

# La Luna Restaurant

Telephone : + 506-2777-9797

U.S: + 1-800-226-2525

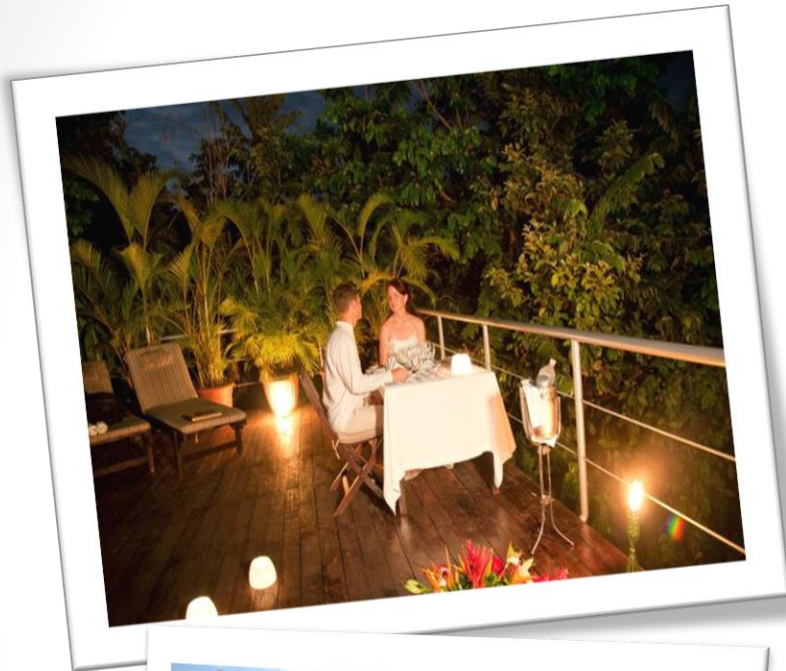
Fax: + 506- 2777-9126

Manuel Antonio, Costa Rica

[www.gaiahr.com](http://www.gaiahr.com)



# CENA ROMANTICA



-El restaurante La Luna en Gaia Hotel & Reserve se complace en presentar opciones románticas para nuestros valiosos huéspedes. --

-Nuestro chef solo utiliza ingredientes locales frescos y ofrece una increíble degustación de 7 platos.

¡Nuestro equipo del Restaurante se asegurará de que su Cena Romántica sea una experiencia que nunca olvidará!



## Cena Cinco Estrellas



# Cena Opción 1

El Portillo Sauvignon Blanc, Mendoza Argentina.

Saurus Merlot, Patagonía, Argentina

## 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

## 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

## 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

## 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

## 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

## Tarta Gaia de Limon

Tarta de limón con base galleta de chocolate y escarcha de chocolate

## Churros perfumados con Canela

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



## Cena Opción 2

Saurus Chardonnay, Patagonía, Argentina  
Portillo Cabernet Sauvignon, Mendoza, Argentina

### 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

### 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

### 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

### 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

### 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

### Lava Flow de Chocolate

Servido con helado de vainilla hecho en Casa

### Helados de la Casa

Una selección de tres cucharadas de nuestros helados hechos en casa de chocolate, vainilla y coco.



## Cena Opción 3

Escudo Rojo, Baron Philippe de Rothschild, Maipo, Chile

Baron Philippe Sauvignon Blanc, France

### 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

### 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

### 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

### 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

### Lomito de Res

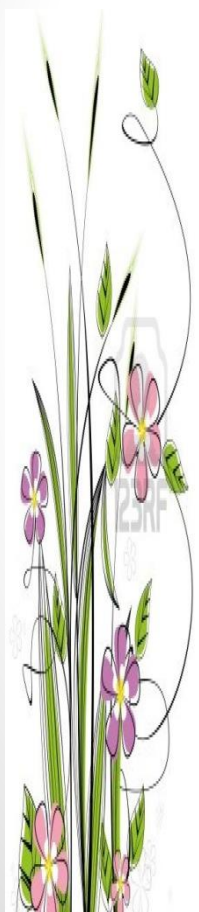
Con esta receta de la zona de Guanacaste, se prepara a la parrilla el lomito de res de la ganadería costarricense, acompañado de arroz con maíz, queso, tortillas con una salsa demi-glace

### Tarta Gaia de Limon

Tarta de limón con base galleta de chocolate y escarcha de chocolate

### Sorbete

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



## Cena Opción 4 (Vegetariano)

La Garde Altas Cumbres Sauvignon Blanc, Mendoza, Argentina  
Newen Pinot Noir, Patagonia, Argentina  
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

### 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

### 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

### 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 sazonada con ajo y albahaca

### 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

### Sorbete

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

### Lava Flow de Chocolate

Servido con helado de vainilla hecho en Casa



## Detalles de la cena romántica:

- Las cenas románticas deben ser confirmadas con 24 horas de anticipación
- La ubicación de su cena romántica se decidirá en función del tipo de habitación, las condiciones climáticas y sus preferencias personales.
- El precio de la cena es de \$ 246 con impuestos incluidos.
- Todas las cenas románticas incluyen una botella de vino.
- constan de 3 entradas ( compartidas), una opción de plato fuerte y un postre por persona.
- Flores y Candelight están incluidos.
- Solicitudes Especiales o Restricciones Dietéticas pueden ser acomodadas.
- Las opciones de comidas en el interior están disponibles en caso de lluvia





