



OTOSAN
SUSHI · BAR



Menú

de bebidas



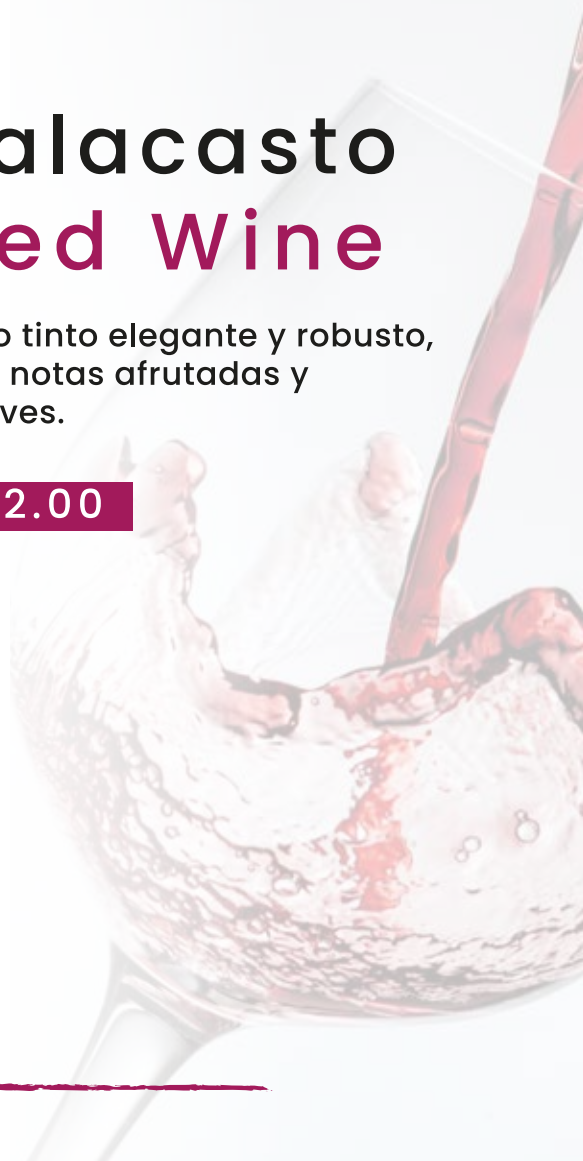
Vinos De La Casa



Talacasto Red Wine

Vino tinto elegante y robusto,
con notas afrutadas y
suaves.

\$12.00





Talacasto White Wine

Elegante vino blanco, nacido de viñedos únicos con siglos de tradición.

\$12.00

Sangría



Sangría artesanal,
inspirada en sabores
tradicionales y fresca
española

\$12.00

Experiencias en
CÓCTELES



Tom Collins

Se creó alrededor del año 1870, y está vinculada a una broma que se volvió popular en los bares de Nueva York y Filadelfia, le decían a una persona que un tal «Tom Collins» estaba hablando mal de ellos en algún bar cercano, él se apresuraba en ir al bar a enfrentar a su agresor. Lo interesante es que un barman ingenioso decidió aprovechar esta broma y comenzó a servir un nuevo cóctel llamado «Tom Collins» y cuando le preguntaban por él, les servía y les decía que Tom Collins es un coctel.

Un clásico, refrescante y afrutado que es perfecto para cualquier ocasión. La receta clásica incluye Gin, jarabe de azúcar, jugo de limón, agua con gas, y un toque de jugo de cereza lo que resulta en una bebida burbujeante y refrescante.

\$5.00





Mojito

Es el coctel cubano más popular, algunos fechan este cóctel en el año 1500 y que Sir Francis Drake tuvo algo que ver con su creación. Es difícil probar o refutar esto, pero lo que sí sabemos es que ha sido un favorito mundial durante décadas.

¡Te encantará esta bebida ligera y refrescante!, contiene: Ron blanco, limón, hierbabuena, un toque de azúcar, y hielo. No te lo pierdas.

\$5.00





Daiquiri

Los orígenes de esta bebida se remontan a principios del siglo XX, específicamente en el año 1896, existía una mina de hierro en la zona de Daiquiri en Santiago de Cuba. Es un cóctel a base de ron inventado por un ingeniero de minería estadounidense llamado Jennings Cox.

Un refrescante y dulce placer, ron blanco, jugo de limón y jarabe de azúcar

\$ 5.00

A tall, clear glass filled with a vibrant yellow-green liquid, likely a Caipirinha cocktail. The drink is garnished with a large slice of lime on the rim and a sprig of fresh mint leaves. A black straw is inserted into the drink. The background is dark, making the drink stand out.

Caipirinha

Nos acompaña desde Brasil, se creó alrededor del año 1900 como una bebida medicinal, su nombre viene de una mezcla de "caipira" (campesinos que habitaban en los bosques) y de "Curupirinha" (Curupira era un demonio místico que vivía en los bosques, cuyo diminutivo es "curupirinha"); esta palabra se usa para referirse al estado en que se comienza a tener visión borrosa.

