



C/ Nobel 7 · 28906
Getafe - Madrid
Tel. 91 682 97 11
www.odyel.es



@odyel_



Odyel

APERITIVOS

Consultar disponibilidad por zonas

WINEinMODERATION.com
Art de Vivre

WINE, A CULTURE OF MODERATION

SEÑORITO ESPAÑOL

100% Tempranillo

GRADO ALCOHÓLICO: 15% vol.

ELABORACIÓN: Obtenido de forma natural, mediante la maceración en frío del vino y una cuidada selección de hierbas. Crianza en barrica de roble francés a lo largo de 7 meses.

€ / botella

€ / copa



MANZANILLA LA GUITA

D.O. Manzanilla de Sanlúcar de Barrameda
100% Palomino Fino

GRADO ALCOHÓLICO: 15% vol.

ELABORACIÓN: Fermentación del mosto yema en depósitos de acero inoxidable. Alcoholicación, tras el deslío y clasificación, a 15%. Crianza media de 4 años por el tradicional sistema de Criaderas y Soleras en Sanlúcar de Barrameda.

€ / botella

€ / copa



VERMUT TABIRA

100% Prieto Picudo. Especies vegetales.

GRADO ALCOHÓLICO: 15% vol.

ELABORACIÓN: Fórmula magistral de 1927. Se mezcla la base de vino prieto picudo con especias vegetales y un toque especial en la destilación. Posteriormente se mezcla con azúcar y finalmente se procede a su filtrado. Se embotella tras reposado de varios días.

€ / botella

€ / copa



SUGERENCIAS:

ESENCIA 27

I.G.P. Vino de la Tierra de Castilla y León

100% Verdejo

GRADO ALCOHÓLICO: 9% vol.

ELABORACIÓN: Vendimia nocturna, entrando la uva rápidamente en bodega evitando la oxidación por el calor y el transporte.

La fermentación se realiza de manera lenta y controlada. Cuando el mosto llega a los parámetros adecuados se procede a darle un golpe de frío para detener la fermentación, quedando un vino con un porcentaje elevado de azúcar, 9 °C de alcohol y la cantidad de gas carbónico necesaria. Es un vino natural, sin añadidos.

€ / botella

€ / copa



MARYSOL

D.O. Ca. Rioja

87% Viura, 13% Sauvignon Blanc

GRADO ALCOHÓLICO: 11% vol.

ELABORACIÓN: Maceración en frío de la uva entera. Fermentación del mosto durante 15 días a una temperatura controlada de entre 12-15 °C.

€ / botella

€ / copa



COLEGIATA ROSADO

D.O. Toro

100% Tinta de Toro

GRADO ALCOHÓLICO: 12,5% vol.

ELABORACIÓN: 12 horas de maceración a temperatura ambiente antes de fermentar a 15-18 °C en depósitos de acero inoxidable. Sangrado para conseguir el mosto flor.

€ / botella

€ / copa



SUGERENCIAS:

MAHOU CINCO ESTRELLAS SIN GLUTEN

Estilo Lager sin gluten

GRADUACIÓN: 5,5% vol.

DESCRIPCIÓN: Utilizando las mejores variedades de lúpulo y levadura se obtiene esta cerveza dorada, cremosa, con un aroma afrutado y apta para celíacos.

€/ caja

€/ botella



MAESTRA DUNKEL

Estilo Dunkel Múnich

GRADUACIÓN: 6,1% vol.

DESCRIPCIÓN: Color negro café, aspecto brillante y con una espuma densa y consistente. Caracterizada por la combinación de lúpulos y maltas.

€/ caja

€/ botella



MAHOU CINCO ESTRELLAS SESSION IPA

Estilo Session Ale Ipa Dry Hopping

GRADO ALCOHÓLICO: 4,5% vol.

ELABORACIÓN: La primera Cinco Estrellas que no es una lager, sino una ale; una Session IPA, con el toque justo de amargor de una IPA pero más refrescante y fácil de beber. Un sabor pensado para el disfrute de todos.

€/ caja

€/ botella



SUGERENCIAS:

ALHAMBRA 1925

Estilo Ámber Lager

GRADUACIÓN: 6,4% vol.

DESCRIPCIÓN: De carácter intenso y con mucho cuerpo, se reinterpreta el estilo Pilsen Bohemia, elaborada con la variedad de lúpulo 'Saaz'. Extra lager de baja fermentación.



€ / caja

€ / botella

ALHAMBRA ROJA

Estilo Bock Red Ale

GRADUACIÓN: 7,2% vol.

DESCRIPCIÓN: Rica en matices y sabores, se inspira en las recetas del estilo Bock Tradicional y el estilo tradicional de las red ale. Cerveza Extra.



€ / caja

€ / botella

CORONA

Estilo Light Pale Lager

GRADUACIÓN: 4,6% vol.

DESCRIPCIÓN: Color amarillo pajizo con tonalidades doradas y de espuma blanca y poco consistente. Sus malts de cebada, maíz o arroz desprenden aromas con notas a cereal y fruta, grano crudo y manzana verde. El sabor se caracteriza por sus notas de cereal, con un poco de dulzor. Amargor con muy poca presencia.



