

BAR ROJO



ODISEO

CERVEZAS RECOMENDADAS

Cerveza **BLONDE APPETTITE**. *Belgian Blonde Ale* **5,00€**

Cerveza exquisita, gastronómica, elegante y extremadamente bebible a la par que persistente y de retrogusto fino y prolongado.

Cerveza **BROWN**. *Belgian Brown Ale* **6,00€**

Tostada de cuerpo generoso y marcada personalidad inspirada en el estilo brown ale. Agradable, fina, impresionante, de intenso sabor y aroma. Delicado fondo dulce.

Cerveza **TIPO TRIGO**. *Belgian Brown Ale* **5,00€**

Tostada de cuerpo generoso y marcada personalidad inspirada en el estilo brown ale. Agradable, fina, impresionante, de intenso sabor y aroma. Delicado fondo dulce.

Cerveza **SAUVAGE**. *Lambic Grape Ale* **20,00€**

Un blend de Lambic y Grape Ale que da como resultado una cerveza ácida, afrutada y compleja. Edición limitada de 2002 botellas. 75cl. **Premio Bronze: Barcelona Beer Challenge en la categoría BRETT & MIXED-FERMENTATION SOUR.**

Cerveza **TSINGTAO**. *Lager* **5,00€**

Cerveza china que se produce desde 1903 en la ciudad de Qingdao, de la que debe su nombre. Es la cerveza más popular en China y la segunda más grande de su país. Fue fundada por colonos alemanes bajo el nombre de Germania-Brauerei.

SAKES

Sake **JUNMAI URAKASUMI**. **50,00€-8,00€/Copa**
65% pulido, Japón.

Sake **ENTER BLACK**. **30,00€-5,00€/Copa**
By Richie Hawtin, 65% pulido, Japón.

COCKTAILS

TROJAN	8,00€
Whiskey scotch, licor de melocotón, cordial de timur berry.	
POSEIDON	8,00€
Tequila blanco, blue curacao, zumo de lima, sirope de pepino, solution de saline, cava.	
ISLA DE LOTUS	8,50€
Ginebra, aquiavit, licor de albaricoque, zumo de limón, sirope de azúcar, pechaud bitters.	
CIRCE MOJITO	8,50€
Mastica, ginebra, zumo de lima, falernum mediterráneo, hierba-buena, romero, soda.	
MAI ODY TAI	8,00€
Ron, licor de naranja, licor de banana, zumo de limón, sirope de orgeat.	
FRESA SPRITZ	8,00€
Campari, sirope de fresa, cava, soda.	
LUCKY PIÑA	8,50€
Ron, enebro, crema de coco, puree de plátano, zumo de piña, sirope de canela.	
MELO-MANGO	8,00€
Vodka, licor de melocotón, puree de mango, zumo de lima, sirope de azúcar.	
NO G&T	6,00€
Olea saccharum de pomelo, zumo de limón, tónica, pepino.	

OXALIS**8,00€**

Albahaca, lemongrass, zumo de limón, oleo saccharum de naranja, sirope de jengibre.

GRANIZADO**6,00€**

Limón, Fresa, Leche, Café.

Con alcohol**7,00€**

VINOS RECOMENDADOS

ESPUMOSOS:

DO CAVA

Paloma Mínguez de M. Manzanegue, Macabeo y Chardonnay 20,00-5,00€/COPA

A.V.E. CORPINNAT

Gramona Imperial, Macabeo, Xarel·lo, Parellada y Chardonnay 35,00€

AOC CHAMPAGNE

Jean de Villare, Chardonnay y Meunier, BOUZY 50,00-8,00€/COPA

R.H. Coutier Blanc de Blancs, Chardonnay 65,00€

Bollinger Special Cuvee, Pinot Noir, Chardonnay y Meunier 75,00€

Billercart-Salmon Rosé, Pinot, Chardonnay y Meunier 125,00€

Dom Perignon Millesimé 2008, Pinot Noir y Chardonnay 200,00€

Roederer Cristal Millesimé 2008, Pinot Noir y Meunier 450,00€

BLANCOS NACIONALES:

DO RIBEIRO

The flower and the bee, Treixadura 25,00€

DO RIAS BAIXAS

Pazo de Rubianes, Albariño 30,00€

DOCA RIOJA

Allende, Viura 35,00€

DO LANZAROTE

Amalia, Malvasía 30,00€

DO VALDEORRAS	35,00€
O Luar, Godello sobre lías	
DO RUEDA	35,00€
Quinta Apolonia, Verdejo	
VT CASTILLA Y LEÓN	50,00€
Ossian, Verdejo	

BLANCOS INTERNACIONALES:

SUDÁFRICA - STELLENBOSH	30,00€
Jordan de Insperctor Peringuey, Chenin Blanc	
ALEMANIA - VDP NAHE-AHR	35,00€
Dönnhof, Riesling Trocken	
DESIERTO DE ATACAMA - CHILE	75,00€
Tara SA, Viognier de Ventisquero. Desierto de Atacama	

ROSADOS:

AOC COTÈS DE PROVENCE - FRANCIA	25,00€
The Palm by Whispering Angel, Cinsault Grenache y Syrah	

TINTOS NACIONALES:

DO RIBERA DEL DUERO	20,00-5,00€/COPA
Malacuera Roble, Tinta Fina	
Maleollus, Tinta Fina	
Valbuena 5o año, Tinta Fina	
DOCA RIOJA	35,00€
Viñas de Gain de Artadi, Tempranillo	
VINO DE MURCIA	25,00€
El banquete de Platón, Monastrell	
Juan Piernas, Monastrell (Finca Venta del Pino)	
	50,00€

O D I S E O