

La Luna

The Restaurant At Gaia Hotel & Reserve



Degustacion De Vinos

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

Combinado con un vaso pequeño de Lapostolle Sauvignon Blanc, un vino con aroma cítrico con miel y hierbas, bien equilibrado con un elegante acabado del Valle de Rapel, Chile

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

*Combinado con un vaso pequeño de Lapostolle Chardonnay, un vino fresco en boca con un final persistente, notas de piña y frutas tropicales 100% Chardonnay de Rapel Valley, Chile**

Ceviche del Caribe Costarricense

Mahí mahí, 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

*Combinado con un vaso pequeño de Pinot Noir Reserve, de color rojo rubí con violeta, en el paladar, los ligeros toques de fruta roja son frescos, estructurados con un ataque seco y dulce y una acidez media, de la región de la Patagonia de Argentina.**

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

*Combinado con un vaso pequeño de LaGarde Altas Cumbres Malbec, un vino especial para carnes a la parrilla con salsas abundantes, con cuerpo, sabores fuertes en el paladar, ricos sabores a ciruela, grosella negra y frutas secas de la región de Mendoza en Argentina.**

Lava Flow de Chocolate

Servido con helado de vainilla hecho en Casa
Combinado con una dosis perfecta de Ferreira Oporto, Chile

