



MENÚS DE GRUPOS
GROUP MENUS

Bacchus
Ristorante

Piamonte

ENTRADAS (Escoger una) **STARTERS (Choice of one)**

Carpaccio de Carne

Crema al Balsámico, Queso Parmesano, Hongos, Alcaparras, Arúgula
Beef Fillet Carpaccio, Balsamic Creamy Dressing, Parmesan, Mushrooms, Capers, Arugula

Sopa de Tomates Rostizados

Queso Mascarpone, Crutones de Focaccia
Wood Oven Roasted Tomato Soup, Focaccia Croutons, Mascarpone Cheese

PRINCIPALES (Escoger uno) **MAIN COURSES (Choice of one)**

Tagliata de Lomito

Penne Puttanesca
Beef Tenderloin Tagliata, Sautéed Penne, Puttanesca Sauce

Fettuccine en Salsa Cremosa

Fettuccine, Salsa Cremosa de Camarones Pinky
Sautéed Fettuccine, Creamy Pinky Shrimp Sauce

Pollo Cacciatore

Pechuga de Pollo Alla Cacciatore, Salsa Pomodoro, Alcaparras, Aceitunas, Puré de Papa
Chicken Breast Cacciatore Style, Pomodoro Sauce, Olives, Capers, Mashed Potatoes

POSTRES (Escoger uno) **DESSERTS (Choice of one)**

Tortino de Chocolate

Pastel Tibio de Chocolate, Helado de Vainilla
Dark Chocolate Fondant Cake, Vanilla Ice Cream

Semifreddo de Macadamia

Clásico Turrón Helado de Macadamia, Chocolate Fundido
Macadamia Semifreddo, Melted Chocolate

Coliseo

ENTRADAS (Escoger una) **STARTERS (Choice of one)**

Ensalada Caprese

Tomate, Mozzarella Fresca, Pesto de Albahaca

Caprese Salad, Tomato, Fresh Mozzarella, Basil Pesto

Tartare de Salmón

Aguacate, Cebolla Morada, Ciboulette, Aceite de Oliva, Limón, Sésamo

Salmon Tartare, Avocado, Red Onion, Ciboulette, Olive Oil, Lemon, Sesame

PRINCIPALES (Escoger uno) **MAIN COURSES (Choice of one)**

Panceta de Cerdo al Horno

Papas con Crema de Ajo, Romero, Acelga Salteada con Limón

Roasted Pork Pancetta, Garlic Cream Potatoes, Rosemary, Sautéed Chard with Lemon

Spaghetti al Pomodoro

Salsa Pomodoro, Ajo, Albahaca, Aceite de Oliva

Pomodoro Sauce, Garlic, Basil, Olive Oil

Pechuga Parmigiana

Clásico Italiano Gratinado al Horno de Leña, Papas Rissolée

The Classic Italian Chicken Parmigiana, Rissolée Potatoes

POSTRES (Escoger uno) **DESSERTS (Choice of one)**

Torta de Crema Italiana

Torta de Nueces Mixtas, Crema Italiana, Helado de Pistacho

Mixed Nuts Cake, Italian Cream, Pistachio Ice Cream

Tiramisú

Café, Licor de Café, Mascarpone, Cocoa

Vanilla, Coffee Liqueur, Mascarpone, Cocoa Powder

Toscano

ENTRADAS (Escoger una) **STARTERS (Choice of one)**

Tartar de Atún y Aguacate

Cebolla Morada, Mayonesa de Limón y Perejil, Aceite de Pepperoncini, Papa Frita Rallada

Tuna Tartare, Red Onion, Lemon & Parsley Mayonnaise, Pepperoncini Oil, Shoestring Fried Potato

Ensalada Griega

Tomate, Pepino, Cebolla Morada, Aceitunas Kalamata, Queso Feta, Orégano, Aderezo Tzatziki

Tomato, Cucumber, Red Onion, Kalamata Olives, Feta Cheese, Oregano, Tzatziki Dressing

PRINCIPALES (Escoger uno) **MAIN COURSES (Choice of one)**

Ravioli de Queso de Cabra

Vino Blanco, Tomates Secos, Hongo Portobello

Goat Cheese Ravioli, White Wine, Sun Dried Tomatoes, Portobello Mushrooms

Pargo a la Livornesa

Salsa Pomodoro, Kalamatas, Vino Blanco, Alcaparras, Puré de Papa

Livornesa Style Red Snapper, Pomodoro Sauce, Kalamatas, Capers, White Wine, Mashed Potatoes

