

A large, white, serif capital letter 'B' is centered on a textured, orange-brown background that resembles watercolor or aged paper. The background has irregular, organic edges and subtle variations in color and texture.

B

MENÚS DE GRUPOS
GROUP MENUS

Bacchus
Ristorante

Piamonte

ENTRADAS (Escoger una) STARTERS (Choice of one)

Carpaccio de Lomito



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, Penne, Puttanesca Sauce

Fettuccine en Salsa Cremosa

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

Pollo Alla Cacciatore

Pechuga de Pollo, 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

Ensalada Caprese, Tomate, Mozzarella Fresca, Pesto de Albahaca
Caprese Salad, Tomato, Fresh Mozzarella, Basil Pesto

Tartar de Salmón

Tartar de Salmón y 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)**

Atún a la Parrilla

Salsa Gremolata, Puré Rustico de Zanahoria, Mini Zanahorias Rostizadas
Grilled Tuna, Gremolata Sauce, Rustic Carrot Purée, Roasted Mini Carrots

Spaghetti al Pomodoro

Spaghetti, Salsa Pomodoro, Albahaca, Aceite de Oliva
Spaghetti, Pomodoro Sauce, Basil, Olive Oil

Pechuga Parmigiana

Clásico Italiano Gratinado al Horno de Leña, Salsa Pomodoro, Papas Risolée
The Classic Italian Chicken Parmigiana, Pomodoro Sauce, Risolée Potatoes

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

Torta de Crema Italiana

Torta de Nueces y Macadamia, Crema Italiana, Helado de Pistacho
Nuts and Macadamia Cake, Italian Cream, Pistachio Ice Cream

Tiramisú

Café, Licor de Café, Mascarpone, Cocoa
Tiramisu, Mascarpone, Coffee Liqueur, 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 Tartar, Red Onion, Lemon & Parsley Mayonnaise, Pepperoncini Oil, Shoestring Fried Potatoes

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

Hongo Portobello, Tomates Secos, Salsa de Vino Blanco
Goat Cheese Ravioli, Portobello Mushroom, Sun Dried Tomatoes, White Wine Sauce

Pargo a la Livornesa

Pargo, Salsa Pomodoro, Aceitunas, Alcaparras, Puré de Papa
Red Snapper, Pomodoro Sauce, Olives, Capers, Mashed Potatoes

Lomito Trufado

Lomito, Salsa de 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 y Macadamia, Crema Italiana, Helado de Pistacho
Nuts and Macadamia Cake, Italian Cream, Pistachio Ice Cream



Romano

ENTRADAS (Para compartir) STARTERS (To share)

Selección de Quesos y Fiambres, Focaccia con Romero
Cheese & Charcuterie 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

Pechuga de Pollo, Queso Provolone, Prosciutto, Vegetales Salteados, Almendras, Salsa Pomodoro
Chicken Breast, Provolone Cheese, Prosciutto, Sautéed Vegetables, Almonds, Pomodoro Sauce

Fettuccine con Salmón al Limón

Pasta Cremosa al Limón, Cubos de Salmón Sellados
Fettuccine, Lemon Creamy Sauce, Seared Salmon Dices

POSTRES (Escoger uno) DESSERTS (Choice of one)

Panna Cotta de Vainilla

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

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 Italiana de Pollo

Lechuga, Tocineta, Crotones de Focaccia, Grana Padano, Pollo a la Plancha, Aderezo de Queso y Anchoa

Chicken Salad, Lettuce, Bacon, Focaccia Croutons, Grana Padano Cheese, Grilled Chicken, Cheese and Anchovy Dressing

Crema de Coliflor y Brócoli

Vegetales Rebozados, Aceite de Albahaca

Broccoli and Cauliflower Cream, Battered Vegetables, Basil Oil

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

Corvina con Espárragos

Fetuccine, Salsa de Espárragos y Limón, Espárragos con Mantequilla, Polvo de Espárragos, Grana Padano

Grilled Sea Bass, Fettuccine, Asparagus and Lemon Sauce, Asparagus with Butter, Asparagus Dust, Grana Padano

Risotto de Tomates Deshidratados

Camarones Salteados, Tomates Caramelizados, Stracciatella Fresca

Sun Dried Tomato Risotto, Sauteéd 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 Ice Cream, Caramel Sauce, Walnuts, White Chocolate

Tiramisú

Café, Licor de Café, Mascarpone, Cocoa

Tiramisu, Mascarpone, Coffee Liqueur, Cocoa Powder



Sardegna

ENTRADAS (Escoger una)

STARTERS (Choice of one)

Carpaccio de Salmón

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

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

Ensalada de Pollo Crocante

Lechugas Mixtas, Sésamo, Praliné de Almendras

Crispy Chicken Salad, Mixed Greens, Sesame, Almond Praline

PRINCIPALES (Escoger uno)

