

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

Ophalum, Albariño, Rías Baixas, España

RAVIOLI DE QUESO DE CABRA



Hongo Portobello, Tomates Secos, Salsa de Vino Blanco

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

Terreforti, Rubicone, Sangiovese, Emilia Romagna, Italia

TORTA CAPRESE



Torta de Almendra, Chocolate, Helado de Vainilla

Almond & Chocolate Cake, Vanilla Ice Cream

Osborne, Tawny, Oporto, Portugal



Precio por persona / price per person
c22.800 colones i.i. / taxes included



Libre de Gluten
Gluten Friendly



Vegetariano
Vegetarian

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

Tricky Rabbit, Sauvignon Blanc, Carménère, Valle del Maule, Chile

ATÚN A LA PARRILLA

Salsa Gremolata, Puré Rústico de Zanahoria, Mini Zanahorias Rostizadas

Grilled Tuna, Gremolata Sauce, Rustic Carrot Purée, Roasted Mini Carrots

1000 Stories, Zinfandel, California, United States

PANNA COTTA DE VAINILLA



Coulis de Frutos Rojos, Amaretti

Vanilla Panna Cotta, Red Berry Coulis, Amaretti

Vin Santo Rocca Delle Macie, Italia



Opción #3

CARPACCIO DE SALMÓN



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

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

Luma Gran Reserva, Chardonnay, Valle del Maule, Chile

TAGLIATA RIB EYE

Gnocchi de Ricotta, Salsa de Pecorino Romano y Provolone Dulce, Pera Caramelizada con Mantequilla

Rib Eye, Ricotta Gnocchi, Pecorino Romano and Sweet Provolone Sauce, Caramelized Pear with Butter

De Cabeza, Tempranillo, Garnacha, Mourvèdre, Carignan Valle del Maule, Chile

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

Licor de Bergamota



Opción #4

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*

Luma Gran Reserva, Chardonnay, Valle del Maule, Chile

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*

El Loco, Verdejo, Rueda, España

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*

**Por Fin, Cabernet Sauvignon, Syrah, Carménère, Malbec
Valle del Maule, Chile**

BUDÍN DE CHOCOLATE Y FRAMBUESA

Salsa de Chocolate Blanco, Coulis de Frambuesa

Bread Pudding, White Chocolate Sauce, Raspberry Coulis

Osborne, Tawny, Oporto, Portugal



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

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

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 Purée, Spinach and Sun Dried Tomatoes, Sautéed Carrots

1000 Stories, Zinfandel, California, United States

TORTA FRÍA DE NUTELLA

Torta de Queso con Nutella, Crumble de Chocolate

Nutella and Cheese Tart, Chocolate Crumble

Malamado. Malbec, Mendoza, Argentina

