

SELECCIÓN

Para comer, para beber o para picar algo,
un poco de dulce y de salado

La Carta



info@oconnors-vitoria.com
www.oconnors-vitoria.com



EL ÁGUILA DORADA

El Águila Dorada regresa inspirada en su receta original para traerte una cerveza especial de color dorado brillante, con cuerpo suave y ligero, con personalidad y muy refrescante. Elaborada mirando al pasado añadiendo un toque actual gracias a las maltas caramelizadas. El sabor dorado de 1900.

Temperatura óptima para servir: 2° - 4°C

Graduación botella: Vol. 5,5% Alc.

Águila Dorada returns, inspired by its original recipe, to bring you a special beer with a bright golden color, smooth and light body, with personality and very refreshing. Made by looking to the past, with a modern touch thanks to caramelized malts. The golden flavor of 1900.

Optimal Temperature for Serving: 2° - 4°C

Bottle ABV: Vol. 5,5% Alc.

2,60€ 4,50€

Maridaje
Pairing



Carne blanca pollo
White meat (chicken)



Pescado blanco
White fish



Jamón / Embutidos
Ham / cold cuts



EL ÁGUILA SIN FILTRAR

El Águila Especial sin filtrar se elabora con maltas caramelizadas y lúpulos Perle y Lemondrop™. Naturalmente turbia por la presencia de levaduras en suspensión que la dotan de gran cuerpo.

Temperatura óptima para servir: 2° - 4°C

Graduación botella: Vol. 5,5% Alc.

El Águila Especial Unfiltered is brewed with caramelized malts and Perle and Lemondrop™ hops. Naturally cloudy due to the presence of suspended yeast, which gives it great body.

Optimal Temperature for Serving: 2° - 4°C

Bottle ABV: Vol. 5,5% Alc.

33cl.
3,00€

Maridaje
Pairing



Marisco
Seafood



Arroces
Rice dishes



Quesos
Cheese



CRUZCAMPO® SIN GLUTEN

Cruzcampo® Sin Gluten, elaborada con malta "Pilsen" de cebada, lúpulo, maíz, agua y levadura. Manteniendo su proceso de elaboración, el gluten se elimina gracias a la hidrólisis, dejando intactas sus propiedades u todo el sabor de Cruzcampo®.

Temperatura óptima para servir: 2° - 4°C

Graduación botella: Vol. 5,5% Alc.

Cruzcampo Gluten Free, brewed with "Pilsen" barley malt, hops, corn, water, and yeast. Maintaining its brewing process, gluten is removed through hydrolysis, preserving all the properties and flavor of Cruzcampo®.

Optimal Temperature for Serving: 2° - 4°C

Bottle ABV: Vol. 5,5% Alc.

33cl.
3,00€

Maridaje
Pairing



Carne blanca pollo
White meat (chicken)



Pescado blanco
White fish



Ensalada
Salad



HEINEKEN

La cerveza Pilsen más distribuida en el mundo. Elaborada exclusivamente con ingredientes naturales, combina un perfil de producto con cuerpo a la vez que es ligera, suave y fácil de beber.

Temperatura óptima para servir: 0° - 3°C Gradución botella: Vol. 5,0% Alc.

The most distributed Pilsner beer in the world. Made exclusively with natural ingredients, it combines a full-bodied profile with a light, smooth, and easy-to-drink flavor.

Optimal Temperature for Serving: 0° - 3°C

Bottle ABV: Vol. 5,0% Alc.



33cl.
Maridaje
Pairing



Hamburguesas
Burgers



Pescado blanco
White fish



Arroces
Rice dishes



CRUZCAMPO GRAN RESERVA

Una exquisita combinación de lúpulos aromáticos y la mejor selección de maltas, de sabor intenso y cuerpo equilibrado, fruto de un largo reposo en bodega. De color oro viejo brillante, espuma blanca y densidad perfecta.

Temperatura óptima para servir: 2° - 4°C Gradución botella: Vol. 6,4% Alc.

