

A large, white, serif letter 'B' is centered on a horizontal band of brown, textured paper. The letter has a slightly distressed, hand-painted appearance with some irregular edges.

MENÚS DE GRUPOS
GROUPS MENU

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

Tagliata de Lomito, Penne Puttanesca

Beef Tenderloin Tagliata, Sauteed Penne, Puttanesca Sauce

Fettuccine en Salsa Cremosa

Fetuccini, Salsa Cremosa de Camarones Pinky

Sauteed 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

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

Tartare de Salmón

Tartare 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)**

Tagliata de Lomito

Tagliata de Lomito Parrilla, Gnoqui de Papa y Ricotta, Salsa de Pesto

Grilled Tenderloin Tagliata, Ricotta & Potato Gnoqui, Pesto Sauce

Chitarra al Pomodoro

Pasta hecha en Casa, Salsa Pomodoro, Ajo, Albahaca, Aceite de Oliva

Homemade Pasta, Pomodoro Sauce, Garlic, Basil, Olive Oil

Pechuga Parmigiana

Clásico Italiano Gratinado al Horno de Leña, Papas Risolée

The Classic Italian Chicken Parmigiana, Risolee Potatoes

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

Tarta de Mascarpone y Limoncello

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

Crispy Cracker, Mascarpone & Limoncello Cream, Confit Lemon Zest

Semifreddo de Macadamia

Clásico Turrón Helado de Macadamia, Chocolate Fundido

Macadamia Semifreddo, Melted Chocolate

Precio por persona €21.500 i.i.
Price per person €21.500 taxes included

Toscano

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

Tartare de Atún

Tartare de Atún, Cebolla Morada, Sésamo, Ají, Salsa de Soya
Tuna Tartare, Red Onions, Sesame, Aji, Soy Sauce

Ensalada Griega

Tomate, Pepino, Cebolla Morada, Aceitunas Kalamatas, 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

Ravioli de Queso de Cabra, Vino Blanco, Tomates Secos, Alcaparras, Hongo Portobello
Goat Cheese Ravioli, White Wine, Sun Dried Tomatoes, Capers, Portobello Mushrooms

Pargo a la Livornesa

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

Lomito, 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, Apples, Vanilla Ice Cream, Caramel Sauce

Semifreddo de Macadamia

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

Romano

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

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

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

Lomito Marsala

Lomito Parrilla, Salsa Marsala, Emulsión de Papa
Grilled Beef Tenderloin, Marsala Sauce, Mashed Potato Emulsion

Enrollado de Pollo

Enrollado de Pollo, Espinaca, Mozzarella, Salsa Aurora
Chicken Breast Filled with Spinach, Mozzarella Cheese, Aurora Sauce

Fettuccine con Salmón al Limón

Pasta 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

Milhojas de Chocolate

Milhojas de Coco y Chocolate, Frutas Silvestres
Coconut & Chocolate Milefeuille, Berries