Lomito Trufado

Crema de Trufa, Risotto Parmigiana

Grilled Beef Tenderloin, Truffle Cream Sauce, Risotto with Parmesan Cheese

POSTRES (Escoger uno) **DESSERTS (Choice of one)**

Crostata de Manzana

Base de Galleta Crocante, Manzana, Helado de Vainilla, Salsa de Caramelo

Crispy Cracker, Apple, Vanilla Ice Cream, Caramel Sauce

Torta de Crema Italiana

Torta de Nueces Mixtas, Crema Italiana, Helado de Pistacho

Mixed Nuts Cake, Italian Cream, Pistachio Ice Cream

Romano

ENTRADAS (Para compartir) **STARTERS (To share)**

Selección de Quesos y Fiambres, Focaccia con Romero
Cheese & Chacurterie Deli Selection, Rosemary Focaccia

PRINCIPALES (Escoger uno) **MAIN COURSES (Choice of one)**

Lomito Zucca

200 g Lomito a la Parrilla, Salsa Cremosa de Zucchini, Ayote al Horno de Leña, Queso de Cabra con Prosciutto, Hierbas

8 oz Grilled Beef Fillet, Creamy Zucchini Sauce, Wood Oven Squash, Prosciutto and Goat Cheese, Herbs

Pollo Provolone

Enrollado de Pollo, Queso Provolone, Prosciutto, Salsa Pomodoro, Vegetales

Chicken Breast Filled with Prosciutto & Provolone Cheese, Pomodoro Sauce, Vegetables

Fettuccine con Salmón al Limón

Salsa Cremosa al Limón, Cubos de Salmón Sellados

Sautéed Fettuccine, Lemon Creamy Sauce, Seared Salmon Dices

POSTRES (Escoger uno) **DESSERTS (Choice of one)**

Panna Cotta

Panna Cotta con Coulis de Frutos Rojos

Panna Cotta, Red Berry Coulis

Meringata de Frutos Rojos

Semifreddo de Limón, Merengue Italiano Horneado, Salsa de Frutos Rojos y Amaretto

Berries Meringata, Lemon Semifreddo, Italian Merengue, Berries and Amaretto Sauce

Siciliano

ENTRADAS (Escoger una)

STARTERS (Choice of one)

Ensalada César

Lechuga Romana, Queso Parmesano, Crotones Rústicos, Aderezo César

Classic Caesar Salad, Romaine Lettuce, Parmesan, Rustic Croutons, Caesar Dressing

Sopa de Papa y Hierbas

Culantro, Perejil, Eneldo, Menta, Orégano, Tomillo, Estragón, Caldo de Pollo, Mantequilla

Cilantro, Parsley, Fennel, Mint, Oregano, Thyme, Tarragon, Chicken Stock, Butter

PRINCIPALES (Escoger uno)

MAIN COURSES (Choice of one)

Salmón con Crocante de Naranja

Puré de Papa, Salsa de Naranja

Orange Crusted Salmon, Mashed Potatoes, Orange Sauce

Risotto de Tomate Deshidratado

Camarones Salteados, Tomates Caramelizados, Stracciatella Fresca

Sun Dried Tomato Risotto, Sautéed Shrimp, Caramelized Tomatoes, Fresh Stracciatella

Lomito en Salsa de Pimienta Verde

Lomito a la Parrilla, Salsa de Pimienta Verde, Polenta Cremosa

Grilled Beef Tenderloin, Green Peppercorn Sauce, Creamy Polenta

POSTRES (Escoger uno)

DESSERTS (Choice of one)

Cazuela de Galleta

Helado de Caramelo, Salsa de Caramelo, Nueces de Nogal y Chocolate Blanco

Skillet Cookie, Caramel Sauce, Walnuts, White Chocolate

Tiramisú

Café, Licor de Café, Mascarpone, Cocoa

Vanilla, Coffee Liqueur, Mascarpone, Cocoa Powder

Sardegna

ENTRADAS (Escoger una) **STARTERS (Choice of one)**

Carpaccio de Salmón

Alcaparras, Vinagreta de Cítricos, Micro Hierbas

Salmon Carpaccio, Capers, Citric Vinaigrette, Micro Herbs

Ensalada de Pollo Crocante

Lechugas Mixtas, Cubos de Pollo Rebozado, Praliné de Almendras,
Mix de Semillas de Sésamo