An exquisite combination of aromatic hops and the best selection of malts, with an intense flavor and balanced body, resulting from a long maturation process. It has a bright old gold color, white foam, and perfect density.

Optimal Temperature for Serving: 2° - 4°C

Bottle ABV: Vol. 6,4% Alc.



33cl.
Maridaje
Pairing



Carne roja
Red meat



Pescado azul
Blue fish



Jamón / Embutidos
Ham / cold cuts



EL ALCÁZAR

Elaborada en pequeñas producciones en nuestra fábrica de Jaén. El Alcázar es una cerveza especial con cuerpo y sabor intenso, equilibrado con el amargor ligeramente floral y cítrico del lúpulo que añadimos con un proceso de late hopping. De este modo conseguimos una cerveza con fuerte personalidad y carácter refrescante.

Temperatura óptima para servir: 2° - 4°C Gradución botella: Vol. 6,0% Alc.

Brewed in small batches at our Jaén factory, El Alcázar is a special beer with a full body and intense flavor, balanced by the slightly floral and citrus bitterness from the hops we add using a late hopping process. This results in a beer with strong personality and a refreshing character.

Optimal Temperature for Serving: 2° - 4°C

Bottle ABV: Vol. 6,0% Alc.



33cl.
Maridaje
Pairing



Carne roja
Red meat



Marisco
Seafood



Jamón / Embutidos
Ham / cold cuts



18/70

Lo que empezó siendo una producción limitada de barriles en algunas barras de Donosti... Es una buena cerveza rubia: 100% malta, con dos tipos de lúpulo (Nugget y Perle), que le aportan el justo amargor que necesita.

Temperatura óptima para servir: 3° - 4°C

Graduación botella: Vol. 6,2% Alc.

What started as a limited barrel production in some bars in Donosti... It's a good blonde beer: 100% malt, with two types of hops (Nugget and Perle), which give it the right bitterness it needs.

Optimal Temperature for Serving: 3° - 4°C

Bottle ABV: Vol. 6,2% Alc.



3,00€

33cl.
Maridaje
Pairing



Carne roja
Red meat



Pescado blanco
White fish



Guisos
Stews



AMSTEL® ORO

Amstel® Oro nace de la combinación única de maltas tostadas en tres tiempos: secado, tostación y golpe de fuego. Solo las maltas mejor tostadas aportan el aroma intenso y ligeramente caramelizado de Amstel® Oro que inunda el paladar.

Temperatura óptima para servir: 2° - 4°C

Graduación botella: Vol. 6,2% Alc.

Amstel® Oro is created from the unique combination of malts roasted in three stages: drying, toasting, and flame roasting. Only the best-roasted malts bring the intense and slightly caramelized aroma of Amstel® Oro that fills the palate.

Optimal Temperature for Serving: 2° - 4°C

Bottle ABV: Vol. 6,2% Alc.



3,30€



5,00€

Maridaje
Pairing



Carne de caza
Game meat



Cordero / Asados
Lamb / Roasts



Guisos
Stews



AMSTEL® ORO 0,0 Tostada

Elaborada por los maestros cerveceros de Amstel con maltas tostadas en tres tiempos: secado, tostación y golpe de fuego, que aportan el perfecto equilibrio de matices tostados para conseguir todo el sabor e intensidad de Amstel Oro con 0,0 alcohol.

Temperatura óptima para servir: 2° - 4°C

Graduación botella: Vol. 0,0% Alc.

Brewed by the master brewers of Amstel with malts roasted in three stages: drying, toasting, and flame roasting, which bring the perfect balance of toasted flavors to achieve the full taste and intensity of Amstel Oro with 0.0% alcohol.

Optimal Temperature for Serving: 2° - 4°C

Bottle ABV: Vol. 0,0% Alc.



3,00€

33cl.
Maridaje
Pairing



Carne de cerdo
Pork



Ensalada
Salad



Jamón / Embutidos
Ham / cold cuts



HEINEKEN 0,0

Cerveza Lager 0,0% alcohol, elaborado únicamente con ingredientes naturales, con refrescantes notas afrutadas y suave cuerpo con el sabor a malta perfectamente equilibrado característico de Heineken®.

