

La Luna Restaurant

Telephone : + 506-2777-9797

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

Fax: + 506- 2777-9126

Manuel Antonio, Costa Rica

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-glacé

Tarta Gaia de Limón

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



