
CENA

SOPAS & ENSALADAS

Sopa de Vegetales Costarricense

Esta deliciosa sopa tiene una combinación perfecta de vegetales cultivados en las faldas Volcán Irazú, en Cartago, y fideos cocinados suavemente en un caldo de pollo-\$9

La Tradicional Sopa Festiva de Ayote, Papaya y Miel

La receta de esta sopa se utiliza para celebraciones festivas en Costa Rica, está elaborada con ayote horneado, papaya dulce, miel y almendras en hojuelas - \$8

Ensalada Campestre Gaia*

Lechuga, remolacha, shaving de queso parmesano, papaya, almendras, plátano verde, rulos de pepino, acompañados con un aderezo elaborado a base de romero, hierba buena y albahaca-\$9

Ensalada de Manzana con Espinaca y vinagreta de mora**

Lechuga, espinaca frita, albahaca, con manzana, almendras caramelizadas, tomate cherry y pepino con aderezo de mora - \$9

ENTRADAS

Tartaleta de Queso Gorgonzola y Tomate seco *

Nuestra versión de esta receta proviene de la tradición italiana, de la zona sur de Costa Rica, se elabora con pasta de hojaldre, rellena de tomates secos y queso gorgonzola, horneadas a perfección coronada con cebolla caramelizada, y servida sobre una cama de hongos-\$10

*Comida Vegetariana

** Comida Vegana

Todos los platos con un asterisco son la versión de Gaia de la cocina costarricense.

Precios en dólares

13% Impuestos De venta & 10% cargo servicio serna cobrados a su cuenta

Ceviche del Caribe Costarricense

Mahi mahi, y una mezcla preparada con jugo de limón, jengibre fresco, cebolla morada, ajo y apio, servido en medio aguacate, con yuca y un alioli hecho a base chile picante del caribe sur-\$ 13

Calamares al Estilo del Pacífico Costarricense

Deliciosos aros de calamar, rebosados con especias aromáticas de la zona, mantequilla con limón y miel de abeja, servidos en una canasta de papel de arroz con lechuga y tomate-\$ 10

Ceviche Vegetariano*

Nuestra versión de una deliciosa receta de la tradición afrocaribeña costarricense, elaborada con lentejas, y una mezcla preparada con jugo de limón, jengibre fresco, cebolla morada, ajo y apio, servido en medio aguacate, con yuca y un alioli hecho a base chile picante del caribe sur -

\$ 11

Antipasto de Vegetales Asados con Aderezo de Chía y Mostaza**

Una deliciosa mezcla de berenjena, chile dulce, papa, zanahoria y zucchini, preparados con aceite de oliva y acompañado con un aderezo de mostaza con semillas de chia -\$9

PLATOS FUERTES

Filete de Dorado al Estilo Caribeño

Delicioso y fresco filete de dorado local, frito y horneado, con una cobertura de plátano tostado y coco, acompañado de puré de yuca, rulos de vegetales en una salsa de mango con anís-\$ 19

Todos los platos con un asterisco son la versión de Gaia de la cocina costarricense.

Precios en dólares

13% Impuestos De venta & 10% cargo servicio serna cobrados a su cuenta

Atún Tropical

Filete de Atún local, incrustado con culantro, bañado en salsa de mango con aguacate, tomate cherry, cebolla y trozos de mango, acompañado con puré de papa y rulos de vegetales - \$22

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 tomate y fondo de pescado, con un majado de yuca con ajo y chile picante o con pasta con un toque de picante al gusto - \$25

Camarones del Pacífico Central Costarricense

Con esta receta, los camarones se preparan salteados en ajo, cebolla, tomates deshidratados, alcaparras, cocidos en crema, acompañados de pasta tagliatelle con queso rallado al gusto (En lugar de la crema, puede acompañarlo con un caldo de tomate asado) - \$ 26

Pollo o Pescado al Curry Caribeño

Un plato al estilo del caribe sur costarricense, preparado con jugosos trozos de pechuga de pollo, cocido con frescas hierbas aromáticas, leche de coco y curry caribeño, servido con una base de arroz basmático o majado de yuca con camote-\$ 17

(Si desea puede sustituir el pollo por pescado, por \$2 adicionales)

Pollo Rebozado

Esta tradicional receta de la meseta central de Costa Rica se elabora con tiras de filete de pollo majado a mano, sumergido en huevo batido, perejil y queso, rebozado con ralladura de pan de la casa, acompañado con puré de papa, camote y majado de yuca, rulos de vegetales, y una salsa de tomate con orégano y albahaca - \$ 18

Todos los platos con un asterisco son la versión de Gaia de la cocina costarricense.