Temperatura óptima para servir: 2° - 4°C

Graduación botella: Vol. 0,0% Alc.

Lager beer with 0.0% alcohol, made exclusively with natural ingredients, with refreshing fruity notes and a smooth body with the perfectly balanced malt flavor characteristic of Heineken®.

Optimal Temperature for Serving: 2° - 4°C

Bottle ABV: Vol. 0,0% Alc.

33cl. 2,60€ 4,50€ 3,00€

33cl.
Maridaje
Pairing



Pescado blanco
White fish



Marisco
Seafood



Ensalada
Salad



AMSTEL® RADLER

En 1922, miles de ciclistas bajaron a un pub de Múnich y su dueño, para no quedarse sin producto, mezcló la cerveza con zumo de limón naciendo así una nueva categoría. Elaborada con Cerveza Amstel® 100% malta y zumo de limón natural.

Temperatura óptima para servir: 0° - 3°C

Graduación botella: Vol. 2,0% Alc.

In 1922, thousands of cyclists went down to a pub in Munich, and its owner, not to run out of product, mixed beer with lemon juice, thus creating a new category. Made with Amstel® 100% malt beer and natural lemon juice.

Optimal Temperature for Serving: 0° - 3°C

Bottle ABV: Vol. 2,0% Alc.

33cl. 3,00€

33cl.
Maridaje
Pairing



Ensalada
Salad



Comida mexicana
Mexican food



Comida asiática
Asian food



DOS EQUIS

Cerveza mexicana con suave sabor a malta y suave aroma a cítrico. Una cerveza tipo lager de cuerpo ligero a medio. Su sabor es dulce, con notas frutales y bajo amargor. Saborea una experiencia agradable y refrescante.

Temperatura óptima para servir: 2° - 4°C

Graduación botella: Vol. 4,3% Alc.

Mexican beer with a soft malt flavor and a subtle citrus aroma. A lager-style beer with a light to medium body. Its taste is sweet, with fruity notes and low bitterness. Enjoy a pleasant and refreshing experience.

Optimal Temperature for Serving: 2° - 4°C

Bottle ABV: Vol. 4,3% Alc.

35,5cl. 3,50€

35,5cl.
Maridaje
Pairing



Hamburguesas
Burgers



Pescado blanco
White fish



Comida mexicana
Mexican food



DESPERADOS

Cerveza Premium con un toque de tequila. Sabor suave, agradable y refrescante. Rebelde y con carácter, perfecta para ocasiones festivas en que se busca ese toque más.

Temperatura óptima para servir: 0° - 3°C

Graduación botella: Vol. 5,9% Alc.

Premium beer with a hint of tequila. Smooth, pleasant, and refreshing taste. Bold and with character, perfect for festive occasions when you need that extra kick.

Optimal Temperature for Serving: 0° - 3°C

Bottle ABV: Vol. 5,9% Alc.



33cl.
Maridaje
Pairing



Carne blanca pollo
White meat (chicken)



Ensalada
Salad



Comida mexicana
Mexican food



LADRÓN DE MANZANAS

Ladrón de manzanas es una bebida con un sabor naturalmente refrescante, con 4,5% de alcohol. Está elaborada con 7 tipos de manzanas, la combinación perfecta de manzanas dulces y ácidas. Disfrútalo con hielo y limón para conseguir un sabor aún mas refrescante. "Las manzanas robadas saben mejor".

Temperatura óptima para servir: 0° - 2°C

Graduación botella: Vol. 4,5% Alc.

Ladrón de Manzanas is a drink with a naturally refreshing taste and 4.5% alcohol. It's made with 7 types of apples, a perfect combination of sweet and sour apples. Enjoy it with ice and lemon for an even more refreshing taste. "Stolen apples taste better."

Optimal Temperature for Serving: 0° - 2°C

Bottle ABV: Vol. 4,5% Alc.



