

MENÚS

*Catas
de Vinos*

Bacchus
Ristorante

Opción #1

ENTRADA

Involtini de Berenjena

Eggplant and Cheese Involtini

D'Alamel

Chardonnay, Valle Central, Chile

PRINCIPAL

Trucha en Salsa de Hongos

Salsa de Hongos Porcini, Portobello y Champiñón, Risotto Parmigiana

Sauteed Trout Fillet, Portobello, Porcini & White Mushroom Sauce, Parmigiana Risotto

Arienzo Marqués de Riscal

Tempranillo, Rioja, España

POSTRE

Semifreddo de Macadamia

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

Jeréz Pedro Ximénez

España

Opción #2

ENTRADA

Pulpo al Olivo

Crema de Aceitunas Kalamata, Aceite de Oliva, Perejil
Braised Octopus, Kalamata Olive Creamy Sauce, Olive Oil, Parsley

Pazo Cilleiro

Albariño Rías Baixas, España

PRINCIPAL

Ravioli de Queso de Cabra

Tomates Secos, Hongos Portobello y Salsa de Vino Blanco
Goat Cheese Ravioli, Sun Dried Tomatoes, Portobello Mushrooms, White Wine Sauce

Hahn

Pinot Noir, Monterey County, Estados Unidos

POSTRE

Torta Capresse

Torta de Almendra, Chocolate, Helado de Vainilla
Almond & Chocolate Cake, Vanilla Ice Cream

Ferreira Oporto Tawny

Oporto Blend, D.O Porto, Douro, Portugal

Opción #3

ENTRADA

Carpaccio de Salmón

Alcaparras, Vinagreta de Cítricos, Micro Hierbas

*Salmon Carpaccio, Capers, Citrus Vinaigrette,
Micro Herbs*

Los Vascos Rosé

Cabernet Sauvignon, Syrah, Mourvèdre - Colchagua, Chile

PRINCIPAL

Lomo Ancho

Lomo Ancho, Gnocchi al Pesto

Grilled USDA Sirloin, Gnocchi al Pesto

La Posta Pizella

Malbec, Valle de Uco, Argentina

POSTRE

Panna Cotta

Panna Cotta de Vainilla, Coulis de Frutos Rojos

Panna Cotta, Red Berry Coulis

Le Ruffole

Italia

EXCLUSIVO PARA GRUPOS DE 6 PERSONAS

Opción #4

ENTRADA

Ensalada de Pollo Crocante

Lechugas, Praliné, Tomates Secos, Queso Parmesano, Aderezo de Mostaza y Miel

Crispy Chicken, Sesame Seeds, Lettuce, Praline, Sun Dried Tomatoes, Parmesan, Honey - Mustard Dressing

La Playa

Sauvignon Blanc, Curicó, Chile

PRINCIPAL

Risotto Hongos

Porcini, Portobello, Aceite de Trufa, Perejil

Porcini, Portobello, Truffle Oil, Parsley

Submission

Cabernet Sauvignon, Merlot, Malbec - California, Estados Unidos

POSTRE

Tarta de Limoncello

Galleta Crocante, Crema de Mascarpone y Limoncello, Cáscara de Limón Confitada

Crispy Cracker, Mascarpone & Limoncello Cream, Confit Lemon Zest

Limoncello & Prosecco

Precio por persona €23.500 i.i. Price per person €23.500 taxes included
Válido únicamente con reserva previa de al menos 24 horas

EXCLUSIVO PARA GRUPOS DE 6 PERSONAS

Opción #5

ENTRADA

Carpaccio de Lomito

Crema al Balsámico, Queso Parmesano, Hongos, Alcaparras, Arúgula

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

Gómez Cruzado

Viura, Tempranillo Blanco - La Rioja, España

PRINCIPALES

Ravioli de Langosta, Salsa Pistacho

Ravioli Hecho en Casa con Salsa de Pistacho

Homemade Lobster Ravioli, Creamy Pistachio Sauce

Michael David

Chardonnay Lodi, Estados Unidos

Entraña

Ensalada de Arúgula, Tomates Cherry

Grilled USDA Skirt Steak, Arugula & Tomato Salad

Navarro Correas Selección del Enólogo

Blend, Mendoza, Argentina

POSTRE

Tortino de Chocolate

Queque Tibio de Chocolate, Helado de Vainilla

Dark Chocolate Fondant Cake, Vanilla Ice Cream

Malamado

Malbec, Valle de Uco, Mendoza, Argentina

Precio por persona €33.500 i.i. Price per person €33.500 taxes included
Válido únicamente con reserva previa de al menos 24 horas