANTE Y EL ENCUENTRO DE VIDAS MIL VECES VIVIDAS

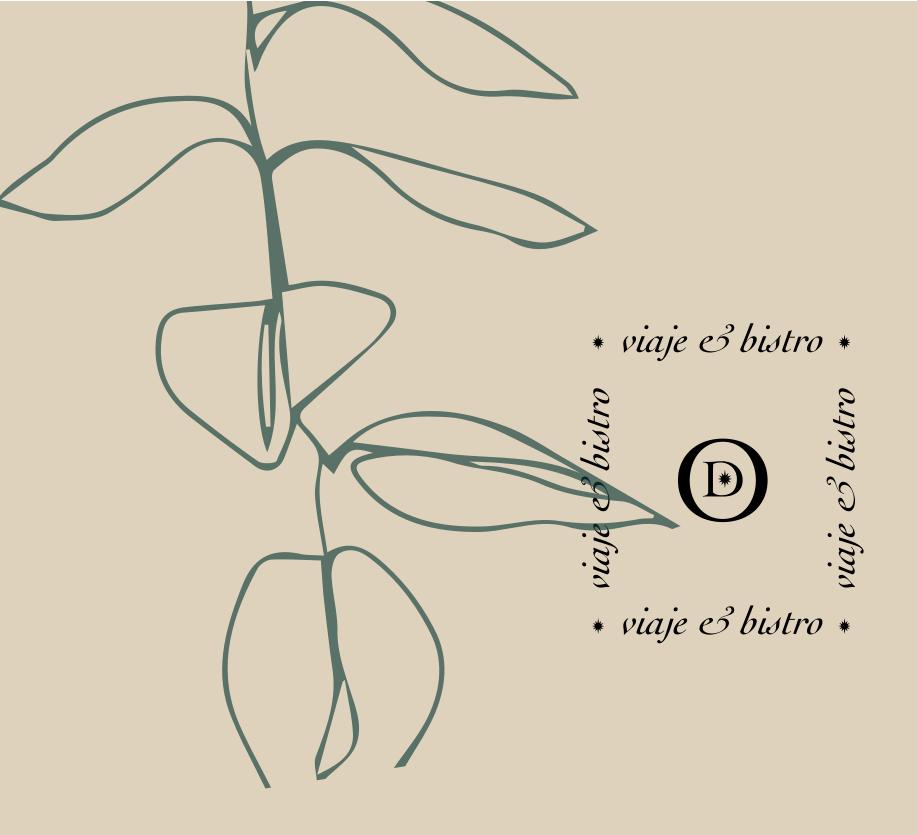
Pulpo a la parrilla \$42.000 Pulpo sobre laminas de papa. Almejas Almejas en salsa de vino blanco, puerros y estragon. \$45.000 Tartare de Salmon Salmon fresco acompañado de tostadas. \$35.000 Vieiras Cinco vieiras doradas en vino blanco y gratinados en queso parmesano. \$35.000 Ceviche Odiseo \$35.000 Pesca del día con leche de tigre al rocotto. Steak Tartare Lomo viche con mostaza antigua y salsa inglesa. \$35.000 Chicharron confitado \$35.000 Sobre tostada de camote, ensalada criolla salsa de ajies Causa Aji de Gallina Pechuga campesina al ají amarillo sobre pure de papa, tomate y aguacate \$32.000



SOPAS

Sopa de Cebolla Sopa de cebollas caramelizadas con queso emental y una cubierta en hojaldre.	\$25.000
Sopa de Tomate Sopa de tomates frescos y albahaca, acompañada de tostadito de queso.	\$25.000
Sopa de Pescado Base de tomate, cubos de mero al sarten y perejil fresco.	\$25.000
Tom kha gai thai soup Sopa tailandesa a base de leche de coco, limonaria, champiñones, pimentón rojo, jengibre y un toque de curry.	\$28.000
Sopa tailandesa a base de leche de coco, limonaria, champiñones,	\$28.000