MAIN COURSES (Choice of one)

Risotto de Pulpo

Tomates Cherry, Limón, Escamas de Chile Picante, Coral Negro

Octopus Risotto, Cherry Tomatoes, Lemon, Chili Flakes, Black Coral

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 Stock

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

Torino

ENTRADAS (Escoger una) STARTERS (Choice of one)

Ensalada Mediterránea

Pasta Penne, Camarones, Bocconcini, Tomate Cherry, Aceitunas Verdes, Alcaparras, Almendras, Vinagreta de Hierbas

Penne Pasta, Shrimp, Bocconcini, Cherry Tomatoes, Green Olives, Capers, Almonds, Herb Vinaigrette

Crema de Coliflor y Brócoli

Vegetales Rebozados, Aceite de Albahaca

Broccoli and Cauliflower Cream, Battered Vegetables, Basil Oil

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

Ossobuco con Spaghetti al Aglio e Olio

Estofado de Ossobuco, Salsa Pomodoro, Spaghetti con Ajo y Aceite de Oliva

Ossobuco Stew, Pomodoro Sauce, Aglio e Olio Spaghetti

Spaghetti con Lomito al Pomodoro

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

Grilled Beef Tenderloin, Spaghetti, Pomodoro Sauce, Basil, Olive Oil

Risotto Vegetariano

Nuestra Receta Casera de Risotto, Verduras de Temporada, Albahaca

Our Homemade Risotto Recipe, Seasonal Vegetables, Basil

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 de Vainilla

Salsa de Frutos Rojos, Amaretti

Vanilla Panna Cotta, Berry Coulis, Amaretti

A large, white, serif capital letter 'B' is centered in the upper half of the image. The background is a textured, orange watercolor wash that fades into a plain white background at the bottom.

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
Roasted Tomato Soup, Mascarpone Cheese, Focaccia Croutons

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

Risotto Parmigiana

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

Penne Bacchus

Camarones Pinky, Zucchini, Hongos Porcini, Salsa Pomodoro
Bacchus Style Penne, Pinky Shrimps, Zucchini, Porcini Mushrooms, Pomodoro Sauce

Pechuga de Pollo alla Cacciatore

Salsa Pomodoro, Alcaparras, Aceitunas, Puré de Papa
Cacciatore Style Chicken Breast, Pomodoro Sauce, 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 Cream

Semifreddo

Clásico Turrón Helado de Macadamia, Chocolate Fundido
Classic 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
Coffee, Cappuccino, Tea, Orange Juice

2 Mini Cangrejos de Jamón y Queso, 1 Rollo de Canela
2 Mini Ham & Cheese Croissants, 1 Cinnamon Roll

ENTRADAS / STARTERS (Escoger una / 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
Roasted Tomato Soup, Mascarpone Cheese, Focaccia Croutons

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

Risotto Parmigiana

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

Penne Bacchus

Camarones Pinky, Zucchini, Hongos Porcini, Salsa Pomodoro
Bacchus Style Penne, Pinky Shrimps, Zucchini, Porcini Mushrooms, Pomodoro Sauce

Pechuga de Pollo alla Cacciatore

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

POSTRES / DESSERTS (Escoger uno / Choice of one)

Tortino de Chocolate

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

Semifreddo

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

BEBIDA / DRINKS (Escoger uno / Choice of one)

Gaseosa o Jugo Natural
Soft Drink or Natural Juice

COFFEE BREAK P.M.

Cappuccino, Café Negro, Té, Gaseosas, Jugos Naturales
Cappuccino, Coffee, Tea, Soft Drinks, Natural Drinks

Cangrejo de Jamón y Queso, Profiterol de Chocolate
Ham & Cheese Croissant, Chocolate Profiterole



B

MENÚ DE ALMUERZO LUNCH MENU

Bacchus
Ristorante

Almuerzo 1

Disponible únicamente de lunes a viernes entre 12:00 m.d. y 3:00 p.m.

ENTRADAS (Escoger una) STARTERS (Choice of one)

Ensalada Panzanella

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

Bolognese Spaghetti, Veal Ragout, Pomodoro Sauce

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, Hongos Porcini, Salsa Pomodoro

Bacchus Style Penne, Shrimp, Zucchini, Porcini Mushrooms, Pomodoro Sauce

POSTRES (Escoger uno) DESSERTS (Choice of one)

Tiramisú

Mascarpone, Licor de Café, Cocoa

Tiramisu, Mascarpone, Coffee Liqueur, Cocoa

Panna Cotta de Vainilla

Salsa de Frutos Rojos, Amaretti

Vanilla Panna Cotta, Berry Coulis, Amaretti

Precio por persona / price per person
¢16.300 colones i.i. / taxes included

Almuerzo 2

Disponible únicamente de lunes a viernes entre 12:00 m.d. y 3:00 p.m.

