



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



@odyel_



Odyel

APERITIVOS

Consultar disponibilidad por zonas



_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. Alcoholización, 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:

_VERMUT PETRONI

Uva Albariño y botánicos

Vermut Rojo

GRADO ALCOHÓLICO: 15% vol.

ELABORACIÓN: Selección de las mejores cosechas de Albariño del valle de Padrón.

La vinificación sobre lías permite obtener un carácter diferente tanto en olores y sabores como en textura de la base vinica, sobre la que se elabora este vermut.



€ / botella

€ / copa

_VERMUZA

Jerez de la Frontera

Chardonnay y Macabeo

GRADO ALCOHÓLICO: 15% vol.

ELABORACIÓN: Maceración durante 40 días del vino blanco con las hierbas, alcohol y azúcar. Dentro de las hierbas se destaca el ajeno, romero, tomillo, albahaca, artemisa, hierbas blancas, albahaca, se añade lúpulo de Mandarina Bavaria, de origen alemán, del cual destacamos su recuerdo al aroma de la piel de mandarina y naranja.



€ / botella

€ / copa

_BENDITO VERMUT

Vermut Rojo

100% Uva Airén

GRADUACIÓN: 15% vol.

DESCRIPCIÓN: Destaca por sus matices herbáceos y sus notas especiadas a canela. Aunque es considerado un vermut seco, todos los sabores se balancean a la perfección gracias a su ligera acidez y su regusto dulce.



€ / 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:

VEGADEO VERDEJO

D.O. Rueda

85% Verdejo, 15% Sauvignon

GRADO ALCOHÓLICO: 13% vol.

ELABORACIÓN: Se lleva a cabo con levaduras autóctonas en depósitos de acero inoxidable, a temperatura controlada, tras varias horas de maceración en frío y un desfogado estático.



€ / botella

€ / copa



LAVEGUILLA ROBLE

D.O. Ribera del Duero. Olivares de Duero. "Milla de Oro"

98% Tempranillo, 2% Cabernet Sauvignon

GRADO ALCOHÓLICO: 13,80% vol.

ELABORACIÓN: Fermentación controlada a 28 °C. Maceración durante 20 días.

Envejecimiento en barricas de roble americano y francés durante 142 días. 4 meses de crianza en botella antes de salir al mercado.



€ / botella

€ / copa



VIÑA BUJANDA

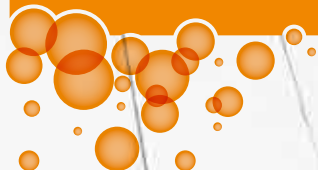
D.O.Ca. Rioja. Rioja Alta y Rioja Alavesa

100% Tempranillo

GRADO ALCOHÓLICO: 12,5% vol.

ELABORACIÓN: Viñedo propio. 127 Ha de viñedo en 28 parcelas de entre 20 y 70 años de edad. Suelo arcillo calcáreos. Ideales para vinos frescos y minerales.

Fermentación en depósitos de acero inoxidable con control de temperatura. Fermentación-maceración 15 días.



€ / 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



MAHOU 5 ESTRELLAS RADLER

Estilo Radler

GRADUACIÓN: 3,2% Alc.

DESCRIPCIÓN: Color turbio, limonada. Espuma poco abundante, poco persistente. Aroma a zumo de limón, notas amargas. Ácida, con sabor a limón con toques amargos, cereal.



€ / caja

€ / botella



MAHOU 5 ESTRELLAS SIN FILTRAR

Estilo Pale Lager

GRADO ALCOHÓLICO: 5,5% vol.

ELABORACIÓN: Color dorado y aspecto velado. Espuma consistente. Los aromas herbales y florales del lúpulo se complementan con las sensaciones a frutas blancas y sabores de cereal. En boca presenta una textura sedosa, con cuerpo y amargo moderado.



€ / caja

€ / botella



SUGERENCIAS:

BRUTUS PREMIUM LAGER

Estilo Pale Ale

GRADO ALCOHÓLICO: 5,0% vol.