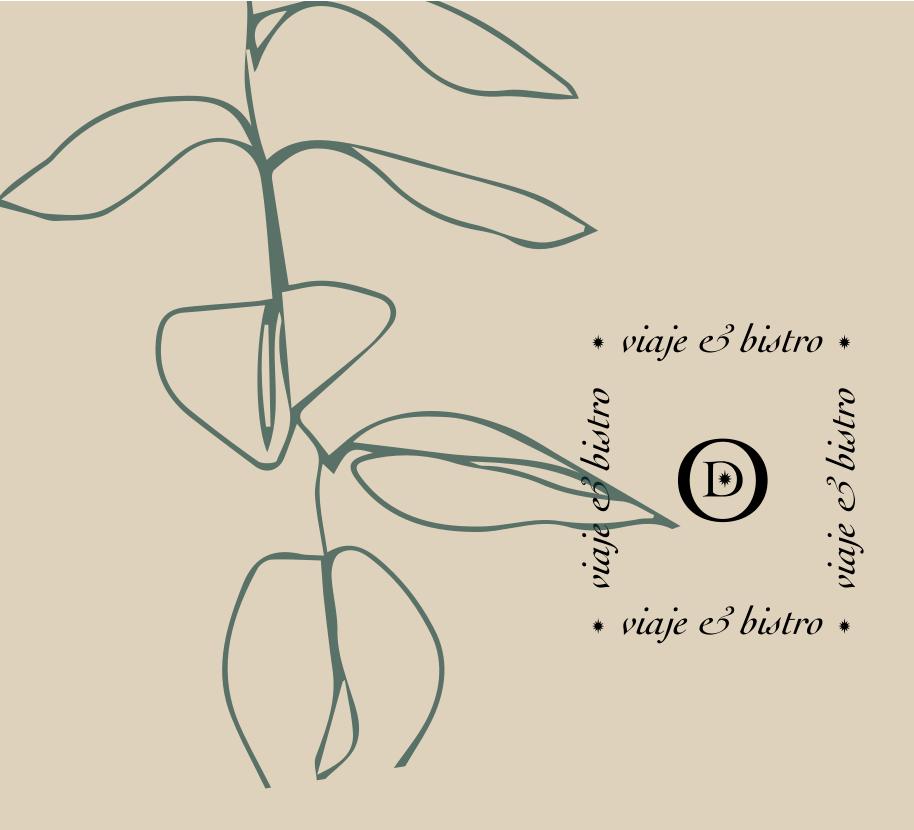


CARNES Y POLLO

MMXX . HAY MOMENTOS Y LUGARES QUE SON EL INSTANTE Y EL ENCUENTRO DE VIDAS *MIL VECES VIVIDAS*

Tuscan beef

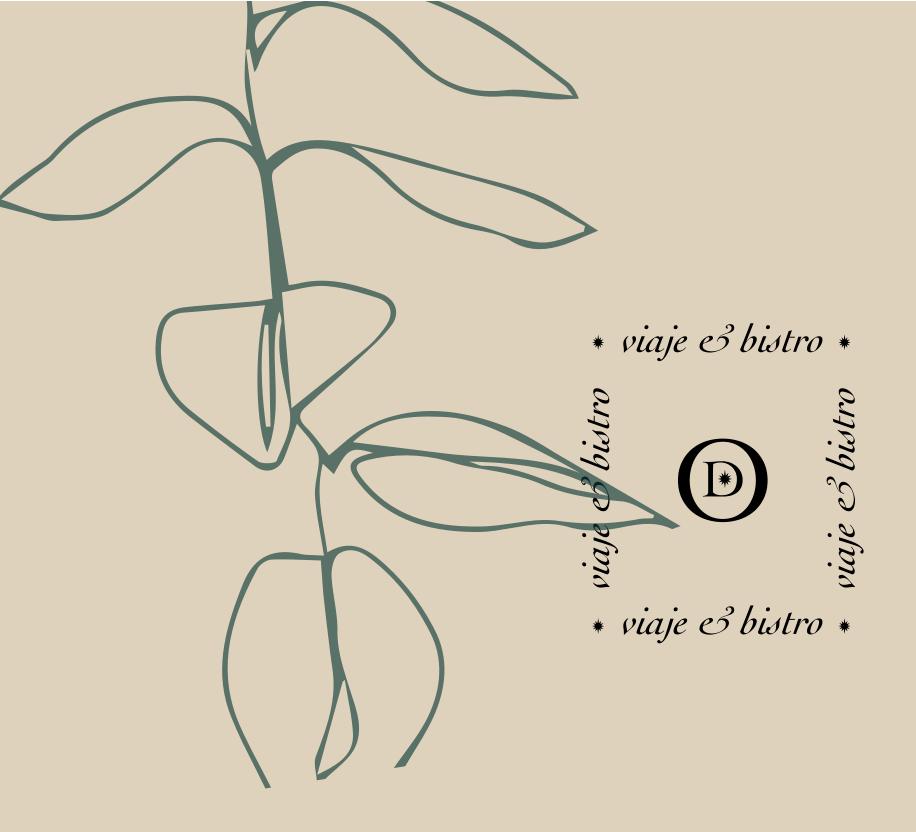
Lomo redondo madurado, con rugula y vinagreta de romero, acompañado de ensalada, puré ó arroz.	\$55.000
Lomo viche salsa bearnaise	
Lomo viche con salsa de estragon vino y mantequilla, acompañado de ensalada puré ó arroz.	\$50.000
Lomo madagascar	
lomo viche con salsa de pimenton, vino tinto, cebolla cabezona y pimienta verde, acompañado de ensalada puré ó arroz.	\$50.000
Steak pimienta	
steak pimienta, acompañado de ensalada puré ó arroz.	\$50.000
Steak odiseo	
lomo viche con cebollitas doradas, tocineta, champiñones frescos, maiz tierno, vino blanco, crema de leche y perejil, acompañado de ensalada puré ó arroz.	\$50.000
Lomo pimienta verde y mostaza	
lomo viche con pimienta verde, mostaza dijon y brandy, acompañado de ensalada puré ó arroz.	\$50.000



CARNES Y POLLO

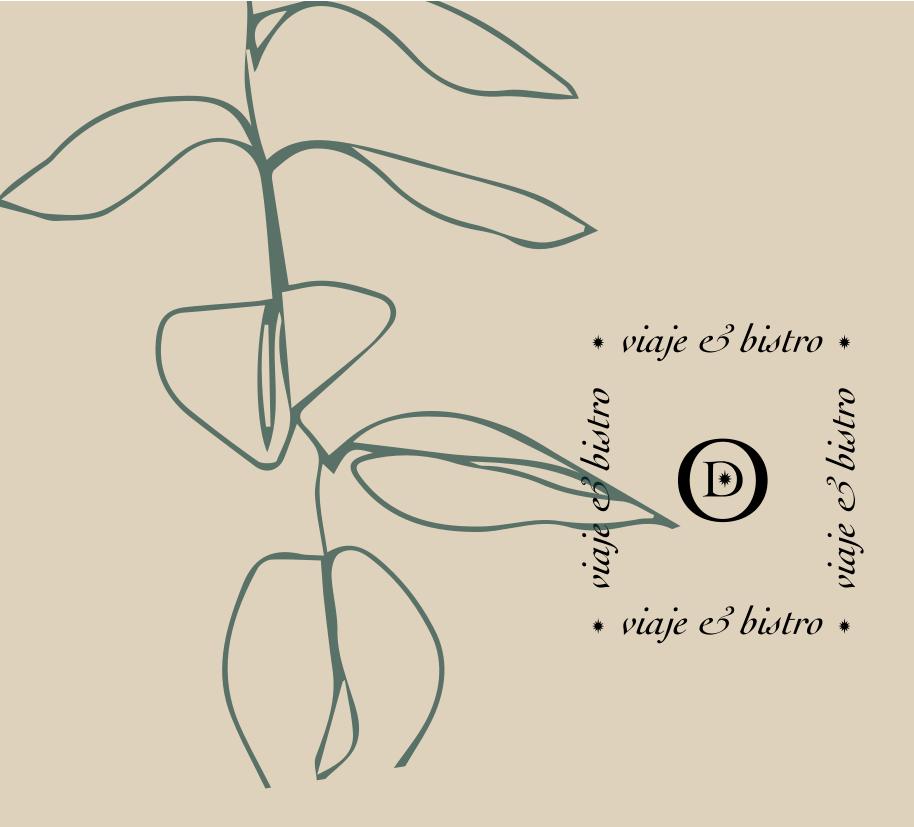
Lomo Setas	
Lomo viche con salsa setas y crocante de cebolla, acompañado de ensalada puré ó arroz	\$50.000
	ψου.υυ
Entropy to Carlo Do Danie	
Entrecote Cafe de Paris	
Lomo caracho con mantequilla a las finas Hierbas,	\$55.000
acompañado de papas a la francesa.	φ33.000
	• • • • • • • •
Posta де Сегдо	
Posta de cerdo dorada acompañado de ensalada puré ó arroz.	\$50.000
Ossobuco de cordero	
Ossobuco de cordero	
Ossobuco de Cordero cocinado en vino y vegetales, en cama de puré de papa.	\$60.000
$D_{\alpha}H_{\alpha}=I_{\alpha}C_{\alpha}$	
Pollo al Curry	
Medallones de pechuga en salsa curry con leche de coco,	\$45.000
servido sobre arroz jazmín.	•
••••••••••••••••••••••••	
Pollo Rostizado	
Pollo dorado y marinado al estilo Peruano.	
	\$50.000





PESCADOS

Pescado maíz Pesca del dia en salsa de maiz, vino blanco y pimenton en cama de espinaca.	\$55.000
Резсадо con vegetales. Pesca del dia en vinagreta de la casa y vegetales parrillados.	\$55.000
Pescado en salsa holandesa citrica Pesca del día con salsa holandesa cítrica.	\$55.000
Pescado en salsa odiseo Salmon a la parrilla con salsa de Tomates secos y Alcaparras.	\$55.000
Salmon con tomates y alcaparras Salmon a la parrilla con salsa de Tomates secos y Alcaparras.	\$55.000
Salmon Griego Salmon a la parrilla acompañado de Orzo, garbanzos, maiz y queso Feta.	\$60.000