ENTRADAS (Escoger una) STARTERS (Choice of one)

Berenjena Parmigiana

Pangrattato, Parmesano

Eggplant Parmigiana, Toasted Bread Crumbs, Parmesan

Sopa de Tomates Rostizados

Queso Mascarpone, Crutones de Focaccia

Wood Oven Roasted Tomato Soup, Mascarpone Focaccia Croutons

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

Ravioli de Queso de Cabra

Hongo Portobello, Tomates Secos, Salsa de Vino Blanco

Goat Cheese Ravioli, Portobello Mushroom, Sun Dried Tomatoes, White Wine Sauce

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, Salsa Pomodoro, Albahaca, Aceite de Oliva

Spaghetti, Fresh Tomatoes, Pomodoro Sauce, 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

Turrón Helado de Macadamia, Chocolate Fundido

Macadamia Semifreddo, Melted Chocolate

Precio por persona / price per person
¢17.600 colones i.i. / taxes included

 **KILOSOPHY**
ESTUDIO DEL CONTROL DEL PESO



Vegetariano
Vegetarian

A large, white, serif capital letter 'B' is centered on a background of green watercolor washes. The watercolor has a textured, organic feel with various shades of green and some darker, more saturated areas.

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.
Polpettine de Carne, Salsa Pomodoro <i>Beef Polpettine, 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 Crêpe</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>	3.100 i.i.
Bruschetta de Tomate, Parmesano, Albahaca <i>Tomato, Parmesan & Basil Bruschetta</i>	¢2.000 i.i.
Escabeche de Hongos <i>Pickled Mushrooms</i>	¢2.400 i.i.

Cebollas al Balsámico <i>Balsamic Onions</i>	¢2.600 i.i.
Queso Mozzarella Marinado <i>Marinated Mozzarella Cheese</i>	¢1.700 i.i.
Queso Provolone <i>Provolone Cheese</i>	¢3.400 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 Profiterole</i>	¢1.500 i.i.
Tartaleta de Chocolate <i>Chocolate Mini Tart</i>	¢1.500 i.i.

A large, white, serif capital letter 'B' is centered on a background of brown watercolor washes. The watercolor has a textured, organic feel with various shades of tan and brown.

MENÚS
COFFEE BREAKS

 **Bacchus**
Ristorante

Menú Coffee Break

MATUTINO

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

MERIDIANO

Cappuccino, Café Negro, Té, Gaseosa,
Jugos Naturales

Cappuccino, Black Coffee, Tea, Soft Drink, Natural Juice

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

₡7.500 i.i. por persona / Taxes included

A large, white, serif capital letter 'B' is centered in the upper half of the image. The background is a textured, olive-green surface with a torn-paper effect, where the green layer is missing in some areas, revealing a lighter, cream-colored layer underneath.

MENÚS DE TÉ
TEA MENU

 **Bacchus**
Ristorante

OPCIÓN 1

Menú de Té

Bebidas / Drinks

Café o Té, Jugo Natural, Gaseosas
Coffee or Tea, Natural Juice, Soda

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

OPCIÓN 2

Menú de Té

Bebidas / Drinks

Café o Té, Jugo Natural, Gaseosas
Coffee or Tea, Natural Juice, Soda

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

OPCIÓN 3

Menú de Té

Bebidas / Drinks

Café o Té, Jugo Natural, Gaseosas
Coffee or Tea, Natural Juice, Soda

Bocadillos / Snacks

Mini Crepa de Prosciutto,
Involtini de Berenjena y Queso
Prosciutto Mini Crêpe, 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

A large, white, serif capital letter 'B' is centered on a background of orange watercolor washes. The washes are layered and have irregular, torn edges, creating a textured, artistic effect. The letter 'B' is clean and stands out prominently against the warm, painterly background.

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
Tricky Reserva <i>Sauvignon Blanc-Carménère</i> <i>Valle del Maule, Chile</i>	¢ 3.700	¢ 5.800	¢ 17.400
Luma Gran Reserva <i>Chardonnay</i> <i>Valle del Maule, Chile</i>	¢ 4.600	¢ 7.400	¢ 22.000
Vignetti del Sole <i>Pinot Grigio</i> <i>Véneto, Italia</i>	¢ 4.500	¢ 7.300	¢ 22.000

VINOS TINTOS RED WINES

	5 oz	8 oz	BOTELLA
Newen <i>Malbec</i> <i>Neuquén, Argentina</i>	¢ 4.600	¢ 7.400	¢ 22.200
Luma Gran Reserva <i>Pinot Noir</i> <i>Valle del Maule, Chile</i>	¢ 4.600	¢ 7.400	¢ 22.000
Gota de Arena <i>Tempranillo</i> <i>Castilla y León, España</i>	¢ 4.600	¢ 7.400	¢ 22.200