Maridaje
Pairing



Ensalada
Salad



Quesos
Cheese



Postres y chocolate
Desserts and chocolate



HOP HOUSE 3

Hop House 13 es una cerveza tipo Lager, muy lupulada, producida en la fábrica de Guinness, St. James Gate de Dublín, con la levadura original de Guinness. Su característica especial es la adición de 3 tipos de lúpulos diferentes durante el proceso, que garantizan un sabor inesperado.

Temperatura óptima para servir: 4° - 5,5°C

Graduación botella: Vol. 5,0% Alc.

Hop House 13 is a lager-style beer, highly hopped, produced at the Guinness factory, St. James Gate in Dublin, using Guinness' original yeast. Its special feature is the addition of 3 different types of hops during the process, ensuring an unexpected flavor.

Optimal Temperature for Serving: 4° - 5,5°C

Bottle ABV: Vol. 5,0% Alc.



33cl.
Maridaje
Pairing



Carne de cerdo
Pork



Cordero / Asados
Lamb / Roasts



Carne roja
Red meat

REFRESCANTE Y AFRUTADA

EXPLORA



PAULANER WEISSBIER

Originaria de Múnich, donde a comienzos del siglo XII se establecieron los monjes de St. Paulis. Elaborada con malta de trigo, es naturalmente turbia por la presencia de levadura. De fermentación alta, su sabor es afrutado y natural.

Temperatura óptima para servir: 2° - 4°C

Graduación botella: Vol. 5,3% Alc.

Originating from Munich, where the St. Paulis monks settled in the early 12th century. Made with wheat malt, it is naturally cloudy due to the presence of yeast. A top-fermented beer with a fruity and natural taste.

Optimal Temperature for Serving: 2° - 4°C

Bottle ABV: Vol. 5,3% Alc.

3,50€ 5,50€

Maridaje
Pairing



Carne blanca pollo
White meat (chicken)



Pescado blanco
White fish



Arroces
Rice dishes

SUAVES Y REFRESCANTES

EXPLORA



MURPHY'S IRISH RED

Cerveza tipo Lager inspirada en las cervezas rojas irlandesas, tostada, de sabor suave y afrutado muy refrescante y fácil de tomar. Sus orígenes se remontan a 1856, cuando James J. Murphy fundó la fábrica de Murphy's en Cork.

Temperatura óptima para servir: Servirse en dos tiempos, para que tenga la densidad y espuma.

Graduación botella: Vol. 5,0% Alc.

A lager-style beer inspired by Irish red beers, toasted, with a smooth and fruity taste that is very refreshing and easy to drink. Its origins date back to 1856, when James J. Murphy founded the Murphy's brewery in Cork.

Optimal Temperature for Serving: Serve in two stages, to ensure it has the right density and foam.

Bottle ABV: Vol. 5,0% Alc.

3,50€ 5,50€

33cl.

Maridaje
Pairing



Carne de cerdo
Pork



Carne roja
Red meat



Quesos
Cheese

SUAVES Y REFRESCANTES

EXPLORA



BIRRA MORETTI

Cerveza lager italiana, obtenida mediante un proceso de baja fermentación, con un sabor maduro y equilibrado que muchos paladares han identificado como el auténtico carácter de Italia.

Temperatura óptima para servir: 2° - 4°C

Graduación botella: Vol. 4,6% Alc.

Italian lager beer, brewed using a low fermentation process, with a mature and balanced flavor that many palates identify as the authentic character of Italy.

Optimal Temperature for Serving: 2° - 4°C

Bottle ABV: Vol. 4,6% Alc.

4,00€

33cl.

Maridaje
Pairing



Pizza
Pizza



Pasta
Pasta



Arroces
Rice dishes

P.V.P. IVA Incluido.



JUDAS

Judas es una cerveza estilo rubia belga, de fuerte color oro, sabor intenso y contrapunto de notas dulces y amargas. Cerveza original de Bélgica fue premio "Selección del mundo".

Temperatura óptima para servir:
Servir bien fría.

Graduación botella: Vol. 8,5% Alc.

Judas is a Belgian-style blonde beer, with a strong golden color, intense flavor, and a contrast of sweet and bitter notes. An original Belgian beer that won the "World Selection" award.