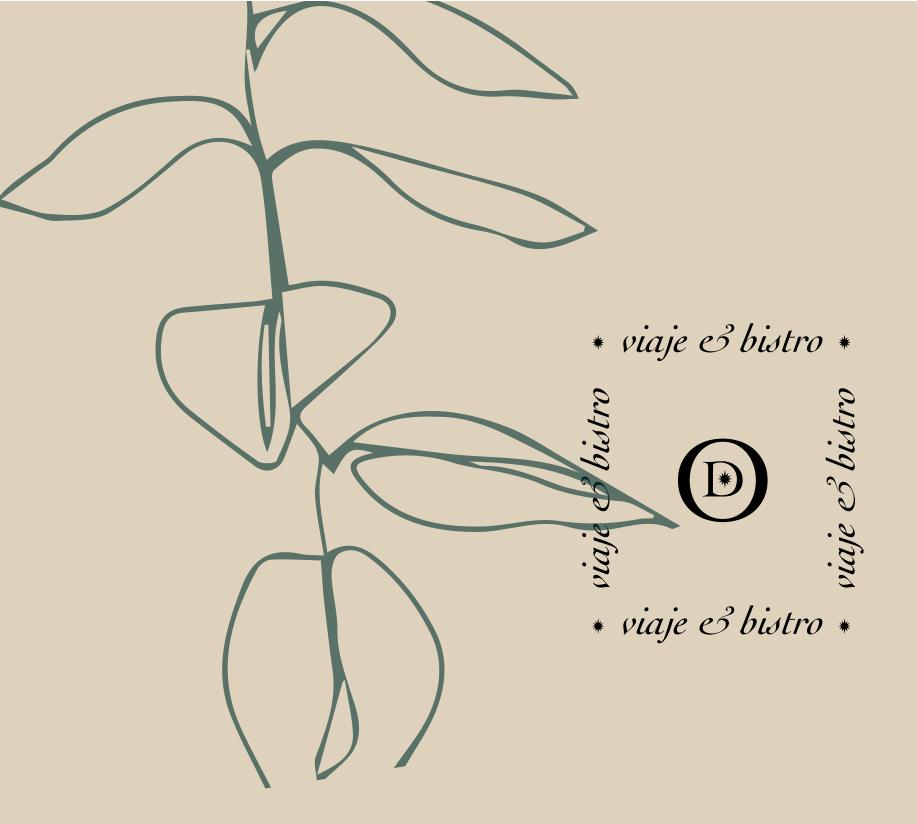


PESCADOS

MMXX . HAY MOMENTOS Y LUGARES QUE SON EL INSTANTE Y EL ENCUENTRO DE VIDAS *MIL VECES VIVIDAS*

Langostinos y Pescado Al Curry Langostios y pescado en Leche de coco, jengibre y limoncillo, sobre una cama de arroz jazmín. \$60.000 Langostinos parrillados al ajillo Langostinos al ajillo acompañados de ensalada puré ó arroz. \$60.000 Atun Encostrado Atun apanado con ajonjoli negro, acompañado de salsa de curry rojo. \$55.000

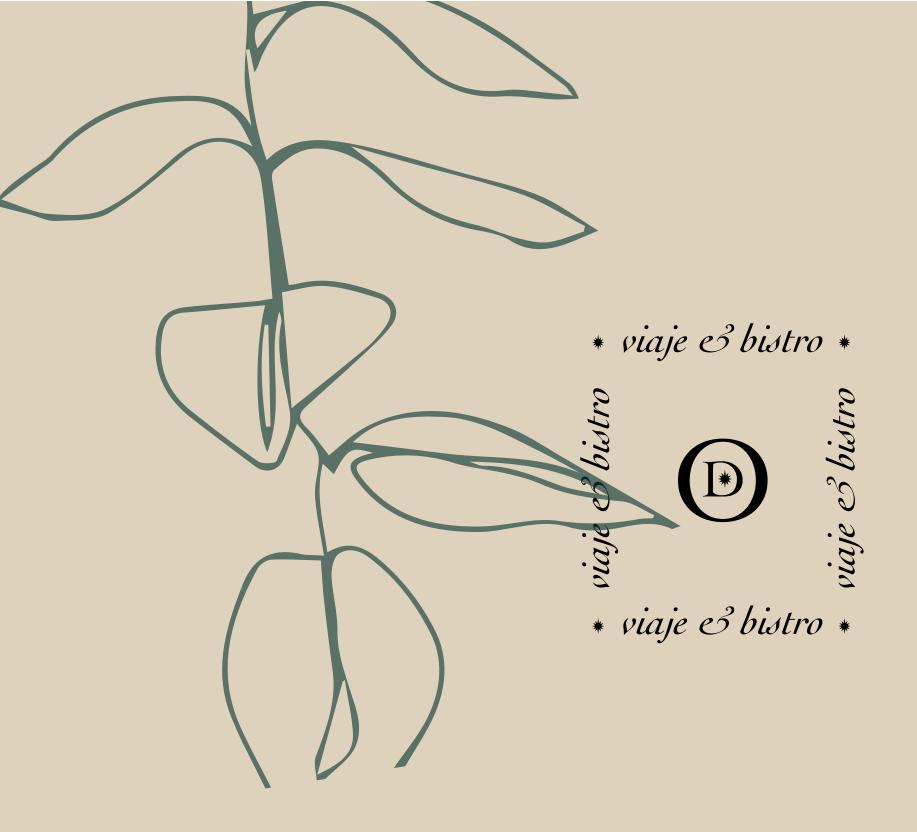




PASTAS

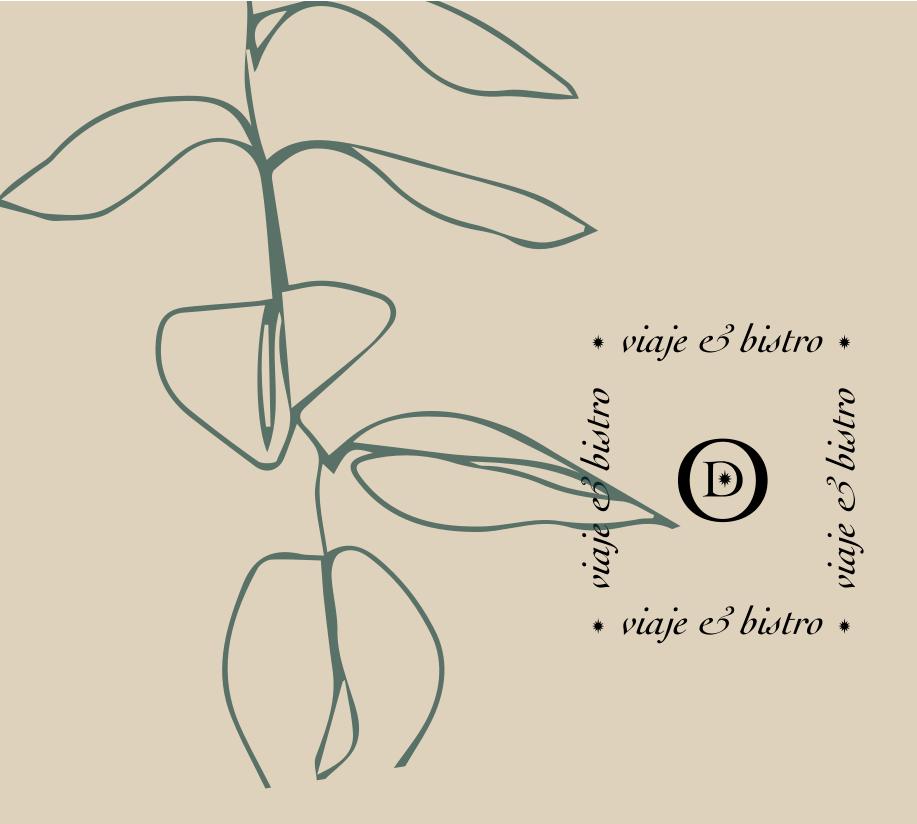
Papardelle al Telefono	
Pasta ancha en Pomodoro cremoso con boconchinos de burrata y Albahaca	
	\$35.000
•••••••••••••••••••••••••••••••••••••••	
Penne gratinado	
Pasta penne con cubos de pollo, esparragos, champiñones y prosciutto crocante	
	\$45.000
	ψησ.000