*Crispy Chicken Salad, Mixed Greens, Chicken Tempura Cubes, Almond
Praliné, Sesame Seed Mix*

PRINCIPALES (Escoger uno) **MAIN COURSES (Choice of one)**

Atún a la Parrilla

Salsa Gremolata, Puré Rustico de Zanahoria, Vegetales Rostizados

Grilled Tuna, Gremolata Sauce, Rustic Carrot Puree, Roasted Vegetables

Albóndigas Braseadas al Horno de Leña

Salsa Pomodoro, Parmesano, Perejil, Pangrattato

*Wood Oven Braised Meat Balls, Pomodoro Sauce, Parmesan, Bread
Crumbs, Parsley*

Penne a la Mantequilla de Limón

Almejas, Mejillones, Camarones, Tomates Cherry, Espárragos Salteados,
Caldo de Pescado

*Penne, Lemon Zest Butter, Clams, Mussels, Shrimps, Cherry Tomatoes,
Sautéed Asparagus, Fish Broth*

POSTRES (Escoger uno) **DESSERTS (Choice of one)**

Meringata de Frutos Rojos

Semifreddo de Limón, Merengue Italiano Horneado, Salsa de Frutos
Rojos y Amaretto

*Berries Meringata, Lemon Semifreddo, Italian Merengue, Berries and
Amaretto Sauce*

Tortino de Chocolate

Pastel Tibio de Chocolate, Helado de Vainilla

Dark Chocolate Fondant Cake, Vanilla Ice Cream



ENTRADAS (Escoger una)
STARTERS (Choice of one)

Ensalada de Camarones

Pesto de Albahaca, Arúgula, Lechuga, Tomates Caramelizados al Horno, Almendra, Crocante de Parmesano, Vinagreta de Limón

Shrimp Salad, Basil Pesto, Arugula, Lettuce, Oven Caramelized Tomatoes, Almond, Parmesan Cracker, Lemon Vinaigrette

Crema de Zucca

Crema de Calabaza Rostizada y Jugo de Naranja

Creamy Roasted Pumpkin & Orange Soup

PRINCIPALES (Escoger uno)
MAIN COURSES (Choice of one)

Ossobuco con Spaghetti al Aglio e Olio

Estofado en Salsa Pomodoro, Spaghetti, Ajo, Aceite de Oliva

The Classic Milanese Style Ossobuco, Aglio e Olio Spaghetti

Spaghetti con Lomito al Pomodoro

Lomito a la Parrilla, Salsa Pomodoro, Albahaca, Aceite de Oliva

Grilled Beef Tenderloin, Pomodoro Sauce, Basil, Olive Oil

Risotto de Vegetales

Nuestra Receta Casera de Risotto, Verduras de Temporada, Albahaca, Tomate Seco

Our Homemade Risotto Recibe, Seasonal Vegetables, Basil, Dried Tomato

POSTRES (Escoger uno)
DESSERTS (Choice of one)

Crostata de Manzana

Base de Galleta Crocante, Manzana, Helado de Vainilla, Salsa de Caramelo

Crispy Cracker, Apple, Vanilla Ice Cream, Caramel Sauce

Panna Cotta

Salsa de Caramelo, Praliné de Almendra

Panna Cotta, Caramel Sauce, Almond Praliné



MENÚS EJECUTIVOS
EXECUTIVE MENUS

Bacchus
Ristorante

Ejecutivo 1

ENTRADAS (Escoger una) **STARTERS (Choice of one)**

Carpaccio de Lomito

Crema al Balsámico, Queso Parmesano, Arúgula, Alcaparras
Beef Fillet Carpaccio, Balsamic Creamy Dressing, Parmesan, Arugula, Capers

Sopa de Tomates Rostizados

Queso Mascarpone, Crutones de Focaccia
Wood Oven Roasted Tomato Soup, Focaccia Croutons, Mascarpone Cheese

PRINCIPALES (Escoger uno) **MAIN COURSES (Choice of one)**

Risotto Parmigiana

Clásico Risotto hecho en Casa, Queso Parmesano, Micro Greens
Classic Homemade Risotto, Parmesan Cheese, Micro Greens

Penne Bacchus

Pasta Salteada, Camarones Pinky, Zucchini, Hongos, Tomate Fresco
Sautéed Pasta, Pinky Shrimps, Zucchini, Mushrooms, Fresh Tomato