Optimal Temperature for Serving: Serve very cold.

Bottle ABV: Vol. 8,5% Alc.



4,00€

33cl.

Maridaje
Pairing



Cordero / Asados
Lamb / Roasts



Carne roja
Red meat



Postres y chocolate
Desserts and chocolate



JOHN SMITH'S

John Smith's es la mejor muestra de las clásicas cervezas estilo Bitter Ale inglesas, muy fáciles de beber y con una espuma consistente y duradera. Con su marcado estilo inglés, es la marca Ale número uno en el Reino Unido.

Temperatura óptima para servir: Servir bien fría para disfrutar de la consistencia de su espuma.

Graduación botella: Vol. 3,6% Alc.

John Smith's is the best example of classic English Bitter Ale-style beers, very easy to drink with a consistent and lasting foam. With its distinctive English style, it is the number one Ale brand in the UK.

Optimal Temperature for Serving: Serve very cold to enjoy the consistency of its foam.

Bottle ABV: Vol. 3,6% Alc.



5,50€

50cl.

Maridaje
Pairing



Carne blanca pollo
White meat (chicken)



Pescado blanco
White fish



Comida asiática
Asian food



LAGUNITAS IPA

Cerveza artesana originaria de California. Una Indian Pale Ale bien balanceada y muy bebestible, gracias a su combinación de malts Caramel que suavizan los lúpulos americanos utilizados para su elaboración. Muy aromática, de color ámbar y con espuma blanca y consistente. Es la IPA nº 1 en Estados Unidos.

Temperatura óptima para servir: 4° - 5,5°C

Graduación botella: Vol. 6,2% Alc.

Craft beer from California. A well-balanced Indian Pale Ale that is very drinkable, thanks to its combination of caramel malts that soften the American hops used in its production. Very aromatic, amber-colored, with white and consistent foam. It's the number 1 IPA in the United States.

Optimal Temperature for Serving: 4° - 5,5°C

Bottle ABV: Vol. 6,2% Alc.



4,50€



6,50€

33cl.

Maridaje
Pairing



Carne de caza
Game meat



Hamburguesas
Burgers



Pizza
Pizza



GUINNESS® DRAUGHT

Cerveza irlandesa tipo Ale nacida en 1759 en la fábrica de St. James Gate (Dublín) y presente en mas de 150 países de todo el mundo. Debe ser servida en dos tiempos para poder disfrutar de su famosa espuma, suave y cremosa.

Temperatura óptima para servir: 6°C

Graduación botella: Vol. 4,2% Alc.

Irish ale born in 1759 at the St. James Gate brewery (Dublin) and present in over 150 countries worldwide. It should be served in two stages to enjoy its famous smooth and creamy foam.

Optimal Temperature for Serving: 6°C

Bottle ABV: Vol. 4,2% Alc.



3,50€



5,50€

33cl.
Maridaje
Pairing



Marisco
Seafood



Quesos
Cheese



Postres y chocolate
Desserts and chocolate



MORT SUBITE KRIEK

Mort Subite es una cerveza de fermentación espontánea cuya mezcla de cebadas, lúpulos y frutas aporta sabores únicos e inigualables. Mort Subite Kriek tiene un agradable sabor a cerezas.

Temperatura óptima para servir: Servir bien fría para destacar su aroma intenso.

Graduación botella: Vol. 4,3% Alc.

Mort Subite is a spontaneously fermented beer, whose mix of barley, hops, and fruit brings unique and unmatched flavors. Mort Subite Kriek has a pleasant cherry taste.

Optimal Temperature for Serving: Serve very cold to highlight its intense aroma.

Bottle ABV: Vol. 4,3% Alc.



4,00€

33cl.
Maridaje
Pairing



Ensalada
Salad



Quesos
Cheese



Postres y chocolate
Desserts and chocolate



¿Te apetece algo para acompañar?

Descubre nuestra carta de picoteo y disfruta de nuestros platos y bocados para compartir.

Would you like something to accompany?