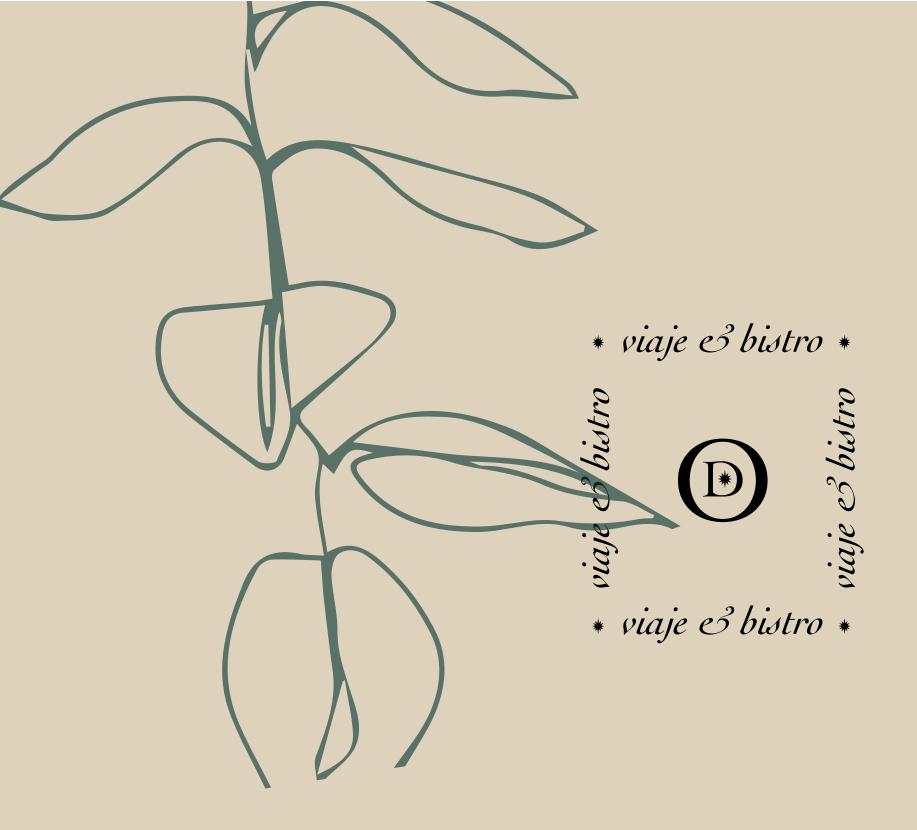
POSTRES

Postre Penelope	
Trufas de chocolate tempura, almibar de naranja y helado de Macadamía.	\$22.000
Postre Odiseo	
Cilindros de Queso crema envueltos en gelatina de guayaba, con arroz de leche y mango fresco.	\$18.000
Creme brulee con frutos rojos	
Creme Brulee con trozos de Arandanos y Frambuesas.	\$18.000
Torrija	
Torrija con Moras frescas y Helado.	\$18.000
Canasta де Frutos rojos	
Canasta de Philo, salsa inglesa, frutas frescas y chocolate.	\$16.000
Torta melcochuдa де chocolate	
Brownie, tope de almendras, lajas de chocolate y helado de macadamia.	\$16.000



ACOMPAÑAMIENTOS

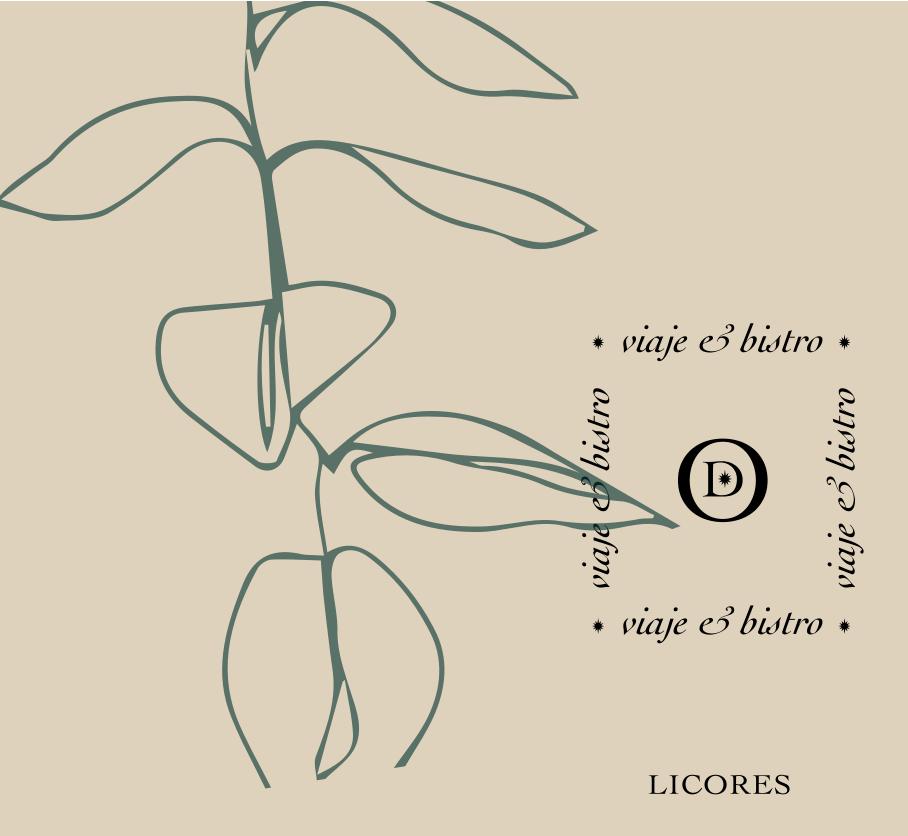
Papas fritas	
Papas a la francesa delgadas.	\$12.000
Orzo maiz feta	
Pasta cocida con queso feta vegetales y prosciutto.	\$20.000
Puré de Mostaza	
Suave pure de papa con Mostaza Dijon.	\$12.000
Puré pesto	
Suave pure de papa con Pesto.	\$12.000
Arroz blanco	
blanco arroz de acompañamiento	\$8.000
Arroz caldoso	
risotto cremoso	\$15.000
	φ10.000



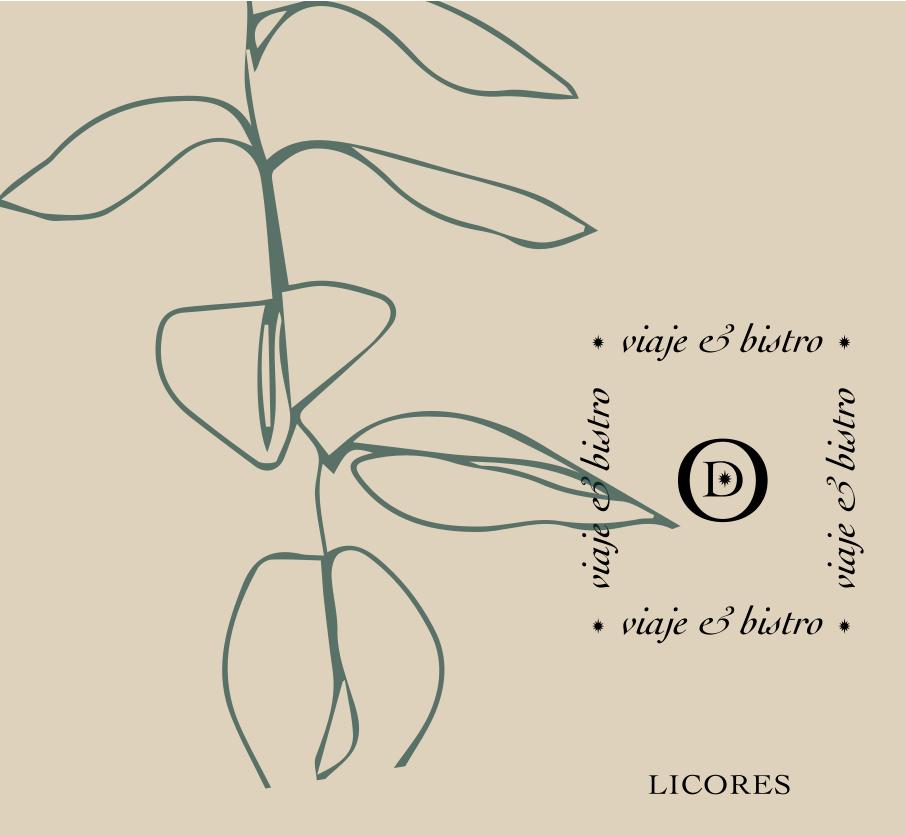
ACOMPAÑAMIENTOS

Zoodles	
Tiras de zuccini amarillo y verde, zanahoria, mango viche y frutos secos.	\$12.000
Quinua en dos texturas	
Quinua con Vegetales y Vinagreta blanca	
	\$12.000
Ensalada fresca verde	
Mix de lechugas, tomates, cebolla y vinagreta de la casa	\$8.000
Adición Vieira	
Una vieira dorada en vino blanco y gratinado en queso parmesano.	\$7.000
A∂ición Chicharron	
Sobre tostada de camote,ensalada criolla salsa de ajies	\$7.000

