MENU EXTRAVAGANZA

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

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

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

ENTRADAS

Tartaleta de Queso Gorgonzola y Tomate seco *

Nuestra versión de esta receta proviene de la tradición italiana, de la zona sur de Costas 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

*Comida Vegetariana

** Comida Vegana

Ceviche del Caribe Costarricense

Mahí mahí, y una mezcla preparada con jugo de limón, cebolla morada, ajo y apio, servido en medio aguacate, con yuca y un alioli hecho a base chile picante del caribe sur

Calamares al Estilo del Pacífico Costarricense

Deliciosos aros de calamar, rebosados con especies aromáticas de la zona, mantequilla con limón y miel de abeja, servidos en una canasta de papel de arroz con lechuga y tomate

Ceviche Vegetariano*

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

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, servido sobre una cama de aguacate & acompañado con un aderezo de mostaza con semillas de chía

---

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

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

Atún Crujientemente Rebozado con Jengibre y Hojuelas de Pan

Según esta receta del Pacífico costarricense, se reboza el filete de Atún local, con una mezcla de jengibre fresco y hojuelas de pan, luego se cocina levemente y se acompaña con puré de papa y zanahoria, vegetales y una vinagreta de ajonjolí

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 blanco o majado de yuca con camote

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

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

Casados Costarricenses

Este platillo se elabora con pollo o pescado acompañado con frijoles negros y arroz blanco, ensalada verde mixta, plátanos fritos y picadillo

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

Pastel de Arroz con Palmito *

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

Pasta con salsa de pejibaye*

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 pejibaye y queso Turrialba

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

Lasagna 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 sazonada con ajo y albahaca

POSTRES

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

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

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

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

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

Flan de nuez pecana- Este sutil postre se elabora con una mezcla de leche, pecanas, canela, caramelo y con higos azucarados

BEBIDAS

Jugo Natural, Café o Tea