ELABORACIÓN: Color dorado y brillante, espuma consistente. Aromática, flores blancas. Fondo herbal del lúpulo y finamente especiado. Ligera de cuerpo y amargor, con un final ligeramente seco.



€ / botella

€ / copa

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

SUGERENCIAS:

CORONA 0,0

Estilo Light Lager

GRADUACIÓN: 0% vol.

DESCRIPCIÓN: Color dorado brillante. Espuma persistente. Tiene un punto de amargor, bien balanceada y con un efecto muy refrescante. En boca el sabor es equilibrado, de amargor ligero, con cuerpo. Regusto dulce, con ligera acidez y sequedad en boca.



€ / 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 malts de cebada y arroz desprenden aromas provenientes de la miel y cítricos, otorgando un sabor con gusto fresco y equilibrado.



€ / 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 malts, granos y lúpulo. Equilibrado para obtener aromas óptimos y un acabado limpio.



€ / caja

€ / botella



SUGERENCIAS:

STELLA ARTOIS

Estilo Pale Lager

GRADUACIÓN: 5,2 % vol.

DESCRIPCIÓN: Dorado brillante. Espuma blanca de media persistencia. Aroma cereal y azúcar tostados, ligero lúpulo y matices florales. De sabor fresca y bien lupulizada, agradable.



€ / caja

€ / botella

FRANZISKANER

Estilo Weizen / Weissbier

GRADUACIÓN: 5,0 % vol.

DESCRIPCIÓN: Color Ambarina y turbia por los restos de levadura. Espuma abundante y firme. Aromas a cereal, notas de panadería, frutal. Sabor a trigo malteado en refrescante evolución hacia connotaciones de limón.



€ / caja

€ / botella

LEFFE BRUNE

Estilo Belgian Dubble

GRADO ALCOHÓLICO: 6,5 % vol.

ELABORACIÓN: De color marrón Oscuro, negro, espuma de crema oscura y duración media. Aromas intensos a caramelo tostado, toques a chocolate y frutas rojas. En boca con final ligeramente dulce con notas de pasas y leve sequedad del lúpulo.



€ / 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

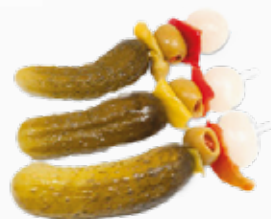
€/ kg

SUGERENCIAS:

BANDERILLA

ESPAÑA

DESCRIPCIÓN: Están compuestas por pepino, cebolla, aceituna verde, pimiento rojo y guindilla. Aliñadas con sal y vinagre.



€/ unidad

€/ kg

ACEITUNA GORDAL

ESPAÑA

DESCRIPCIÓN: Recogidas antes del ciclo de maduración o envero y cuando han alcanzado el tamaño deseado. Deshuesadas mecánicamente, con varios lavados posteriores con agua para evitar posibles grasas producidas en el deshueso. Aliñadas solo con sal.



€/ unidad

€/ kg

ACEITUNA MACHACAMOYA

ESPAÑA

DESCRIPCIÓN: La Aceituna Machacamoya, de aspecto basto, aliñada con sal y una selección de hierbas aromáticas.



€/ 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.



€/ unidad

€/ kg

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.



€/ unidad

€/ kg

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.



€/ unidad

€/ kg

SUGERENCIAS:

__ANCHOAS CAPITÁN

DESCRIPCIÓN: Anchoas, aceite de oliva y sal.



€/ unidad

€/ kg

__RIBEIRA MELVA EN ACEITE

DESCRIPCIÓN: Elaborados con melva de primera calidad capturada en las costas gallegas y envasada en aceite vegetal.



€/ unidad

€/ kg

__RIBEIRA VENTRESCA

DESCRIPCIÓN: Atún claro, aceite de girasol y sal.



€/ unidad

€/ kg

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.



€/ unidad

€/ kg

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.



€/ unidad

€/ kg

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.