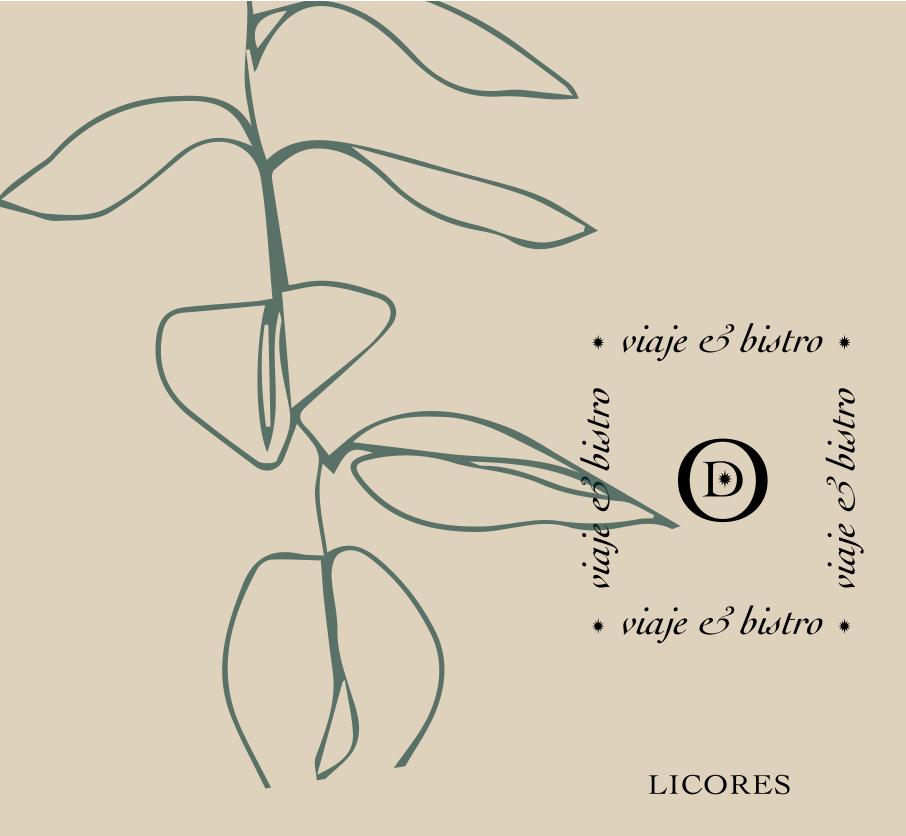




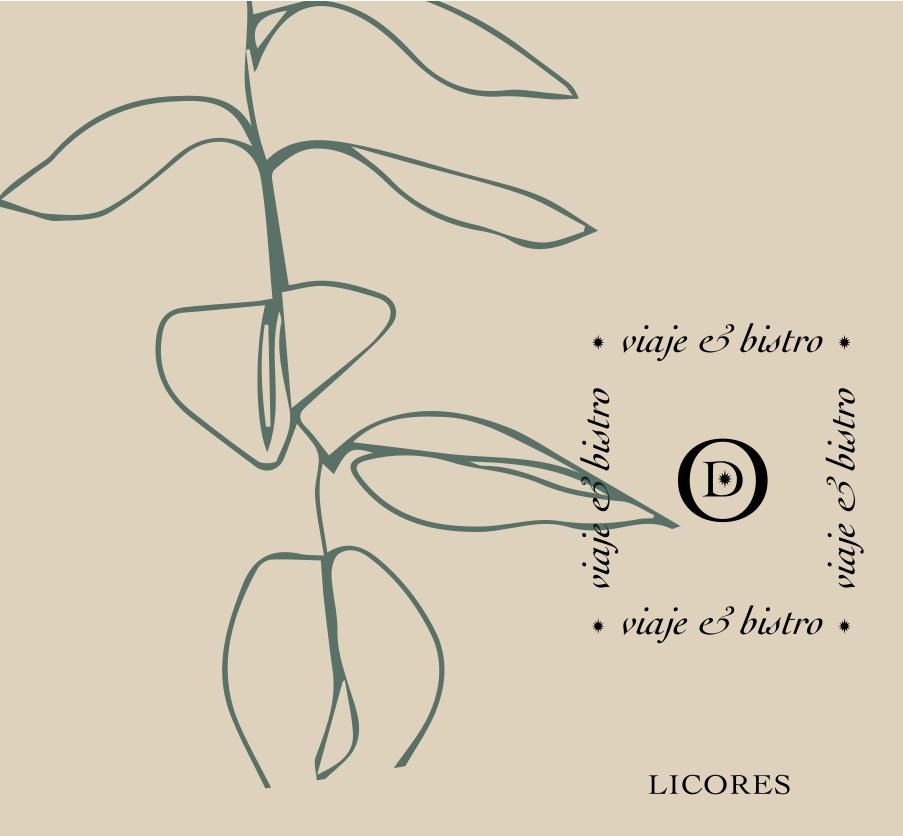
Aguardiente blanco Bot	\$120.000
Aguardiente blanco shot	\$12.000
Aguardiente blanco 1/2	\$70.000
Campari Bot	\$180.000
Campari shot	\$18.000
Dubonet Bot	\$105.500
Dubonet Shot	\$10.500
Cinzano Rosso Bot	\$0
Cinzano Rosso Shot	\$0
CERVEZAS	
Stella Artois	\$18.000
Corona Extra	\$15.000
Club Colombia	\$12.000
Club Colombia roja	\$12.000
Club Colombia negra	\$12.000
Aguila Libgt	\$12.000



Tanqueray London Dry bot	\$220.000
Tanqueray London Dry Shot	\$22.000
Tanqueray Ten bot	\$320.000
Tanqueray Ten Shot	\$32.000
Ginebra Fifty Pounds London Dry Bot	\$320.000
Ginebra Fifty Pounds London Dry Shot	\$32.000
Citadelle Bot	\$180.000
Citadelle Shot	\$18.000
Ginebra Monkey bot 500 ml	\$386.742
Ginebra Monkey shot	\$38.674
Beefeater 24 Bot	\$250.000
Beefeater 24 Shot	\$25.000
The Botanist Bot	\$341.000
The Botanist Shot	\$34.100
Hendricks Bot	\$300.000
Hendricks Shot	\$30.000