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 SPARKLING WINE

	5 oz	BOTELLA
Maschio <i>Prosecco</i> <i>Treviso, Italia</i>	¢ 4.300	¢ 21.000

Vinos por Botella

Wines by bottle

VINOS BLANCOS

WHITE WINES

Loco Verdejo DO Rueda, España	€ 28.500
Paco y Lola Albariño DO Rías Baixas, España	€ 32.900
Alta Vista Torrontés Mendoza, Argentina	€ 33.900
Michael David Chardonnay Lodi, Estados Unidos	€ 40.900
Santa Margherita Pinot Grigio Valdadige DOC, Italia	€ 49.900

VINOS TINTOS

RED WINES



Terreforti Rubicone Sangiovese Emilia Romagna, Italia	€ 24.600
Memoro Primitivo, Montepulciano, Nero d'Avola, Merlot Puglia	€ 27.300
Conte di Campiano Cabernet Sauvignon, Primitivo Puglia	€ 31.000
Solco Piccini Sangiovese, Cabernet Sauvignon, Syrah Toscana IGT	€ 36.500

España

Bodegas Nexus Tempranillo DO Ribera del Duero	€ 30.500
Luis Cañas Crianza Tempranillo Rioja	€ 32.500
Juan Gill 12 meses Monastrell DO Jumilla	€ 32.500
Aster Tinto Fino DO Ribera del Duero	€ 46.300
Godina Garnacha DO Campo de Borja	€ 49.800
Muga Tempranillo, Garnacha Rioja	€ 55.700
Valduero Una Cepa Tempranillo DO Ribera del Duero	€ 63.000

Estados Unidos

Submission Cabernet Sauvignon, Merlot, Petit Verdot California	€ 33.500
1000 Stories Zinfandel California	€ 35.000
Freakshow Cabernet Sauvignon California	€ 48.600

Argentina



Saint Felicien

Cabernet Franc

Mendoza

€ 33.600

Catena

Malbec

Mendoza

€ 37.500

Chile



Sierra Batuco Reserva

Carménère

Valle del Maule, Chile

€ 16.900

Luma Gran Reserva Red Blend

Cabernet Sauvignon, Syrah, Petit Verdot

Valle del Maule, Chile

€ 22.000

Por Fin

Cabernet Sauvignon, Syrah, Carménère, Malbec

Valle del Maule, Chile

€ 34.700

De Cabeza

Tempranillo, Garnacha, Mourvèdre, Carignan

Valle del Maule, Chile

€ 46.900

Cuartel 4 A

Carménère

Valle del Maule, Chile

€ 46.900

Ojos Verdes

Cabernet Franc, Syrah, Cabernet Sauvignon,

Tempranillo, Carménère

Valle del Maule, Chile

€ 48.800



Open Bar

Bacchus
Ristorante

Nacional

Whisky Johnnie Walker 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)
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



B

MENÚ DE BEBIDAS
DRINKS MENU

 **Bacchus**
Ristorante

Cerveza Beer

Enjoy	¢1.900 i.i.
Imperial	¢2.000 i.i.
Pilsen	¢2.000 i.i.
Heineken	¢2.700 i.i.
Bavaria Gold o Light	¢2.500 i.i.
Corona	¢3.000 i.i.

Gaseosas Soft Drinks

Coca-Cola	¢2.000 i.i.
Coca-Cola Zero	¢2.000 i.i.
Fanta Kolita	¢2.000 i.i.
Sprite	¢2.300 i.i.
Ginger Ale	¢2.000 i.i.
Ginger Ale Light 600 mL	¢2.500 i.i.

Naturales Natural Drinks

Té Frío Iced Tea	¢2.000 i.i.
Limonada Natural o con Hierbabuena Natural or Spearmint Lemonade	¢2.000 i.i.
Piña Pineapple	¢2.000 i.i.
Fresa Strawberry	¢2.000 i.i.

Agua Water

Acqua Panna ₡5.200 i.i.
(750ml) / Still Water

San Pellegrino ₡5.400 i.i.
(750 ml) / Sparkling Water

Café's Coffee

Americano ₡1.500 i.i.

Espresso ₡1.500 i.i.

Espresso Doble ₡1.900 i.i.

Cortado ₡1.600 i.i.

Cortado Doble ₡2.200 i.i.

Café con Leche / Latte ₡2.000 i.i.

Cappuccino ₡2.000 i.i.

Café Irlandés / Irish Coffee ₡4.300 i.i.

Carajillo ₡3.900 i.i.