Discover our snack menu and enjoy our dishes and bites to share.

TAPAS Y RACIONES

Alitas (12 ud.)		9.00€
Fingers (12 ud.)		9.00€
6 Alitas + 6 Fingers		9.00€
Nachos		7.00€
Paleta Ibérica		12.00€

BOCATAS Y SÁNDWICHES

Lomo / queso		6.00€
Bacon / queso		6.00€
Pollo / Roquefort		6.00€
Sándwich vegetal		3.50€
Sándwich de chatka		3.50€

PIZZAS (medíanas)



9.00€

Pizza Napoli Carbonara

Crema blanca, panceta de cerdo, mozzarella y cebolla blanca

White cream, pork belly, mozzarella and white onion



9.00€

Pizza Napoli Diavola

Tomate, mozzarella y pepperoni

Tomato sauce, mozzarella cheese and pepperoni



9.00€

Pizza Napoli Verdure Vegana

Tomate, verduras a la parrilla (berenjena, calabacín, pimiento rojo y amarillo)

Tomato, grilled vegetables (eggplant, zucchini, red and yellow pepper)



9.00€

Pizza Napoli 5 Quesos

Tomate y 5 quesos: Mozzarella, Edam, Azul, Provolone y Curado

Tomato sauce and 5 cheeses: Mozzarella, Edam, Blue, Provolone and Hard cheese



9.00€

Pizza Napoli Pollo con salsa BBQ

Tomate, mozzarella, pollo, salsa barbacoa

Tomato, mozzarella, chicken, barbecue sauce

TÉS E INFUSIONES

Premium Teas

Special Breakfast - <i>Té Negro*</i>	1.80€
Canela - <i>Té Negro*, canela* y aroma natural</i>	1.80€
Chai - <i>Té Negro*, jengibre*, clavo* y aroma natural</i>	1.80€
Misty Green - <i>Té Verde*</i>	1.80€
Verde Menta - <i>Té Verde*, menta* y aroma natural</i>	1.80€
Jengibre Limón - <i>Té Negro*, limón*, jengibre*, lemongrass* y aroma natural</i>	1.80€
Pu Erh - <i>Té Rojo*</i>	1.80€
Pu Erh Citrus - <i>Té Rojo*, limón* y aroma natural</i>	1.80€

Fruit & Herbal Teas

Sin teína

Roiboos	1.80€
Mango - <i>Roiboos*, flores* y aroma natural</i>	1.80€
Canela Menta - <i>Roiboos*, canela*, menta* y aroma natural</i>	1.80€
Frutas del Bosque - <i>Té negro*</i>	1.80€
Piña Colada	1.80€
Fresa Nata - <i>Té negro*</i>	1.80€
Manzanilla	1.80€
Menta - Poleo - <i>Menta* y Pole*</i>	1.80€
Tila - <i>Té negro*</i>	1.80€
Digestiva - <i>Anís*, hinojo*, manzanilla* y regaliz*</i>	1.80€

CAFÉS ESPECIALES

Bombón (café + leche condensada)	2.00€
Capuccino (café + nata + canela)	2.00€
O'Connor's (café + leche condensada + nata + canela)	2.50€
Jamaicano (café + Tía María + nata + canela)	5.50€
Irlandés (café + whisky + nata + canela)	5.50€
Cubanito (café + ron + nata + canela)	5.50€
Carajillo (café + licor a elegir)	(+ nata 5.50€) 4.00€
Escocés (café + helado vainilla + whisky + canela)	5.50€
Valenciano (zumo de naranja + helado vainilla + Cointreau + canela)	5.50€



BATIDOS NATURALES

Batidos	6.00€
Fresa	
Chocolate	
Vainilla	



Los ingredientes y alérgenos de los productos están a su disposición.



írish pub
O'CONNOR'S

Se organizan bodas, cumpleaños
y otros eventos.

Catering a particulares y empresas.
Consulta condiciones en el local.

Tel. 663 94 27 32

C. El Prado, 11 • CP. 01005 Vitoria-Gasteiz (Álava)