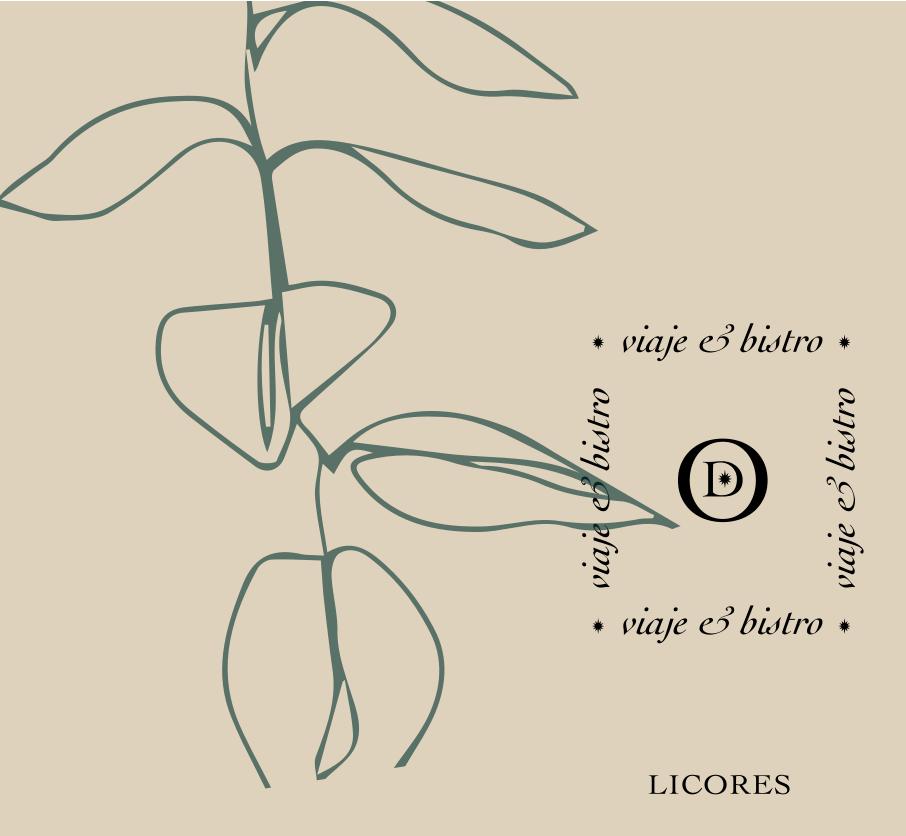


Ginebra Ophir Bot	\$390.000
Ginebra Ophir Shot	\$39.000
Ginebra bull dog Bot	\$320.000
Ginebra bull dog Shot	\$32.000
London No 1 bot	\$0.000
London No 1 shot	\$0.000
Mezcal Siete Misterios Joven Bot	\$320.000
Mezcal Siete Misterios Joven Shot	\$32.000
Montelobos Bot	\$290.000
Montelobos Shot	\$29.000
Astoria Corderie	\$160.000
Astoria Galie	\$150.000
Zacapa Centenario Xo bot	\$700.000
Zacapa Centenario Xo Shot	\$70.000
La Hechicera Bot	\$240.000
La Hechicera Shot	\$24.000
Havanna club 7 años Bot	\$175.000
Havanna club 7 años Shot	\$17.500

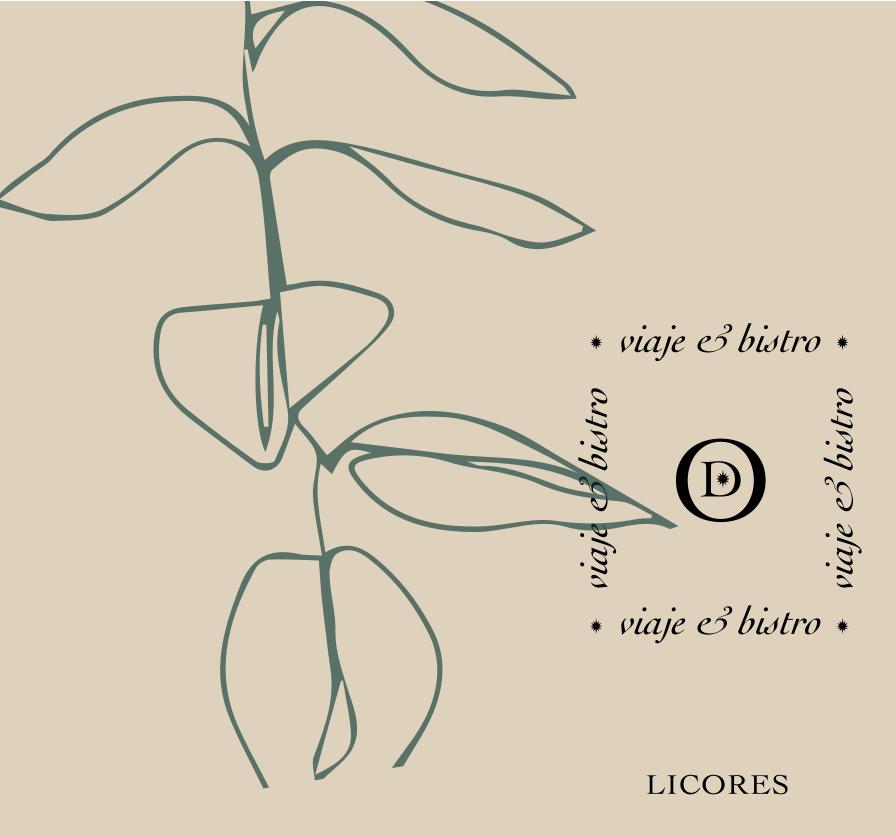


Zacapa 23 bot	\$390.000
Zacapa 23 Shot	\$39.000
Santa Teresa 1796 Bot	\$460.000
Santa Teresa 1796 Shot	\$46.000
Gran Centenario Reposado bot	\$190.000
Gran Centenario Reposado Shot	\$19.000
Don Julio Reposado bot	\$340.000
Don Julio Reposado Shot	\$34.000
Don Julio Añejo Bot	\$380.000
Don Julio Añejo Shot	\$38.000
Maestro Dobel Bot	\$400.000
Maestro Dobel Shot	\$40.000
Laurent Perrier Cuvee Brut	\$450.000

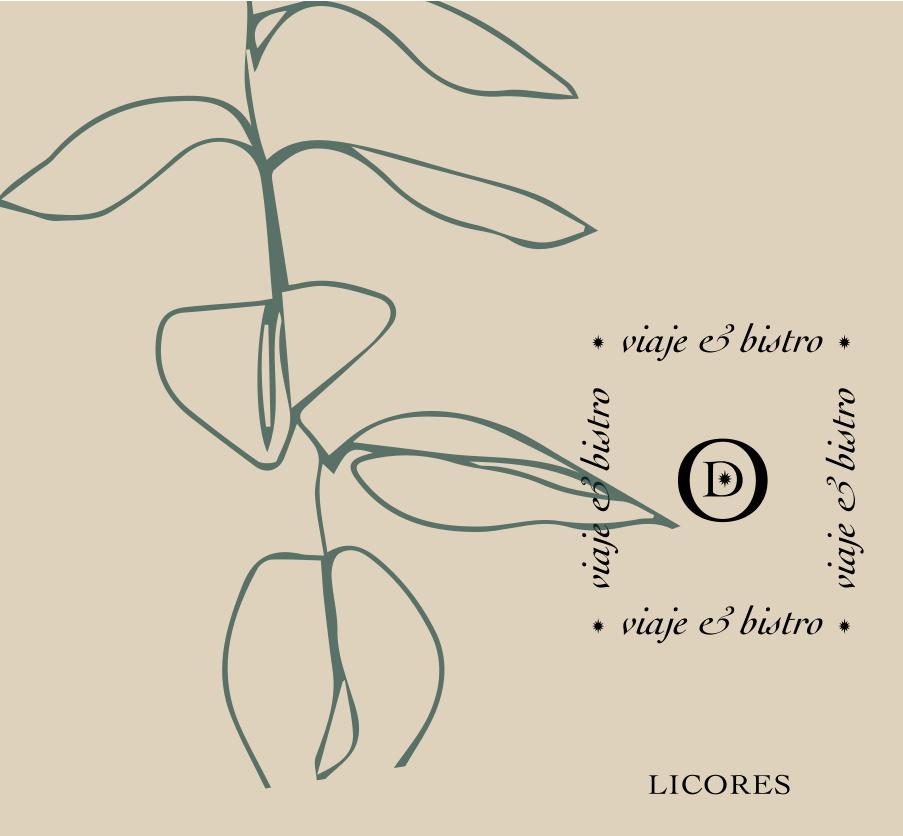




Ketel One bot	\$230.000
Ketel One shot	\$23.000
Grey Gosse Bot	\$370.000
Grey Gosse Shot	\$37.000
Buchanans 12 bot	\$220.000
Buchanans 12 shot	\$22.000
Buchanans 18 bot	\$415.000
Buchanans 18 shot	\$41.500
Jonnie Walker Blue Label bot	\$850.000
Jonnie Walker Blue Label shot	\$85.000
Jonnie Walker Double Black bot	\$250.000
Jonnie Walker Double Black shot	\$25.000
Old Parr bot 18 años	\$390.000
Old Parr 18 años shot	\$39.000
Old Parr 12 bot	\$200.000
Old Parr 12 shot	\$20.000