Precios en dólares

13% Impuestos De venta & 10% cargo servicio sema cobrados a su cuenta

Lomito de Res

Con esta receta de la zona de Guanacaste, se prepara a la parrilla el lomito de res de la ganadería costarricense, acompañado de arroz con maíz, queso, tortillas con una salsa demi-glace - \$25

Costillas en Salsa de Tamarindo

Con nuestra versión de esta receta precolombina, las costillas son cocidas en su propio jugo con cebolla, pimienta y tomate, acompañada con puré de papa, yuca frita y rulos de vegetales - \$22

Casados Costarricenses

Este platillo se elabora con pollo acompañado con frijoles negros y arroz basmático, ensalada verde mixta, plátanos fritos y picadillo - \$11

Si gusta sustituir por pescado \$2 adicionales

Hamburguesa Tica al B.B.Q

Dos Hamburguesas de cuatro onzas de carne, a la plancha con una salsa con sabor a B.B.Q y los acompañamientos usuales: lechuga, tomate, pepinillos, cebollas dulces y los complementos que usted desee - \$11

Agregue Queso Cheddar- \$1.50 / Agregue Tocineta - \$1.50

Pastel de Arroz con Palmito *

Esta receta tradicional de la zona norte de la meseta central es preparada con arroz basmático, arvejas, palmito, horneados y gratinado con queso Turrialba, natilla y huevo, acompañado papas fosforo y zanahorias dulces con miel y canela

-\$11

Pasta con salsa de pejíbaye*

Nuestra versión de un delicioso plato tradicional de la zona central de Costa Rica, elaborado con pasta, bañada con una salsa elaborada a base de pejíbaye y queso Turrialba-\$13

Todos los platos con un asterisco son la versión de Gaia de la cocina costarricense.

Precios en dólares

13% Impuestos De venta & 10% cargo servicio serna cobrados a su cuenta

Lasagna Bolognese.

Receta Casera con Salsa de Tomates Frescos, queso mozzarella, parmesano y carne magra Molida de Res \$ 18

Pasta de Vegetales con Hongos Champiñón y Portobello**

Esta receta tiene mucha influencia de diversas culturas, es preparada con hongos portobello, champiñón, alverjas, zanahoria, brócoli, chile dulce y cebolla morada en una salsa a base de soya-\$ 13

Lasagna de Vegetales - Vegana **

La versión de esta receta proviene de la zona de Cartago, es una mezcla de láminas de pasta fresca, harina de garbanzo, lentejas y hierbas, bañados en salsa bechamel con leche de soya y nuestra salsa de tomate pomodoro sazónada con ajo y albahaca-\$ 18

POSTRES

Helados de la Casa Una selección de tres cucharadas de nuestros helados hechos en casa de chocolate y vainilla-\$7

Sorbete -Sorbete hecho en casa, disponible en sabores de mora o maracuyá, servido en una copa de Martini - \$6

Churros perfumados con Canela -Churros con canela rellenos de salsa de mora, chocolate y dulce de leche - \$7

Lava Flow de Chocolate -Servido con helado de vainilla hecho en Casa (Preparación toma 20 minutos)- \$10

Tarta Gaia de Limón -Tarta de limón con base galleta de chocolate y escarcha de chocolate - \$7

Torta a los Viejos Tiempos - Pastel a la antigua con arándanos y naranja - \$7

Todos los platos con un asterisco son la versión de Gaia de la cocina costarricense.

Precios en dólares

13% Impuestos De venta & 10% cargo servicio serna cobrados a su cuenta