LA LUNA

RESTAURANT AT GAIA HOTEL AND NATURE RESERVE

MENÚ DE CATA DE VINOS

SOPA DE VEGETALES COSTARRICENSE

Combinación perfecta de vegetales y fideos cocinados en un caldo de pollo. Acompañado a una copa de Equus Pirque Haras Chardonnay, un vino fresco en la boca con un final persistente, notas de piña y frutos tropicales 100% Chardonnay de la región del Valle del Maipo de Chile

CALAMARES AL ESTILO DEL PACÍFICO COSTARRICENSE

Aros de calamar, rebozados en especies, mantequilla con limón y miel de abeja, servidos en una canasta de papel de arroz con lechuga y tomate. Acompañado por una copa de Postales Sauvignon Blanc & Semillon Blend, un vino de aroma cítrico con miel así como hierbas, bien equilibrado con un elegante final, proveniente de la región de la Patagonia en Argentina

ATÚN "BLACKENED" CARIBEÑO

Medallones de atún sellados con escabeche de rábano, chile dulce, coco marinado. Servido con una copa de Pinot Noir Newen, color rubí, ligeros toques de fruta roja frescos al paladar, compuesto por un golpe seco y dulce con acidez media, proveniente de la región de la Patagonia en Argentina

COSTILLAS EN SALSA DE TAMARINDO

Costillas cocinadas en salsa de barbacoa hecha con tamarindo, servido con tortas rellenas de queso Turrialba (queso, papas, rábano picante y especias). Acompañado con una copa de LaGarde Altas Cumbres Malbec, especial para carnes a la brasa con salsas pesadas, con cuerpo, sabores fuertes al paladar, un rico sabor a ciruela, proveniente de la región de Mendoza en Argentina

LAVA FLOW DE CHOCOLATE

Servido con helado casero de vainilla (tiempo de preparación 20 minutos). Acompañado con una copa de Ferreira Porto, un vino fortificado con adición tenue de brandy en la fermentación, desde el Valle Douro en Portugal