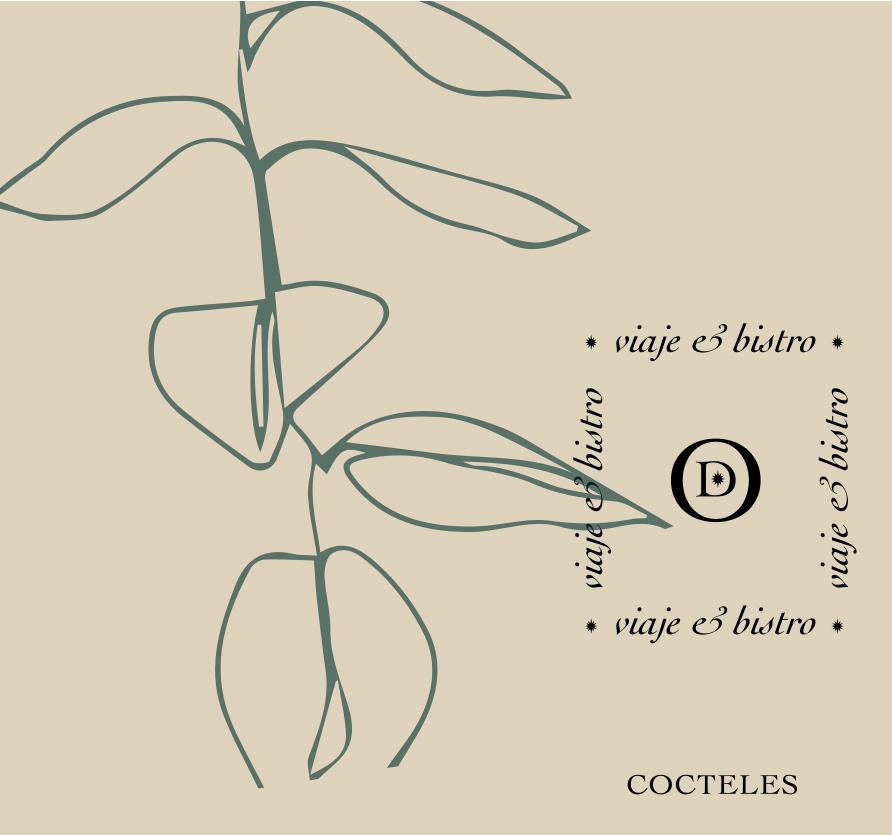


Bulleit Rye Class bot	\$230.000
Bulleit Rye Class shot	\$23.000
Bulleit Rye Bourbon bot	\$220.000
Chivas 12 Bot	\$22.000
Chivas 12 Shot	\$220.000
Genfiddich 12 Bot	\$210.000
Genfiddich 12 Shot	\$21.000
The Balvenie Bot	\$240.000
The Balvenie Shot	\$24.000
Singleton Bot	\$380.000
Singleton Shot	\$38.000
Macallan 12 años Bot	\$260.000
Macallan 12 años Shot	\$26.000
Glenfiddich 15 Bot	\$410.000
Glenfiддіch 15 Shot	\$41.000
Glenfiddich 18 Bot	\$500.000
Glenfiddich 18 Shot	\$50.000



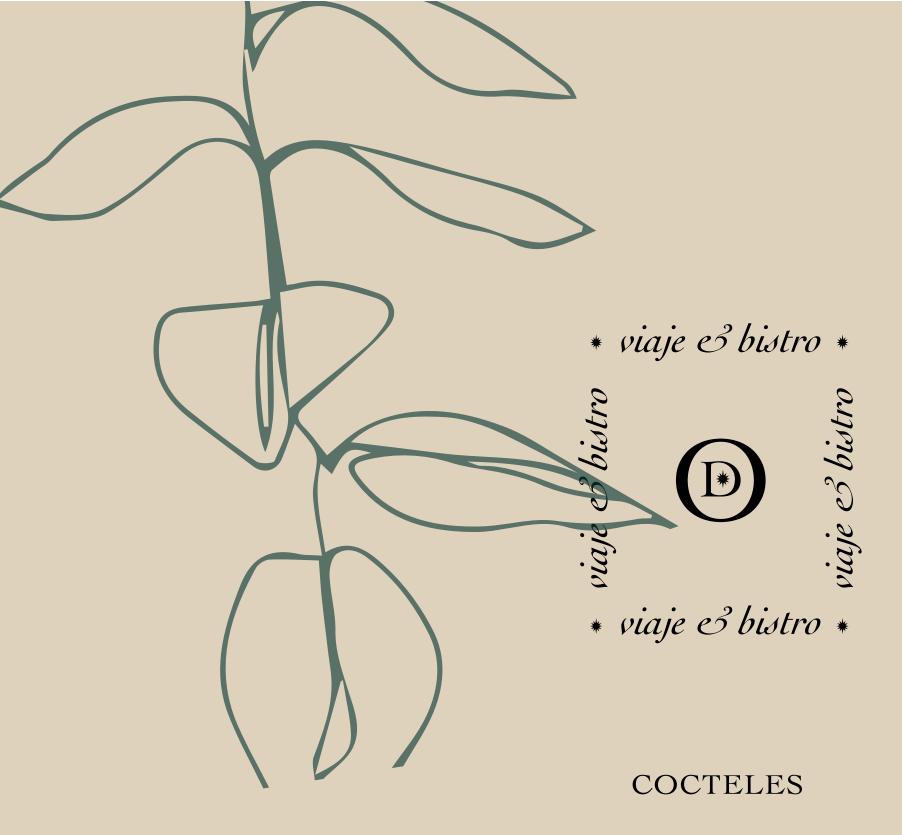
Baileys bot	\$150.000
Baileys shot	\$15.000
Licor Maraschino Originale Bot	\$320.000
Licor Maraschino Originale Shot	\$32.000
Grappa Riserva Marcati Bot	\$190.000
Grappa Riserva Marcati Shot	\$19.000
Limoncello Bot	\$190.000
Limoncello Shot	\$19.000
Frangelico Bot	\$180.000
Frangelico Shot	\$18.000
Gran manrnier Bot	\$350.000
Gran manrnier Shot	\$35.000
Cointreau Bot	\$200.000
Cointreau Shot	\$20.000