Pechuga de Pollo Cacciatore

Pollo a la Parrilla, Salsa de Tomate Concassé, Vino Blanco, Alcaparras,
Aceitunas, Puré de Papa
*Grilled Chicken Breast, Concasse Tomato, White Wine, Capers,
Olives, Mashed Potatoes*

POSTRES (Escoger uno) **DESSERTS (Choice of one)**

Tortino de Chocolate

Pastel Tibio de Chocolate, Helado de Vainilla
Dark Chocolate Fondant Cake, Vanilla Ice

Semifreddo de Macadamia

Clásico Turrón Helado de Macadamia, Chocolate Fundido
Macadamia Semifreddo, Melted Chocolate

BEBIDAS (Escoger uno) **DRINKS (Choice of one)**

Gaseosa o Jugo Natural
Soft Drink or Natural Juice

Ejecutivo 2

COFFEE BREAK A.M.

Café Negro, Cappuccino, Té, Jugo de Naranja

Orange Juice, Cappuccino, Coffee, Tea

2 Mini Cangrejos de Jamón y Queso, 1 Rollo de Canela

2 Mini Ham & Cheese Croissants, 1 Cinnamon Roll

ENTRADAS (Escoger una)

STARTERS (Choice of one)

Carpaccio de Lomito

Crema al Balsámico, Queso Parmesano, Arúgula, Alcaparras

Beef Fillet Carpaccio, Balsamic Creamy Dressing, Parmesan, Arugula, Capers

Sopa de Tomates Rostizados

Queso Mascarpone, Crutones de Focaccia

Wood Oven Roasted Tomato Soup, Focaccia Croutons, Mascarpone Cheese

PRINCIPALES (Escoger uno)

MAIN COURSES (Choice of one)

Risotto Parmigiana

Clásico Risotto hecho en Casa, Queso Parmesano, Micro Greens

Classic Homemade Risotto, Parmesan Cheese, Micro Greens

Penne Bacchus

Pasta Salteada, Camarones Pinky, Zucchini, Hongos, Tomate Fresco

Sautéed Pasta, Pinky Shrimps, Zucchini, Mushrooms, Fresh Tomato

Pechuga de Pollo Cacciatore

Pollo a la Parrilla, Salsa de Tomate Concassé, Vino Blanco, Alcaparras, Aceitunas,

Puré de Papa

Grilled Chicken Breast, Concasse Tomato, White Wine, Capers, Olives, Mashed Potatoes

POSTRES (Escoger uno)

DESSERTS (Choice of one)

Tortino de Chocolate

Pastel Tibio de Chocolate, Helado de Vainilla

Dark Chocolate Fondant Cake, Vanilla Ice

Semifreddo de Macadamia

Clásico Turrón Helado de Macadamia, Chocolate Fundido

Macadamia Semifreddo, Melted Chocolate

BEBIDAS (Escoger uno)

DRINKS (Choice of one)

Gaseosa o Jugo Natural

Soft Drink or Natural Juice

COFFEE BREAK P.M.

Cappuccino, Café Negro, Té, Gaseosas, Jugo Natural de Temporada

Cappuccino, Coffee, Soft Drinks, Seasonal Natural Juice

Cangrejo de Jamón y Queso, Profiterol de Chocolate

Ham & Cheese Croissant, Chocolate Profiterol

Precio por persona €33.200 i.i.

Price per person €33.200 taxes included

A large, white, serif capital letter 'B' is centered on a textured, orange-brown background that resembles a watercolor wash or a piece of aged paper. The letter has a slightly distressed or hand-painted appearance.

MENÚS BAJO COSTO LOW COST MENU

Menú disponible de lunes a viernes
de 12:00 m.d. a 3:00 p.m.
No aplica en días festivos.

Bacchus
Ristorante

Bajo Costo 1

ENTRADAS (Escoger una) **STARTERS (Choice of one)**

Ensalada Panzanella

Tomates Cherry, Mozzarella, Albahaca, Vinagre Balsámico y Aceite de Oliva

Panzanella Salad, Cherry Tomatoes, Mozzarella, Basil, Balsamic Vinegar, Olive Oil

Sopa de Tomates Rostizados

Queso Mascarpone, Crutones de Focaccia

Wood Oven Roasted Tomato Soup, Focaccia Croutons, Mascarpone Cheese

PRINCIPALES (Escoger uno) **MAIN COURSES (Choice of one)**

Spaghetti Bolognese

Ragú de Ternera, Salsa Pomodoro

Sautéed Spaghetti, Veal Ragout, Pomodoro Sauce

Pollo Cacciatore

Pechuga de Pollo Alla Cacciatore, Salsa Pomodoro, Alcaparras, Aceitunas, Puré de Papa