Siciliano

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

Ensalada César

Ensalada Cesar, Lechuga Romana, Crotones Rústicos, Aderezo César

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

Pulpo al Olivo

Lonjas de Pulpo, Aceite de Oliva, Perejil, Crema de Aceitunas Kalamatas

Octopus Slices, Olive Oil, Parsley, Kalamata Olives Creamy Sauce

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

Atún al Pesto

Atún Parrilla, Tagliolini de Espinaca, Pesto, Salsa de Alcaparras

Seared Tuna, Spinach Tagliolini, Pesto & Capers Sauce

Risotto con Camarones

Vino Blanco, Azafrán y Grana Padano

Shrimp Risotto, White Wine, Saffron, Grana Padano Cheese

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)**

Croquetas de Banano y Manzana

Cocinadas al Horno de Leña, Caramelo de Almendras, Helado de Vainilla

Wood Oven Roasted Banana - Apple Croquettes, Almond Caramel, Vanilla Ice Cream

Tiramisú

Clásico Tiramisú, Vainilla, Café, Licor de Café, Mascarpone, Cocoa

Classic Tiramisú, Vanilla, Mascarpone, Coffee Liqueur, Cocoa Powder

Sardegna

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

Carpaccio de Salmón

Carpaccio de Salmón, Naranja, Alcaparras, Vinagreta de Cítricos, Micro Hierbas

Salmon Carpaccio, Orange, Capers, Citric Vinaigrette, Micro Herbs

Ensalada de Pollo Crocante

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)**

Atún a la Parrilla

Atún en Salsa de Cítricos, Ensalada de Cebada, Tomates Cherry, Cebolla Morada, Guisantes, Pasas Deshidratadas

Grilled Tuna Fillet, Citrus Sauce, Barley Salad, Cherry Tomatoes, Red Onions, Petit Pois, Dried Raisins

Albóndigas Braseadas al Horno de Leña

Salsa Pomodoro, Parmesano, Perejil, Pangrattato

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

Pappardelle Portofino

Papardelle Casero de Zanahoria, Camarones Pinky, Vino Blanco, Tomates Secos, Ralladura de Limón, Pepperoncini Seco

Homemade Roasted Carrots Pappardelle, Pinky Shrimps, White Wine, Sun Dried Tomatoes, Lemon Zest, Dry Pepperoncini

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

Sabayón de Maracuyá

Sabayón Maracuyá, Bizcocho Genovés

Passion Fruit Sabayon, Genoise Sponge Cake

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 de Queso Azul

Lechugas Mixtas, Queso Azul ,Manzana Verde, Reducción de Vino Tinto, Nueces

Mixed Greens, Blue Cheese, Green Apple, Red Wine Reduction, Nuts

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

Chitarra con Lomito al Pomodoro

Lomito a la Parrilla, Pasta hecha en Casa, Salsa Pomodoro, Albahaca, Aceite de Oliva

Grilled Beef Tenderloin, Homemade Pasta, Pomodoro Sauce, Basil, Olive Oil

Risotto Vegetariano

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

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

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

Dedos de Apóstol

Crepa Rellena de Nutella, Salsa Tibia de Naranja, Helado de Vainilla

Nutella Crepe, Warm Orange Sauce, Vanilla Ice Cream

Panna Cotta

Salsa de Caramelo, Praliné de Almendra

Panna Cotta, Caramel Sauce, Almond Praliné

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.

A large, white, serif letter 'B' is centered on a textured, orange-brown background that resembles watercolor or aged paper. The background has a mottled, organic appearance with varying shades of orange and brown.

MENÚS EJECUTIVOS
EXECUTIVE MENUS

Bacchus
Ristorante

Menú Coffee Break

A.M.

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

2 Mini Cangrejos, 1 Rollo de Canela
2 Mini Croissants, 1 Cinnamon Roll

ç6.100 i.i. por persona

Menú Coffee Break

P.M.

Capuccino, Café Negro, Té, Gaseosas, Jugos Naturales
Capuccino, Coffee, Tea, Sodas or Natural juices

Cangrejo de Jamón y Queso, Profiterol de Chocolate
Jam & Cheese Croissant, Chocolate Profiterol

ç6.100 i.i. por persona

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 Tomate Rostizados

Queso Mascarpone, Crutones de Focaccia
Mascarpone Cheese, Focaccia Crutons

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

Sauteed 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)**

Semifreddo de Macadamia

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

Tortino de Chocolate

Pastel Tibio de Chocolate, Helado de Vainilla

Dark Chocolate Fondant Cake, Vanilla Ice Cream

BEBIDAS (Escoger una) **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 Tomate Rostizados

Queso Mascarpone, Crutones de Focaccia
Mascarpone Cheese, Focaccia Crutons

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

*Sauteed 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)

Semifreddo de Macadamia

Clásico Turrón Helado de Macadamia, Chocolate Fundido

Classic Macadamia Semifreddo, Melted Chocolate

Tortino de Chocolate

Pastel Tibio de Chocolate, Helado de Vainilla

Dark Chocolate Fondant Cake, Vanilla Ice Cream

BEBIDAS (Escoger una) DRINKS (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, Soft Drinks, Natural Drinks

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

A large, white, serif letter 'B' is centered on a horizontal band of brown, textured paper. The letter has a slightly distressed, torn edge on its left side, suggesting it was cut out of the paper. The background is a solid, textured brown color.