€ / caja

€ / botella

SUGERENCIAS:

NÓMADA PASSIFLORA

Estilo Berliner Weisse

GRADUACIÓN: 3,8% vol.

DESCRIPCIÓN: Cerveza ligera, ácida y afrutada, siendo su fruto el maracuyá. Estilo Berliner Weisse, Maltas pale, Carmel, trigo, avena y lúpulos Magnum, Mosaic.



€ / caja

€ / botella

FOUNDERS ALL DAY IPA

Estilo Session Ale Ipa

GRADUACIÓN: 4,7% vol.

DESCRIPCIÓN: Una IPA de todo el día naturalmente elaborado con una compleja gama de maltas, granos y lúpulo. Equilibrado para obtener aromas óptimos y un acabado limpio.



€ / caja

€ / botella

BUDWEISER

Estilo American Lager

GRADUACIÓN: 4,8% vol.

DESCRIPCIÓN: Color amarillo pajizo y de espuma blanca, no demasiado abundante pero sí persistente. Sus maltas de cebada y arroz desprenden aromas provenientes de la miel y cítricos, otorgando un sabor con gusto fresco y equilibrado.



€ / caja

€ / botella

SUGERENCIAS:

_PATATAS

- PATATAS CARTUCHO 240 g
- PATATAS FRITAS 500 g
- PATATAS FRITAS OLIVA 170 g
- PATATAS FRITAS 170 g



€ / unidad

€ / kg

_TORREZNOS

DESCRIPCIÓN: Torreznos naturales de Tendilla. Adobados y secados de manera artesanal, siguiendo la tradición de la zona.

- 1,1 g



€ / unidad

€ / kg

_ALMENDRAS

- TOSTADAS 1 kg
- COMUNA CRUDA 1 kg
- COMUNA FRITA 1 kg



€ / unidad

€ / kg

SUGERENCIAS:

_SARDINILLAS

DESCRIPCIÓN: Son capturadas en las Rías Gallegas entre los meses de julio, agosto y septiembre, cuando este producto alcanza las condiciones óptimas. Posteriormente se somete a un proceso de selección y limpieza manual, para finalmente añadirle la cobertura adecuada y obtener una conserva de intenso sabor.



€/ caja

€/ unidad

_CABALLA RIBEIRA

DESCRIPCIÓN: Caballa seleccionada del océano Atlántico. La caballa es un pescado azul bajo en grasas saturadas y rico en Omega 3 con un alto valor proteico. Es una alternativa muy empleada en aperitivos y ensaladas.



€/ caja

€/ unidad

_MEJILLONES

DESCRIPCIÓN: Elaborado a partir de la selección de los mejores y más grandes mejillones directos del mar a la fábrica donde nuestras artesanas los seleccionan, limpian y envasan.



€/ caja

€/ unidad

SUGERENCIAS:

_MEJILLONES FRINSA

DESCRIPCIÓN: Mejillones en escabeche con la receta suave de Frinsa elaborado a base de recetas tradicionales. Ejemplares de gran tamaño extraídos de las bateas mejor situadas en nuestras rías, limpiados y enlatados a mano uno a uno.



€/ caja

€/ unidad

_BERBERECHOS FRINSA

DESCRIPCIÓN: Se extraen tanto a pie como en pequeñas embarcaciones con raños. Se aplican procesos de depuración para eliminar la arena. Se colocan uno a uno manualmente. Se añade agua y sal.

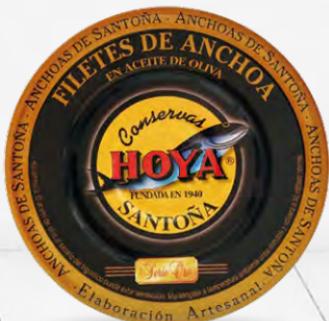


€/ caja

€/ unidad

_ANCHOAS HOYA

DESCRIPCIÓN: Anchoas de Santoña en aceite de oliva elaboradas artesanalmente siguiendo un proceso tradicional desde la recepción de la anchoa hasta su envasado en lata. La maduración de la anchoa en la conservera es de mínimo 6 meses.



€/ caja

€/ unidad

SUGERENCIAS:

_MAYONESA NEUTRA

DESCRIPCIÓN: Muy clara, no amarilla. Ideal para mezclar con otros sabores. De textura cremosa y plenitud de sabor.



€ / caja

€ / unidad

_BONITO DEL NORTE

DESCRIPCIÓN: Conservas Hoya elabora este bonito del norte de la forma tradicional, con casi 100 años de experiencia. Preparado con el mejor escabeche y la parte más sabrosa del Bonito del Norte.



€ / caja

€ / unidad

_GUISANTES

DESCRIPCIÓN: Cuidadosamente cultivados y seleccionados en su recogida y envasado. Ideal para tus ensaladillas.



€ / caja

€ / unidad

SUGERENCIAS:



C/ Nobel 7 · 28906
Getafe - Madrid
Tel. 91 682 97 11
www.odyel.es



Consultar disponibilidad por zonas