Cacciatore Style Chicken Breast, Pomodoro Sauce, Capers, Olives, Mashed Potatoes

Penne Bacchus

Camarones, Zucchini y Hongos Porcini

Bacchus Style Penne, Shrimps, Zucchini & Porcini Mushrooms

POSTRES (Escoger uno) **DESSERTS (Choice of one)**

Tiramisú

Café, Licor de Café, Mascarpone, Cocoa

Vanilla, Mascarpone, Coffee Liqueur, Cocoa Powder

Panna Cotta

Salsa de Frutos Rojos, Amaretti

Vanilla Panna Cotta, Berry Coulis

Precio por persona €15.900 i.i.
Price per person €15.900 taxes included

Bajo Costo 2

ENTRADAS (Escoger una) **STARTERS (Choice of one)**

Berenjena Parmigiana

Pan Rallado Tostado, Romero, Parmesano

Eggplant Parmigiana, Toasted Bread Crumbs. Rosemary, Parmesan

Sopa de Tomates Rostizados

Queso Mascarpone, Crutones de Focaccia

Wood Oven Roasted Tomato Soup, Focaccia Croutons, Mascarpone Cheese

PRINCIPALES (Escoger uno) **MAIN COURSES (Choice of one)**

Ravioli de Queso de Cabra

Vino Blanco, Tomates Secos, Alcaparras, Hongo Portobello

Goat Cheese Ravioli, White Wine, Sun Dried Tomatoes, Capers, Portobello Mushrooms

Pollo Cacciatore

Pechuga de Pollo Alla Cacciatore, Salsa Pomodoro, Alcaparras, Aceitunas, Puré de Papa

Cacciatore Style Chicken Breast, Pomodoro Sauce, Capers, Olives, Mashed Potatoes

Spaghetti al Pomodoro

Tomate Fresco, Ajo, Albahaca, Aceite de Oliva

Fresh Tomatoes, Garlic, Basil, Olive Oil

POSTRES (Escoger uno) **DESSERTS (Choice of one)**

Tortino de Chocolate

Pastel Tibio de Chocolate, Helado de Vainilla

Dark Chocolate Fondant Cake, Vanilla Ice Cream

Semifreddo de Macadamia

Clásico Turrón Helado de Macadamia, Chocolate Fundido

Macadamia Semifreddo, Melted Chocolate



MENÚ DE BEBIDAS
DRINKS MENU

 **Bacchus**
Ristorante

Cerveza Beer

Imperial	¢2.000 i.i.
Pilsen	¢2.000 i.i.
Heineken	¢2.700 i.i.
Bavaria	¢2.500 i.i.
Corona	¢3.000 i.i.
Stella Artois	¢3.000 i.i.

Gaseosas Sodas

Coca-Cola (Light, Zero, Regular)	¢1.800 i.i.
Club Soda	¢1.800 i.i.
Ginger Ale	¢1.800 i.i.
Ginger Ale Light	¢2.500 i.i.
Fanta (Naranja, Kolita)	¢1.800 i.i.
Fresca	¢1.800 i.i.
Sprite	¢2.300 i.i.

Naturales Natural Drinks

Té Frío Iced Tea	¢1.800 i.i.
Natural de Temporada Seasonal Natural Drink	¢1.800 i.i.
Limonada con Hierbabuena Mint Lemonade	¢2.000 i.i.

Agua Water

Acqua Panna (750ml)	¢3.800 i.i.
San Pellegrino	¢3.800 i.i.

Café's Coffee

Americano	¢1.400 i.i.
Espresso	¢1.200 i.i.
Espresso Doble	¢1.600 i.i.
Cortado	¢1.200 i.i.
Cortado Doble	¢1.800 i.i.
Café con Leche / Latte	¢1.600 i.i.
Cappuccino	¢1.600 i.i.
Té Twinings	¢1.500 i.i.
Café Irlandés / Irish Coffee	¢3.900 i.i.
Carajillo	¢3.800 i.i.