O que você ganha bebendo, nada!!, eu bebo sem fins lucrativos. Nossa receita: jugo de limón, aguardiente, soda, rodajas de limón y hielo.

\$5.00

Limoncello Sprits



La historia del Limoncello Spritz se remonta a la popularidad del Limoncello, una bebida italiana hecha a base de limones. Es originario de la región de Campania, en el sur de Italia, especialmente de la isla de Capri y de la costa de Amalfi. Se cree que los monjes del siglo XIX en los conventos de esa área comenzaron a producir esta deliciosa bebida con los limones locales.

El Limoncello es conocido por su sabor intenso a limón y dulzura, acompañado con Pol Remmy Demi Sec es un licor digestivo tradicional que se sirve frío y se consume después de las comidas.

\$5.00



Amaretto de naranja

También llamado ITALIAN SUNSET, se popularizó en los años 70 cuando los licores italianos tomaron fuerza en América, es un coctel delicioso y sabe a verano!!! Y si, aunque estamos en pleno invierno hay que aprovechar cualquier mínimo asomo de sol para darle un poco de onda a la vida.

Su dulzura combina bien con el sabor cítrico del jugo de naranja, con un sabor a almendras dulces del Amaretto. Es un cóctel que se puede servir como aperitivo o digestivo.

\$5.00



Blueberry

Es un cóctel moderno, un giro frutal al clásico vodka soda. Es perfecto para aquellos que disfrutan de un cóctel refrescante y afrutado con un toque de dulzura. Es una bebida ligera y agradable, ya que es una delicada mezcla de base de Blueberry, fresas, vodka, un toque de azúcar y hielo.

\$5.00

El Padrino

Creado por el cantinero Joseph ""Joe"" Scialom, quien se inspiró en la exitosa película El Padrino. Este cóctel encarna el espíritu de dicha película, y ganó reconocimiento en la famosa discoteca de la época disco Studio 54.

¡Este es un cóctel, que no puedes rechazar! contiene: Whisky con licor Amaretto sobre hielo y adornado con una cereza: el Don estaría orgulloso.

\$5.00



Espresso Martini



El Espresso Martini fue creado en 1983 por el barman Dick Bradsell. Trabajaba en la Soho Brasserie de Londres y le pidieron que preparara una bebida para una modelo de moda que dijo que quería algo que "me despertara y luego me apabulle".

Es una delicada combinación de café expreso, licor de café, jarabe de azúcar y vodka, lo que nos da un sabor vibrante que te va a despertar.

\$5.00

Margarita



Una versión cuenta su creación en la década de 1930 o principios de los años 40 en Tijuana, México. Se dice que una socialité alemana llamada Margarita Henkel, conocida por su amor por la vida nocturna, inspiró a un bartender a inventar esta deliciosa mezcla en su honor.

Esta invención lleva tequila, triple sec y el jugo de limón que se fusionan para crear un cóctel con espíritu mexicano.

\$5.00



Vinos De Importación



Tipo Blend con dos tipos de uvas Merlot-Cabernet Sauvignon de color violáceo, delicado en nariz, en donde predomina la madera y los frutos rojos. Es de gusto dulce y de post-gusto corto.

Perfecto para carnes rojas, pizza con embutidos o vegetales, pasta con tomate.

\$14.00

FINCA LOS PRIMOS MALBEC



De color violáceo intenso de matiz muy atractivo, aromas a frutas rojas y maduras son los que predominan, acompañadas por un toque floral a violetas que caracterizan al Malbec de esta región de Argentina. Hablar de Malbec, es hablar de entrada en boca dulce con taninos redondos, con una estructura media, gran frescura y elegancia.

Perfecto para costilla bbq, pizzas, pastas con tomate, cheesecake de frutos rojos.

\$16.00

FINCA LOS PRIMOS CHARDONNAY

Presenta un color verdoso de muy buena intensidad, brillo asombroso y seductor. En nariz, al agitar la copa las notas de Chardonnay se hacen presentes, destacándose su frescura y sus dejes a frutas como manzana verde, aromas cítricos muy bien balanceados con sensaciones de frutos tropicales. Fresco al gusto, con leve sensación de dulzura, con acidez vibrante, además podemos descubrir aromas tropicales y cítricos otorgándonos un vino de volumen y estructura media, ideal para cualquier ocasión en donde lo más importante es el sabor de los grandes momentos con amigos.

Perfecto para carnes con poca grasa, pollo, camarón, pastas con salsa blanca como la carbonara, cheesecake de frutos rojos.



\$16.00

MIRAFLORES RESERVA CABERNET SAUVIGNON



Es igualmente un vino tipo Blend de Merlot-Cabernet Sauvignon de color rojo frambuesa, delicado en nariz, en donde predominan los frutos rojos. Seco con suaves taninos y de post-gusto corto.

Perfecto para carnes rojas, quesos maduros, pastas con tomate.

\$18.00

SHOT

Tequila	\$2,50
Vodka	\$2,50
Amaretto	\$2,50
Limoncello	\$2,50
Aguardiente	\$2,50



MENÚ DIGITAL



Escanéame

