

MENÚS

*Catas
de Vinos*

Bacchus
Ristorante

Opción #1

PULPO AL OLIVO

Crema de Aceitunas Kalamata, Aceite de Oliva Extra Virgen, Perejil

Braised Octopus, Kalamata Olives Creamy Sauce, Extra Virgin Olive Oil, Parsley

Pazo Cilleiro, Albariño, Rías Baixas, España

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

Terreforti, Rubicone, Sangiovese, Emilia Romana, Italia

TORTA CAPRESE

Torta de Almendra, Chocolate, Helado de Vainilla

Almond & Chocolate Cake, Vanilla Ice Cream

Ferreira Tawny , Oporto, Portugal

Opción #2

CAZUELA DE HONGOS

Aceite de Oliva Extra Virgen, Ajo, Cebolla, Vinagre de Vino Tinto, Perejil, Orégano, Pan de la Casa, Mantequilla
Mushroom Casserole, Extra Virgin Olive Oil, Garlic, Red Wine Vinegar, Oregano, Parsley, Homemade Bread, Butter

Bottega Rosé, Pinot Grigio, Véneto, Italia

ATÚN A LA PARRILLA

Salsa Gremolata, Puré Rustico de Zanahoria, Vegetales Rostizados

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

Hahn, Pinot Noir, Monterey County, United States

PANNA COTTA DE VAINILLA

Salsa de Frutos Rojos, Crocante de Amaretti
Vanilla Panna Cotta, Red Berry Coulis, Amaretti

Vin Santo Rocca Delle Macie, Italia

Opción #3

CREMA UNTABLE DE RICOTTA

Tomates Caramelizados al Horno, Aceite de Albahaca, Pan de la Casa, Hierbas Frescas

Creamy Ricotta Dip, Oven Caramelized Tomatoes, Basil Oil, Homemade Bread, Fresh Herbs

Tarapacá Reserva, Chardonnay, Valle del Maipo, Chile

TARTAR DE ATÚN Y AGUACATE

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

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

Falernia, Riesling, Valle del Elqui, Chile

COSTILLA DE RES BRASEADA

Risotto de Albahaca con Limón, Jugo de Res con Vino Tinto, Albahaca Fresca

Braised Short Rib, Lemon and Basil Risotto, Red Wine Beef Jus, Fresh Basil

La Atalaya del Camino, Garnacha, Tintorera, D.O, Almansa, España

BUDIN DE CHOCOLATE Y FRAMBUESA

Salsa de Chocolate Blanco, Coulis de Frambuesa

Bread Pudding, White Chocolate Sauce, Raspberry Coulis

Ferreira Tawny , Oporto, Portugal

Opción #4

CARPACCIO DE SALMÓN

Naranja, Limón, Alcaparras, Tomate, Vinagreta de Cítricos, Micro Hierbas

Salmon Carpaccio, Orange, Lemon, Capers, Fresh Tomato, Citrus Vinaigrette, Micro Herbs

Bottega Rosé, Pinot Grigio, Véneto, Italia

RIB EYE

Gnocchi de Camote, Salsa Romesco, Straciatella, Albahaca Fresca

Sweet Potato Gnocchi, Romesco Sauce, Straciatella, Fresh Basil

Aster, Tinto Fino, Ribera del Duero, España

MERINGATA DE FRUTOS ROJOS

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

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

Licor de Bergamota

Opción #5

CARPACCIO DE LOMITO

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

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

Michael David, Chardonnay, Lodi, Estados Unidos

BERENJENA PARMIGIANA

Pangrattato, Parmesano

Eggplant Parmigiana, Toasted Bread Crumbs, Parmesan

Terreforti, Rubicone, Sangiovese, Emilia Romana, Italia

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

Submission, Cabernet Sauvignon, Merlot, Malbec, California, Estados Unidos

PARGO AL LIMÓN

Puré de Alcachofas, Salsa de Tomates Secos y Espinaca, Zanahoria Salteada

Pan Fried Red Snapper, Lemon, Artichoke Puree, Spinach and Sun Dried Tomatoes, Sautéed Carrots

Hahn, Pinot Noir, Monterey County, United States

TORTA FRÍA DE NUTELLA

Torta de Queso con Nutella, Crumble de Chocolate

Nutella and Cheese Tart, Chocolate Crumble

Malamado, Malbec, Mendoza, Argentina

€50,500 i.i. por persona