CARTA DE VINOS DE GRUPOS
GROUPS WINE LIST

Bacchus
Ristorante

Vinos por Copa

Wines by the glass

VINOS BLANCOS WHITE WINES

	5 oz	8 oz	BOTELLA
Tarapacá Reserva <i>Chardonnay</i> <i>Valle del Maipo, Chile</i>	¢ 4,100	¢ 6,400	¢ 19,500
Vignetti di Sole <i>Pinot Grigio</i> <i>Véneto, Italia</i>	¢ 4,200	¢ 6,550	¢ 19,900
Pazo Cilleiro <i>Albariño</i> <i>Rías Baixas, España</i>	¢ 4,700	¢ 7,300	¢ 22,100
Douce Nature <i>Sauvignon Blanc</i> <i>Languedoc, Francia</i>	¢ 4,500	¢ 7,100	¢ 21,500
Bottega Rosé <i>Pinot Grigio</i> <i>Véneto, Italia</i>	¢ 4,900	¢ 7,600	¢ 23,000

VINOS TINTOS RED WINES

	5 oz	8 oz	BOTELLA
Dehesa de la Granja <i>Tempranillo</i> <i>Castilla y León, España</i>	¢ 4,900	¢ 7,600	¢ 23,500
Santa Rita <i>Merlot</i> <i>Valle del Maipo, Chile</i>	¢ 4,500	¢ 7,000	¢ 21,500
Newen <i>Malbec</i> <i>Neuquén , Argentina</i>	¢ 4,700	¢ 7,300	¢ 22,300
Malma <i>Pinot Noir</i> <i>Patagonia, Argentina</i>	¢ 4,800	¢ 7,500	¢ 22,800

VINOS TINTOS RED WINES	5 oz	8 oz	BOTELLA
Terreforti, Rubicone <i>Sangiovese</i> <i>Emilia Romana, Italia</i>	₡ 3,900	₡ 6,100	₡ 18,500
Los Intocables Finca Las Moras <i>Cabernet Sauvignon</i> <i>Mendoza, Argentina</i>	₡ 4,800	₡ 7,600	₡ 23,300

ESPUMANTE SPARKLING WINE	5 oz	BOTELLA
Idillicum <i>Macabeo</i> <i>Dominio de la Vega, Valencia, España</i>	₡ 4,200	₡ 20,400

SANGRÍA	COPA	1/2 LITRO	LITRO
Montepulciano	₡ 4,500	₡ 10,300	₡ 19,500

CLERICÓ	COPA	1/2 LITRO	LITRO
Pinot Grigio	₡ 4,500	₡ 10,300	₡ 19,500

Espumante rosado Sparkling Rosé Wine Santa Margherita Rosado <i>Glera, Chardonnay, Malbec</i> Trentino, Italia	₡ 32,600
--	----------

Vinos Blancos

White Wines

Loco Verdejo DO Rueda, España	€ 30,800
Paco y Lola Albariño DO Rías Baixas, España	€ 32,500
Alta Vista Torrontés Mendoza, Argentina	€ 33,900
Sin Palabras Albariño DO Rías Baixas, España	€ 36,400
Michael David Chardonnay Lodi, Estados Unidos	€ 40,600
Santa Margherita Pinot Grigio Valdadige DOC, Italia	€ 43,900

Vinos Tintos

Red Wines

Italia 

Memoro Primitivo, Montepulciano, Nero d'Avola, Merlot Puglia	€ 27,100
Conte di Campiano Cabernet Sauvignon, Primitivo Puglia	€ 31,000
Solco Piccini Sangiovese, Cabernet Sauvignon, Syrah Toscana IGT	€ 34,000
Hebo Cabernet Sauvignon, Merlot, Sangiovese Toscana	€ 38,500