MENÚS BAJO COSTO
LOW COST MENU

Bacchus
Ristorante

Bajo Costo 1

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

Pechuga de Pollo con Salsa Trufa

Pollo a la Parrilla, Salsa Cremosa de Trufa, Puré de Papa

Grilled Chicken Breast, Creamy Truffle Sauce, Mashed Potatoes

Chitarra al Pomodoro

Tomate Fresco, Ajo, Albahaca, Aceite de Oliva

Chitarra, 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

Semifreddo de Macadamia

Clásico Turrón Helado de Macadamia, Chocolate Fundido

Macadamia Semifreddo, Melted Chocolate

Bajo Costo 2

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

Sauteed Spaghetti, Veal Ragout, Pomodoro Sauce

Pechuga de Pollo Alla Cacciatore

Salsa Pomodoro, Alcaparras, Aceitunas, Puré de Papa

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

Tiramisú, Vanilla, Mascarpone, Coffee Liqueur, Cocoa Powder

Panna Cotta

Salsa de Frutos Rojos, Amaretti

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.



MENÚS DE GRUPOS
GROUPS MENU

Bacchus
Ristorante

Antipasti

Mínimo 10 personas / Minimum 10 persons

Bruschetta de Tomate, Parmesano, Albahaca <i>Tomato, Parmesan & Basil Bruschetta</i>	¢2,000 i.i.
Escabeche de Hongos <i>Mushroom Escabeche</i>	¢1,700 i.i.
Olivas Marinadas <i>Marinated Olives</i>	¢1,500 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>Provolone Cheese</i>	¢2,500 i.i.
Frittata de Cebolla y Papa <i>Onion & Potato Frittata</i>	¢1,900 i.i.
Prosciutto San Daniele <i>Prosciutto San Daniele</i>	¢2,100 i.i.
Salame Milano <i>Salame Milano</i>	¢1,900 i.i.
Pepperoni <i>Pepperoni</i>	¢1,900 i.i.
Salame Napolitano Dolce <i>Salame Napolitano Dolce</i>	¢1,900 i.i.
Vegetales a la Parrilla <i>Grilled Vegetables</i>	¢1,500 i.i.

Bocadillos Salados

Salty Bites

Involtini de Berenjena y Queso <i>Eggplant & Cheese Involtini</i>	¢1,300 i.i.
Pulpo al Olivo, Mayonesa de Kalamata <i>Braised Octopus, Kalamata Olives Creamy Sauce</i>	¢2,600 i.i.
Polpetine de Carne, Salsa Pomodoro <i>Beef Polpetine, Pomodoro Sauce</i>	¢1,600 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 Salmón <i>Salmon Tartare</i>	¢2,000 i.i.
Tartare de Atún <i>Tuna Tartare</i>	¢2,000 i.i.
Corvina Crocante, Salsa Tártara <i>Crispy Seabass, Tartar Sauce</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>	¢1,000 i.i.
Pincho Mediterráneo, Prosciutto, Tomate Cherry, Spianata y Aceituna <i>Mediterranean Skewer, Prosciutto, Cherry Tomato, Spianata & Olive</i>	¢2,300 i.i.
Hojaldre de Tomate Confitado, Queso Provolone <i>Tomato Confit Puff Pastry, Provolone Cheese</i>	¢2,700 i.i.
Queso Feta Marinado con Hierbas <i>Marinated Feta Cheese with Herbs</i>	¢1,500 i.i.
Mini Mozzarella en Carozza <i>Mini Mozzarella in Carozza</i>	¢1,500 i.i.

