

LA LUNA

RESTAURANT AT GAIA HOTEL AND NATURE RESERVE



Disfrute con la mejor compañía una cocina exquisita, rodeado de velas y el sonido de la Selva Tropical de Costa Rica bajo la belleza de las estrellas

Detalles de la Cena Romántica:

- Por favor realizar la reservación con al menos 24 horas de antelación
- Incluye una botella de vino y 7 platillos presentados de manera individual (3 entradas, 2 platos fuertes y 2 postres) a ser compartidos entre dos personas
- Decoración con flores y velas incluido
- La ubicación de la Cena Romántica será decidida con base en su tipo de habitación, condiciones climáticas y preferencia personal
- Hay opción de cena bajo techo en caso de que llueva
- Elija su opción de menú preferida. Los menús pueden personalizarse
- Solicitudes de alimentación o restricciones de dieta pueden ser atendidas

Cena Opción 1

Elija Una Botella De Vino Entre:

Portillo Sauvignon Blanc, Mendoza, Argentina

o

Escudo Rojo, Baron Philippe de Rothschild, Maipo, Chile

1. Ensalada Verde al Estilo Costarricense

Una deliciosa mezcla de lechugas, frescos tomates maduros, pepino, aguacate, el tradicional queso Turrialba rayado en lonjas, dados tostados de pan de la casa, pasas, acompañados con aderezo elaborado a base de cebolla, ajo, miel y vinagre balsámico

2. Ceviche del Caribe Costarricense

Una deliciosa receta elaborada con mahi mahi, y una mezcla preparada con jugo de limón, jengibre fresco, cebolla morada, ajo y apio, acompañada con aguacate, con yuca y un alioli hecho a base chile picante del caribe sur

3. Tartaleta de Queso Gorgonzola y Tomate Seco

Pasta de hojaldre rellena de tomates secos y queso gorgonzola, horneadas a perfección. Coronados con cebolla caramelizada, servido sobre una cama de hongos

4. Mar & Tierra

La receta Guanacasteca de lomito de res, también se prepara con tres camarones jumbo, acompañados con arroz con maíz, queso y tortillas acompañado con una salsa oscura a base de carne

5. Atún con Jengibre y Panko

Filete Según esta receta del pacifico costarricense, se reboza el filete de Atún local, con una mezcla de jengibre fresco y hojuelas de pan, luego se cocina levemente, además, se acompaña con majado de camote, vegetales y una vinagreta de ajonjolí

6. Gaia Limón Tarta

Tarta de limón con escarcha de chocolate

7. Churros Perfumados con Canela

Una fondue de salsa de Nutella y leche condensada acompañado de churros con canela

Cena Opción 2

Elija Una Botella De Vino Entre:

Saurus Chardonnay Chardonnay, Patagonia, Argentina

o

Portillo Cabernet, Mendoza, Argentina

1. Ensalada Campestre Gaia

Combinación de lechugas, remolacha, dados de queso Turrialba, papaya, almendros, plátano verde, montado en una cama de pepino, acompañados con un aderezo elaborado a base de romero, hierba buena y albahaca

2. Tartaleta de Queso Gorgonzola y Tomate Seco

Pasta de hojaldre rellena de tomates secos y queso gorgonzola, horneadas a perfección. Coronados con cebolla caramelizada, servido sobre una cama de hongos

3. Ensalada de Calamares Salteados con Miel y Ajo

Presentado en una canasta de papel de arroz con lechuga mixta y tomates frescos

4. Cacerola de Mariscos al Estilo Caribeño

Esta receta del caribe sur de Costa Rica se prepara con mejillones, camarones, almejas y calamar, preparados en una salsa de tomates y fondo de pescado, acompañados con un fufú de yuca con ajo y chile picante

5. Papillote de Dorado

Con nuestra deliciosa versión de esta receta oriunda de las costas del pacifico costarricense, se hornea el pescado con hierbas aromáticas, tomate fresco, y hongos, envueltos en hojas de plátano, se acompaña con patacones, frijoles majados y una salsa elaborada a base de leche de coco, chile, y tomate

6. Gaia Pecado Secreto

Lonjas finas de piña formadas en raviolis, rellena de una cremosa mezcla de queso crema y leche condensada y bañada en una salsa de frutos silvestres

7. Helados de la Casa

Una selección de helados hechos en casa Chocolate y Vainilla

Cena Opción 3

Elija Una Botella De Vino Entre:

Escudo Rojo, Baron Philippe de Rothschild, Maipo, Chile

o

Portillo Sauvignon Blanc, Mendoza, Argentina

1. Ensalada Campestre Gaia

Combinación de lechugas, remolacha, dados de queso Turrialba, papaya, almendros, plátano verde, montado en una cama de pepino, acompañados con un aderezo elaborado a base de romero, hierba buena y albahaca

2. Ensalada de Calamares Salteados con Miel y Ajo

Presentado en una canasta de papel de arroz con lechuga mixta y tomates frescos

3. Soup Sopa Fría De Pepino

Refrescante sopa fría, elaborada con una reducción de pepino, crema, leche y aderezada con hierbas típicas de la zona, acompañada con dados tostados de pan de la casa

4. Cacerola de Mariscos al Estilo Caribeño

Esta receta del caribe sur de Costa Rica se prepara con mejillones, camarones, almejas y calamar, preparados en una salsa de tomates y fondo de pescado, acompañados con un fufú de yuca con ajo y chile picante

5. Mar & Tierra

La receta Guanacasteca de lomito de res, también se prepara con tres camarones jumbo, acompañados con arroz con maíz, queso y tortillas acompañado con una salsa oscura a base de carne

6. Gaia Limón Tarta

Tarta de limón con escarcha de chocolate

7. Sorbete de "Martini"

Sorbete Casa disponible en sabores tanto de Maracuyá o Mora

Cena Opción 4 (Vegetariano)

Elija Una Botella De Vino Entre:

Portillo Sauvignon Blanc, Mendoza, Argentina

o

Reserva Del Fin Del Mundo Pinot Noir, Patagonia, Argentina

1. Ensalada Verde Mixta

Una deliciosa combinación de lechuga Lola Rosa y Frisee combinada con tomates rebanados, pepino en dados, queso local rayado y daditos de aguacate costarricense y servido con crotones y pasas. Servida con una vinagreta balsámica

2. Sopa de Vegetales Costarricense

Esta deliciosa sopa tiene una combinación perfecta de vegetales y fideos cocinados suavemente en un caldo de pollo

3. Tartaleta de Queso Gorgonzola y Tomate Seco

Pasta de hojaldre rellena de tomates secos y queso gorgonzola, horneadas a perfección. Coronados con cebolla caramelizada, servido sobre una cama de hongos

4. Lasagna Vegetariana

Una deliciosa mezcla de hongos, cebolla morada, berenjena y chile dulces cortados muy finos, servidos en capas de queso tofu y nuestra salsa Pomodoro de la casa

5. Fideos con Salsa de Pejibaye* (contiene lactosa)

Nuestra versión de un delicioso plato tradicional de la zona central de Costa Rica, elaborado con fideos, cocidos en una salsa elaborada a base de pejibaye y queso Turrialba

6. Sorbete de "Martini"

Sorbete Casa disponible en sabores tanto de Maracuyá o Mora

7. Gaia Pecado Secreto

Lonjas finas de piña formadas en raviolis, rellena de una cremosa mezcla de queso crema y leche condensada y bañada en una salsa de frutos silvestres