España

Luis Cañas Crianza € 28,800
Tempranillo
Rioja

Bodegas Nexus € 29,600
Tempranillo
DO Ribera del Duero

Juan Gill 12 meses € 31,600
Monastrell
DO Jumilla

La Atalaya del Camino € 38,300
Garnacha Tintorera
D.O, Almasa

Aster € 44,500
Tinto Fino
Ribera del Duero DO

Godina € 49,200
Garnacha
DO Campo de Borja

Muga € 52,100
Tempranillo, Mazuelo
Rioja

Valduero Una Cepa € 61,300
Tinto Fino
DO Ribera del Duero

Estados Unidos

Submission € 32,800
Cabernet Sauvignon, Merlot, Malbec
California

Hahn € 35,500
Pinot Noir
Monterey County

6th Sense € 41,300
Syrah
Lodi California

Freakshow € 48,100
Cabernet Sauvignon
California

Argentina

Altos Las Hormigas Clásico

Malbec

Mendoza

€ 29,100

Alma Negra

Blend

Mendoza

€ 48,600

Chile

Falernia Pedrisal

Carménère

Valle de Elqui

€ 34,500

Montes Alpha

Carménère

Valle de Colchagua

€ 38,400

Recomendaciones

Finca el Otero <i>Tinto Fino</i> <i>Ribera del Duero DO, España</i>	€ 79,000
The Prisoner <i>Zinfandel, Cabernet Sauvignon, Petite Sirah, Syrah, Charbono</i> <i>California, Estados Unidos</i>	€ 88,600
Ceretto Barolo <i>Nebbiolo</i> <i>DOCG, Barolo, Italia</i>	€ 109,500
Purple Angel <i>Carménère</i> <i>Valle de Colchagua, Chile</i>	€ 110,000
Pintia <i>Tinta Toro</i> <i>D.O Toro, España</i>	€ 112,500
Petra <i>Cabernet Sauvignon, Merlot</i> <i>Toscana, Italia</i>	€ 112,800
Valbuena 5ta Vega Sicilia <i>Tinto Fino</i> <i>Ribera del Duero, España</i>	€ 217,000



MENÚ ANTIPASTI Y BOCADILLOS
ANTIPASTI & BITES MENU

Bacchus
Ristorante

Bocadillos Salados

Salty Bites

Involtini de Berenjena y Queso <i>Eggplant & Cheese Involtini</i>	¢1.400 i.i.
Polpetine de Carne, Salsa Pomodoro <i>Beef Polpetine, Pomodoro Sauce</i>	¢2.200 i.i.
Arancini de Queso <i>Cheese Arancini</i>	¢1.500 i.i.
Mini Pizza Caprese <i>Caprese Mini Pizza</i>	¢1.200 i.i.
Mini Pizza Jamón y Hongos <i>Ham & Mushrooms Mini Pizza</i>	¢1.200 i.i.
Bruschetta de Chile Morrón <i>Bell Pepper Bruschetta</i>	¢1.800 i.i.
Tartare de Atún <i>Tuna Tartare</i>	¢2.000 i.i.
Ravioli de Queso de Cabra, Salsa Pomodoro <i>Goat Cheese Ravioli, Pomodoro Sauce</i>	¢1.000 i.i.
Crepa de Prosciutto y Queso de Cabra <i>Prosciutto & Goat Cheese Crepe</i>	¢1.500 i.i.
Pincho Caprese <i>Caprese Skewer</i>	¢1.100 i.i.
Pincho Mediterráneo, Prosciutto, Tomate Cherry, Spianata y Aceituna <i>Mediterranean Skewer, Prosciutto, Cherry Tomato, Spianata & Olive</i>	¢2.800 i.i.
Bruschetta de Tomate, Parmesano, Albahaca <i>Tomato, Parmesan & Basil Bruschetta</i>	¢2.000 i.i.
Escabeche de Hongos <i>Mushroom Escabeche</i>	¢2.100 i.i.

Cebollas al Balsámico <i>Balsamic Onions</i>	¢1.900 i.i.
Queso Mozzarella Marinado <i>Marinated Mozzarella Cheese</i>	¢1.700 i.i.
Queso Provolone <i>Provolones Cheese</i>	¢2.800 i.i.
Frittata de Cebolla y Papa <i>Onion & Potato Frittata</i>	¢1.500 i.i.
Prosciutto San Daniele <i>Prosciutto San Daniele</i>	¢2.600 i.i.
Salame Milano <i>Salame Milano</i>	¢2.300 i.i.
Pepperoni <i>Pepperoni</i>	¢1.500 i.i.
Salame Napolitano Dolce <i>Salame Napolitano Dolce</i>	¢2.400 i.i.
Vegetales a la Parrilla <i>Grilled Vegetables</i>	¢1.000 i.i.

Bocadillos Dulces

Sweet Bites

Tartaleta de Limón <i>Lemon Mini Tart</i>	¢1.200 i.i.
Mini Panna Cotta <i>Mini Panna Cotta</i>	¢1.200 i.i.
Profiterol de Nutella <i>Nutella Profiterol</i>	¢1.500 i.i.
Tartaleta de Chocolate <i>Chocolate Mini Tart</i>	¢1.500 i.i.



MENÚS
COFFEE BREAKS

Bacchus
Ristorante

Menú Coffee Break

A.M.

Jugo de Naranja, Cappuccino, Café Negro o Té
Orange Juice, Cappuccino, Coffee or Tea

2 Mini Cangrejos, 1 Crostata de Manzana
2 Mini Croissants, 1 Apple Crostata

¢7.700 i.i. por persona / Taxes included

Menú Coffee Break

P.M.