Bocadillos Dulces

Sweet Bites

Tartaleta de Limón <i>Lemon Mini Tart</i>	¢1,200 i.i.
Cannoli con Crema Pastelera <i>Cannoli with Custard Cream</i>	¢1,200 i.i.
Mini Panna Cotta <i>Mini Panna Cotta</i>	¢1,200 i.i.
Tarta de Ricotta, Limoncello, Pasas <i>Ricotta, Limoncello & Raisins Tart</i>	¢1,400 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.

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.



MENÚ BRUNCH
BRUNCH MENU

Bacchus
Ristorante

- Carpaccio de Carne** c2,000 i.i.
Yogurt Natural, Fresas, Moras, Arándanos, Miel
Natural Yogurt, Strawberries, Blackberries, Blueberries, Honey
- Brocheta de Frutas y Miel** c2,000 i.i.
Fresas, Manzana Verde, Manzana Gala, Miel, Hierbabuena
Fruit Brochette, Strawberry, Apple, Spearmint, Honey
- Scone de Tocino y Tocineta** c2,000 i.i.
Panecillo Relleno de Tocino y Tocineta
Bacon Scone
- Huevo Fiorentina** c2,000 i.i.
Huevo Pochado, Salsa Bechamel, Espinaca, Pan Tostado, Queso Mozzarella
Poached Egg, Bechamel Sauce, Spinach, Bread Toast, Mozzarella Cheese
- Crepa de Prosciutto** c2,000 i.i.
Crepa Salada de Hierbas, Acelga, Prosciutto, Queso de Cabra
Herbs, Chard, Prosciutto & Goat Cheese Crepe
- Tabla de Quesos y Fiambres** c2,000 i.i.
Cheese & Charcuterie
- Risotto con Verduras** c2,000 i.i.
Risotto, Espárrago, Zucchini, Hongo Blanco, Queso Parmesano
Risotto, Asparagus, Zucchini, White Mushroom, Parmesan

Gazpacho	¢2,000 i.i.
Sopa Fría de Tomate, Pepino y Aceite de Oliva con Crotones	
<i>Traditional Spanish Gazpacho</i>	
Pita de Pollo	¢2,000 i.i.
Pan Pita, Lechugas Mixtas, Mozzarella, Aguacate, Pollo A Las Hierbas	
<i>Pita Bread, Mixed Greens, Mozzarella, Avocado, Herb Chicken</i>	
Pan Toscano	¢2,000 i.i.
Tuscan Bread	
Pan de Zanahoria	¢2,000 i.i.
Carrot Cake	
Croissant de Chocolate	¢2,000 i.i.
Panna Cotta	¢2,000 i.i.
2 Gaseosa, 2 Naturales o 1 Copa de Vino	¢2,000 i.i.
<i>2 Sodas, 2 Natural Drinks or 1 Glass of Wine</i>	
Barra de Cafés, Té, Jugo de Naranja	¢2,000 i.i.
<i>Coffee, Tea, Orange Juice</i>	

Menú Brunch: 7 Bocadillos + Café o Té y Jugo Natural
 ¢15.900 i.i. por persona

*Brunch Menu: 7 Snacks + Coffee or Tea and Natural Juice:
 ¢15.900 i.i. per person*

A large, white, serif letter 'B' is centered on a green, textured background that resembles watercolor or a rough paper surface. The letter has a slightly distressed, torn edge on its left side.

MENÚS DE TÉ
TEA MENU

Bacchus
Ristorante

Menu 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

¢14.800 i.i. por persona

Menu 2

Bebidas / Drinks

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

Bocadillos / Snacks

Arancini de Queso, Bruschetta de Hongos
Cheese Arancini, Mushroom Bruschetta

Plato Fuerte / Main Course

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

Postre / Dessert

Tiramisú

¢14.800 i.i. por persona

Menu 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

€17.200 i.i. por persona

A large, white, serif letter 'B' is centered on a horizontal band of brown watercolor. The watercolor has a textured, mottled appearance with varying shades of brown and tan. The letter 'B' is clean and stands out against the textured background.

