



CARTA ODA PACÍFICO

PISCO SOUR

Pisco Sour tradicional

COPA DE VINO

Sauvignon Blanc, Chardonnay, Carmenere, Cabernet Sauvignon

LIQUIDOS - WATER

Agua con gas y sin gas

Jugos naturales

Gaseosas o Bebidas

CERVEZAS - BEER

Botella Kunstman

Torobayo, Sin alcohol, Bock

Shop Austral 500cc

Shop Austral 350cc

COCKTAIL BAR

Aperol

Campari

Glenfiddich 12

Mojito Ron

Chivas Regal extra

Johnnie Red

Johnie Black

Tequila Herradura

Pisco Monte Fraile

Amaretto Disaronno

Drambui

Vodka Grey Goose

Absolute



VINOS / WINE

SAUVIGNON BLANC

Viu Manent Secreto Reserva, Valle de Casablanca
Quintay Q, Valle Casablanca
Amaral Reserva, Valle de Leyda
Leyda Reserva, Valle Leyda
Casa Silva Doña Dominga

CHARDONNAY

Amaral Reserva, Valle de Leyda
Quintay Clava, Valle Casablanca
Leyda Reserva, Valle de Leyda
Casa Silva Doña Dominga

CARMENERE

Casa Silva, Valle de Colchagua
Leyda Reserva, Valle del Maipo
Casa Silva, Doña Dominga

CABERNET SAUVIGNON

Perez Cruz Reserva, Valle del Maipo
Leyda Reserva, Valle del Maipo
Casa Silva, Doña Dominga



ENTRADAS

STARTERS

Ceviche Oda

FISH AND SHRIMP OCTUPUS CEVICHE

Compuesto de camarones, pulpo y pescado aderezado con limón, cebolla morada, rocotto, cilantro y aceite de sésamo.

Machas a la Parmesana Gratinadas al Horno

GRATIN PARMESAN CHILEAN CLAMS

Con parmesano, vino blanco, crema y mantequilla.

Ostiones Parmesanos

GRATIN PARMESAN SCALLOPS

Ensalada Oda

Pollo sellado sésamo en frío, mix de vegetales.

Tiraditos de Atún y Pulpo

OCTUPUS, TUNA TIRADITOS THAI

En salsa thai.

Piqueo Oda Pacífico

STARTERS TASTING CEVICHE SHRIMP

Ceviche Oda, pulpo grill, ceviche de salmón, tiraditos de atún.

Centolla fresca al natural

Con salsa a gusto



PRINCIPALES

MAIN COURSES

Merluza Austral

CHILEAN HAKE FISH GARLIC

Con salsa bordalesa de mariscos, con 2 acompañamientos.

Pulpo Grillado Ajillo

Tentáculos de pulpo grillados, cebolla caramelizada con acompañamiento.

Atún Pascuense Sésamo

TUNA FISH

Con acompañamiento.

Reineta Oda

Salsa bechamel de mariscos con acompañamiento.

Salmon del Pacífico

Con salsa de camarón con 2 acompañamientos.

Filete Grill

FILLET BEEF GRILL

Salsa Champignon con 2 acompañamientos.

Spaghetti Camarones al Ajillo

Bechamel, cebollín y ajos.

Spaghetti FRUTO DI MARE

Vino blanco, cilantro, ajo y mariscos.

Filete de Pollo Grillado

Salsa demi glase con 2 acompañamientos.



Raviole Vegetariano

Relleno de espinaca.

Mariscos Salteados con Arroz Cilantro **SAUTEED SEAFOOD WITH CORIANDER RICE**

Mariscos con vino blanco, cilantro, ajo con arroz.

ACOMPAÑAMIENTOS EXTRAS

Mix Ensalada, Arroz, Vegetales salteados, Puré de papa, Papas fritas,
Papas gratinadas.



POSTRE

DESSERT

Papayas rellenas de helado de limón

PAPAYA FRUIT WITH
LEMON ICE CREAM

Con miel de palma y coco rallado.

Copa con 3 Bolas de Helado Artesanal Bosato

ICE CREAM

Cheesecake

Centro Líquido de Chocolate

LIQUID CENTER OF CHOCOLATE CUPCAKE

Pastel de chocolate con su centro líquido con bola de helado.

Degustación de Postres

Dessert tasting

CAFÉ & INFUSIONES

Café Cortado

Café Capuccino

Café Espresso Segafredo

Infusiones