Cappuccino, Café Negro, Té, Gaseosa,
Jugo Natural de Temporada

Cappuccino, Black Coffee, Tea, Seasonal Natural Juice

Mini Pizza de Jamón y Hongos, Profiterol de Chocolate
Mini Ham & Cheese Pizza, Chocolate Profiterol

¢7.500 i.i. por persona / Taxes included



B

MENÚS DE TE TEA MENU

 **Bacchus**
Ristorante

Menú 1

Bebidas / Drinks

Café o Té, Jugo Natural, Gaseosas
Coffee or Tea, Natural Juice, Soft Drinks

Bocadillos / Snacks

Mini Caprese, Mini Pizza de Hongos
Mini Capresse, Mushroom Pizza Bite

Plato Fuerte / Main Course

Ravioli de Queso de Cabra
Goat Cheese Ravioli

Postre / Dessert

Semifreddo de Macadamia
Macadamia Semifreddo

Menú 2

Bebidas / Drinks

Café o Té, Jugo Natural, Gaseosas
Coffee or Tea, Natural Juice, Soft Drinks

Bocadillos / Snacks

Arancini de Queso, Bruschetta de Chile Morrón
Cheese Arancini, Bell Pepper Bruschetta

Plato Fuerte / Main Course

Pollo Caprese, Puré de Papa, Tomate,
Mozzarella, Albahaca
*Caprese Chicken Breast, Mashed Potatoes,
Mozzarella, Tomato, Basil*

Postre / Dessert

Tiramisú
Tiramisu

Menú 3

Bebidas / Drinks

Café o Té, Jugo Natural, Gaseosas
Coffee or Tea, Natural Juice, Soft Drinks

Bocadillos / Snacks

Mini Crepa de Prosciutto, Involtini de Berenjena
y Queso
Prosciutto Crepe, Cheese & Eggplant Involtini

Plato Fuerte / Main Course

Lasaña de Carne, Ensalada
Classic Ground Beef Lasagna, Salad

Postre / Dessert

Panna Cotta de Vainilla, Coulis de Frutos Rojos
Vanilla Panna Cotta, Berry Coulis

Montajes y Capacidades máximas

SALAS 1 Y 2	Capacidad máxima para cena 60 personas en 6 mesas de 10 personas c/u Capacidad máxima para cocktail 90 personas
SALA 3 (SALÓN CENTRAL)	Capacidad máxima para cena 24 personas en 2 mesas de 12 personas c/u Capacidad máxima para cocktail 35 personas Capacidad máxima en mesa imperial 16 personas
TERRAZA	Capacidad máxima para cena 36 personas en 2 mesas de 18 personas c/u
CAVA	Capacidad máxima para 8 personas
REST. COMPLETO	Capacidad máxima para cocktail 150 - 180 personas en mesas tipo cocktail

La capacidad máxima del restaurante completo
130 personas distribuidos en las diferentes áreas
del restaurante.

Consulte por el consumo mínimo para reservar
el restaurante de manera privada.

Open Bar

Bacchus
Ristorante

Nacional

Whisky JW Red Label
Ron Bacardí Claro
Ron Bacardí Oscuro
Vodka Absolut
Tequila Jarana Reposado
Cacique
Pilsen, Imperial, Bavaria (Gold, Light, Dark)
Vino Blanco
Vino Tinto

Cantidad horas	Precio de venta
2 horas	¢17.000
3 horas	¢21.700
4 horas	¢25.800
Hora adicional	¢7.500

Premium

Whisky Old Parr 12
Ron Flor de Caña 12
Vodka Stolichnaya
Tequila 1800
Gin and Tonic (Tanqueray Dry)
Cerveza Pilsen, Imperial,
Bavaria (Gold, Light, Dark)
Vino Blanco
Vino Tinto

Cantidad horas	Precio de venta
2 horas	¢25.800
3 horas	¢35.200
4 horas	¢42.200
Hora adicional	¢8.100

Gold

Whisky Old Parr Superior
Ron Zacapa 23
Vodka Grey Goose
Gin and Tonic (Tanqueray No. Ten)
Tequila Don Julio Reposado
Stella Artois, Corona, Heineken
Vino Blanco
Vino Tinto

Cantidad horas	Precio de venta
2 horas	¢32.700
3 horas	¢41.700
4 horas	¢50.000
Hora adicional	¢9.500