MENÚ DE BEBIDAS
DRINKS MENU

Bacchus
Ristorante

Vinos Blancos y Espumantes

White Wine and Sparkling Wine

	Botella
Prosecco Zonin Glera Véneto, Italia	€22.900 i.i.
Idilicum Cava Brut, Macabeo Valencia, España	€18.900 i.i.
Pazo Cilleiro Albariño Rías Baixas, España	€20.200 i.i.
D'Alamel Chardonnay Valle Central, Chile	€18.500 i.i.
La Playa Sauvignon Blanc Curicó, Chile	€18.500 i.i.
Paco y Lola Albariño Rías Baixas, España	€30.700 i.i.

Vino Tinto

Red Wine

	Botella
La Posta Pizzella Malbec Valle de Uco, Argentina	€21.400 i.i.
Los Intocables Finca Las Moras Cabernet Sauvignon Mendoza, Argentina	€21.000 i.i.
Arienzo Marqués de Riscal Tempranillo Rioja, España	€21.400 i.i.
Pietra Pura Mandus Primitivo Puglia, Italia	€22.100 i.i.
Nexus Tempranillo DO Ribera del Duero, España	€24.100 i.i.
Catena Malbec Mendoza, Argentina	€29.500 i.i.
Bodega del Fin del Mundo Pinot Noir Patagonia, Argentina	€29.500 i.i.
Axel Syrah Valle de Limarí, Chile	€28.500 i.i.
Casa Silva Carménere DO Valle Colchagua, Chile	€22.500 i.i.
Marqués de Murrieta Blend Rioja, España	€43.800 i.i.

Cerveza

Beer

Imperial	¢2.000 i.i.
Pilsen	¢2.000 i.i.
Bavaria	¢2.600 i.i.
(Gold, Light, Dark)	
Heineken	¢2.700 i.i.
Corona	¢3.000 i.i.
Stella Artois	¢3.000 i.i.

Gaseosas

Sodas

Coca-Cola	¢1.800 i.i.
(Light, Zero, Regular)	
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	¢1.800 i.i.
<i>Iced Tea</i>	
Natura de Temporada	¢1.800 i.i.
<i>Seasonal Natural Drink</i>	
Limónada Hierbabuena	¢2.000 i.i.
<i>Mint Lemonade</i>	

Agua

Water

San Pellegrino	¢3.800 i.i.
Agua Panna (750 mL)	¢3.800 i.i.

Café

Coffee

Americano	¢1.400 i.i.
Espresso	¢1.200 i.i.
Espresso Doble	¢1.600 i.i.
Cortado	¢1.200 i.i.
Cortado Doble	¢1.600 i.i.
Café con Leche / Latte	¢1.600 i.i.
Capuccino	¢1.600 i.i.
Café Irlandés / Irish Coffee	¢3.900 i.i.
Carajillo	¢3.800 i.i.
Té Twinings	¢1.300 i.i.

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

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

Cantidad horas	Precio de venta
2 horas	¢14.800 i.i.
3 horas	¢19.900 i.i.
4 horas	¢21.500 i.i.
Hora adicional	¢5.200 i.i.

Premium

Whisky Old Parr
Flor de Caña 12 años
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	¢21.500 i.i.
3 horas	¢28.800 i.i.
4 horas	¢31.600 i.i.
Hora adicional	¢7.600 i.i.

Gold

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

Cantidad horas	Precio de venta
2 horas	¢24.100 i.i.
3 horas	¢32.300 i.i.
4 horas	¢35.500 i.i.
Hora adicional	¢8.500 i.i.

Nos reservamos el derecho a cambiar precios.