€/ unidad

€/ kg

SUGERENCIAS:

MAYONESA NEUTRA

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



€/ unidad

€/ kg

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.



€/ unidad

€/ kg

GUISANTES

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



€/ unidad

€/ kg

SUGERENCIAS:

HUEVO CAMPERO

DESCRIPCIÓN: Eligen a demanda hierbas, insectos y piedrecitas que encuentran en los pastos. Además, se alimentan de pienso de máxima calidad con una fórmula exclusiva basada en cereales y leguminosas.



€/ unidad

€/ kg

YBARRA MAYONESA VEGANA

DESCRIPCIÓN: Apta para veganos, vegetarianos y flexitarianos que siguen una alimentación basada en lo vegetal y también para intolerantes al huevo, la lactosa o el gluten, que buscan sabores auténticos y caseros.



€/ unidad

€/ kg

RIBEIRA BOLSA ATÚN

DESCRIPCIÓN: Atún listado, aceite vegetal y sal. Bolsa de Aluminio 1 kg. Viene más cantidad de atún que en una lata, ya que no es necesario tanto aceite para la conservación.



€/ unidad

€/ kg

SUGERENCIAS:

ARROZ

- ARROZ LARGO
- ARROZ SUSHI
- ARROZ BOMBA
- ARROZ REDONDO
- ARROZ VAPORIZADO
- ARROZ EXTRA
- ARROZ ARBORIO
- ARROZ CARNAROLI



€/ unidad

€/ kg

CALDO DE PESCADO ROJO

DESCRIPCIÓN: Perfecto para potenciar el sabor del pescado y del marisco como una salsa cocktail, mayonesas o incluso tipo ceviches.



€/ unidad

€/ kg

PAELLERO

Aspecto: En polvo.

Usos Culinarios: Añadirlo al caldo del arroz que estemos cocinando. Sabor de auténtica paella.

Formato: 15 sobres.



€/ unidad

€/ kg

SUGERENCIAS:

YBARRA SALSA BRAVA

CARACTERÍSTICAS: Con el punto justo de picante.

USOS CULINARIOS: Para acompañar a las famosas patatas y otros aperitivos.



€/ unidad

€/ kg

YBARRA SALSA CHEDDAR

USOS CULINARIOS: Para hamburguesas, patatas fritas, salchichas, sándwiches, tacos y todo tipo de platos.



€/ unidad

€/ kg

YBARRA SALSA GAUCHA

CARACTERÍSTICAS: Es exclusiva de Ybarra. Con un ligero toque picante.

USOS CULINARIOS: Ideal para marinar o acompañar carnes, barbacoas, sándwiches y pizzas.



€/ unidad

€/ kg

SUGERENCIAS:

YBARRA SALSA DE TRUFA

USOS CULINARIOS: Úsala para diferenciar tus platos de tempura, baos, carnes o incluso una sencilla tostada, y experimenta cómo cada gota agrega una capa de complejidad y elegancia a tus creaciones culinarias.

CATA: Descubrirás una experiencia aromática inigualable, su sabor con matices sutiles que evocan recuerdos de frutos secos, crea una combinación única cada bocado.



€/ unidad

€/ kg

YBARRA SALSA DE CHIPOTLE AHUMADO

USOS CULINARIOS: Es una salsa versátil que eleva cualquier plato, ya sean tacos, hamburguesas, carnes a la parrilla, añadiendo un toque único a cada comida.

CATA: Sabor gourmet que incluye la intensidad justa de picante, exquisito toque ahumado y sutiles notas de dulzura y acidez.



€/ unidad

€/ kg

YBARRA SALSA DE CEBOLLA CARAMELIZADA

USOS CULINARIOS: Excelente como ingrediente o acompañante tanto en platos tradicionales como innovadores.

CATA: El sabor de esta salsa es una sinfonía de gustos, fusionando la dulzura dorada de la cebolla caramelizada y lo salado.



€/ unidad

€/ kg

SUGERENCIAS:



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



@odyel_



Odyel



Consultar disponibilidad por zonas