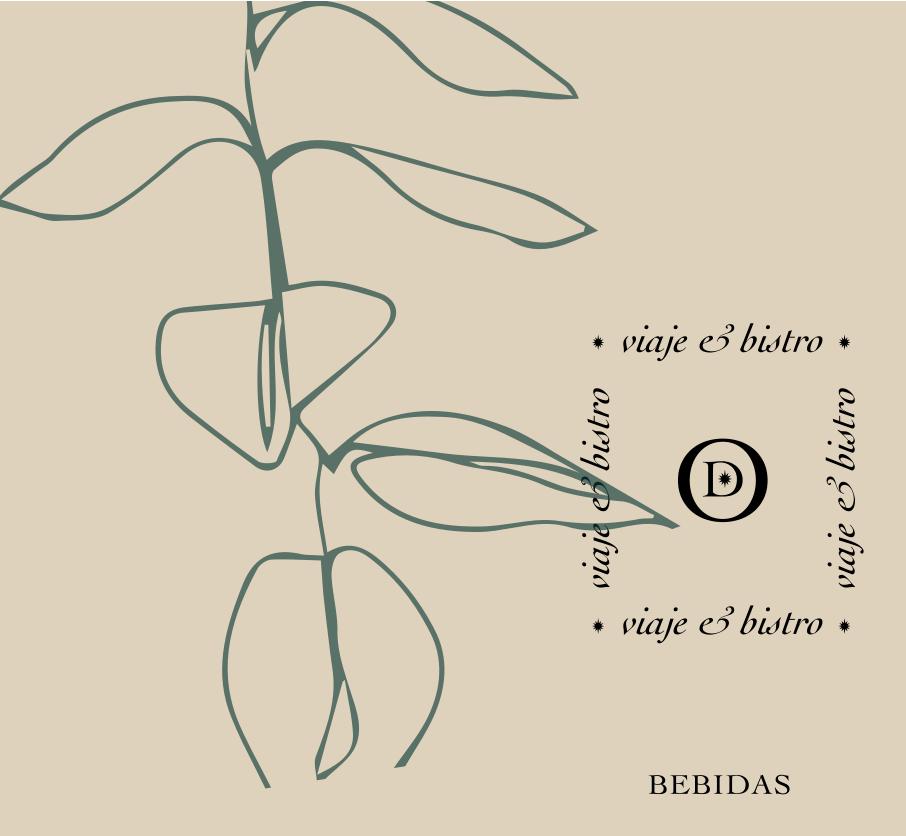
Margarita Tequila, Cointreau, zumo de limon y syrup simple.	\$35.000
Gin Tonic Ginebra London Dry con tonica Fever Tree.	\$35.000
Pisco Sour Aguardiente Pisco, Cointreau, zumo de limon, clara de huevo y un dash de Angostura.	\$35.000
Diavolo Nella Floresta Tequila Don Julio, ginger beer, mix frutos rojos, mix de citricos.	\$35.000
Blueberries Basil Martini Ginebra, zumo de limon, syrup simple y hojas de Albahaca.	\$35.000
Dry Martini Ginebra London Dry, Extra Dry Vermouth y aceitunas.	· · • • • • • • • • • • • • • • • • • •
Lychee Martini	***************************************
Vodka, licor de Lychee y zumo de limon.	\$35.000
Old Fashioneд Whisky Bourbon Rye, soda, azucar y un dash de Angostura.	\$35.000
Manhattan Whisky Bourbon Rye, Vermouth Rosso y un dash de Angostura.	\$35.000
Moscow Mule Vodka, ginger beer Fever Tree, zumo de limon y syrup de Jengibre.	\$35.000
Kir Royale Prosecco/ Cava/ Champagne, Licor de Cassis, decorado con cerezas.	\$35.000
<i>Mojito</i> Ron blanco, soda, syrup simple, zumo de limon y hojas de Menta.	\$35.000
<i>Caipìrosca</i> Vodka, limon troceado y azucar.	\$35.000





Bloody Mary Vodka, jugo de tomate, zumo de limon, decorado con Apio.	\$35.000
South Si∂e Ginebra London, zumo de limon, syrup simple y hojas de Menta.	\$35.000
<i>Vo∂ka Tonic</i> Vodka, tonica Fever Tree y zumo de limon.	\$35.000
Penicilin Whisky Blended Scotch, Single Malt, zumo de limon y syrup de Jengibre.	\$35.000
Negroni Ginebra, Campari y Vermouth Rosso, decorado con piel de naranja.	\$35.000
Basil Pepper Ginebra, syrup de Jengibre y Pimienta, zumo de limon, dash bitter de Menta y hojas de Albahaca genovesa.	\$35.000
Odiseo Gin Fizz Ginebra Tanqueray Ten, Limoncello, zumo de limon, almibal de Tomillo y clara de huevo.	\$35.000
Odisea Ron zacapa 23, ginger beer Fever Tree y mix de citricos.	\$35.000
Paloma Tequila, jugo de toronja y zumo de limón	\$35.000





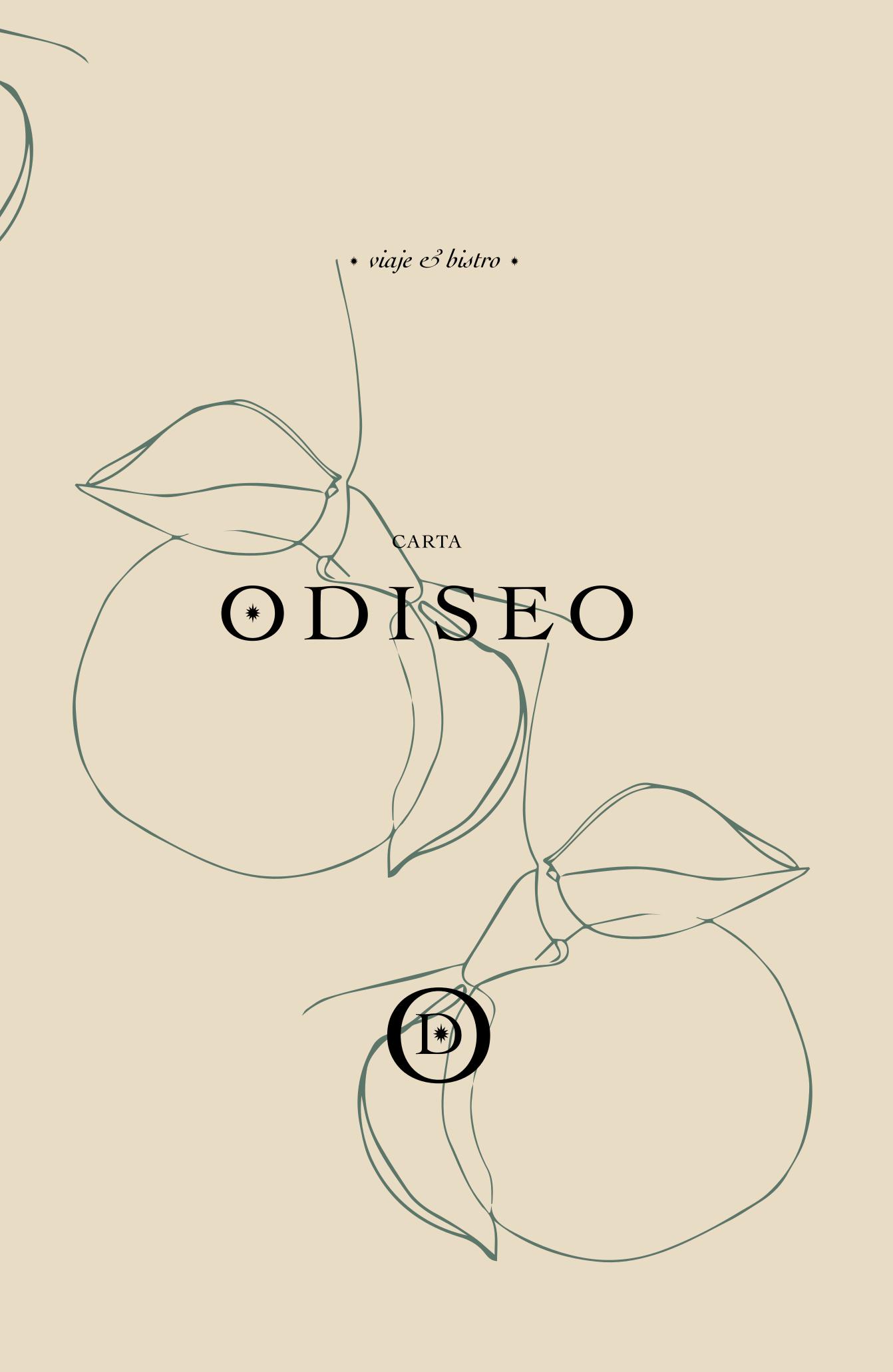
Agua Nacimiento	\$6.000
Agua Sierra Fria	\$6.000
Agua Boss mineral viдrio x 375	\$12.000
Agua Boss mineral carbonatada vidrio x 375	\$12.000
Agua Tonica Ocean	\$12.000
Agua Tonica Pink	\$12.000
Agua Tonica Fever Tree Inдіan	\$12.000
Agua Tonica Fever tree ginger Beer	\$12.000
Agua Tonica Fever Tree Mediterranean	\$12.000
Café Express	\$5.000
Café Express doble	\$9.000
Café capuccino	\$10.000
Café americano	\$8.000
Macciato	\$10.000
Aromática de frutas	\$10.000





Mandarina Vaso	\$8.500
Limonaдa Vaso	\$8.500
Reд bull	\$12.000
Reд bull zugar free	\$12.000
Soда	\$8.000
Ginger ale	\$8.000
Michelaдо	\$1.500
Ojo rojo	\$5.000
Jarrita de sangrita	\$15.000





(2020)