



RESTAURANT AT GAIA HOTEL AND NATURE RESERVE

Cena de Navidad Diciembre 24 y 25, 2023

Ensaladas

Su selección entre:

Antipasto de Salmon e Higos

Exquisita mezcla de Arugula, limón, Aceite de Oliva, higos rebanados, tomate, Cherry, aceitunas negras y grísini acompañado de un Helado de Gorgonzola.

Ensalada Navideña

Combinación de Lechuga Kale, tomate, Cherry, aguacate, mango, rulos de pepino, remolacha, queso feta, cebolla morada acompañada de un aderezo mango & Chía.

Ensalada tropical con Queso Parmesano (Vegana)

Combinación de Lechugas, tomate, Cherry, Queso Parmesano Vegano, aceitunas negras, tomate seco, garbanzos, cebolla morada, hierba buena & aderezo de hierbas con un chimichurri argentino.

Sopas

Su selección
entre:

Sopa Negra Vegana con Chile Morrón

Sopa a base de caldo Frijol Negro, vegetales, chile morrón y culantro

Crema de Espinaca & Bechamel

Una suave crema de espinaca preparada con especias, a base de crema dulce coronado con bechamel, servido con croutones de pan integral.

Platos fuertes

Su selección entre:

Lomito de Res en Salsa de Chimichurri

Lomito nacional en salsa de chimichurri acompañado de vegetales a la parrilla & la tradicional papa asada con natilla y tocineta Crispy

Risotto Vegano de Ayote con Aguacate

Risotto al dente con ayote, leche de coco, cebolla, ajo y aguacate parrillado.

Filet de Dorado con Salsa de Ajo Rostizado & Tomate Cherry

Filet de Dorado a la parrilla en una salsa a base de crema dulce y ajos rostizados con tomate Cherry acompañado de Arroz jazmín y fideos de Vegetales

Pasta con Camarones al Cacique & Limón

Tradicional pasta Tagliatelle preparada en casa, salteada con tomate deshidratado, chiles jalapeños & los camarones en una salsa blanca con cacique y limón

Postres

Su selección entre:

Tarta de Tres Chocolates Navideña

Deliciosa mezcla de Tres chocolates, sobre una base de galleta y decorada con almendras caramelizadas

Pie de Frutos Rojos (Vegano)

Tarta a base de maní, almendras, higos, ciruela, pasas, mantequilla de maní rellena de crema de coco de coco & semillas de Chia

Mousse de Frutas

Postre Cremoso al estilo de Mousse de leche, a base de huevo, crema con galleta, fresas & cramberry

\$65.00 por persona

No incluye los impuestos de 13% y el servicio de 10%