

---

## La Luna - Menu Extravaganza

---

The Restaurant La Luna At Gaia Hotel & Reserve

---

### CENA

---

#### 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

##### 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

##### 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

---

### ENTRADAS

---

##### 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

Todos los platos con un asterisco son la versión de Gaia de la cocina costarricense.

Precios en dolares

13% Impuestos De venta & 10% cargo servicio sema cobrados a su cuenta

## Ceviche del Caribe Costarricense

Mahi mahi, 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

---

## 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

### 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 basmatiko o majado de yuca con camote

### Casados Costarricenses

Este platillo se elabora con pollo o pescado acompañado con frijoles negros y arroz basmatiko, 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.

---

## MENU VEGETARIANO

---

### Ceviche Vegetariano

Nuestra versión de una deliciosa receta de la tradición afrocaribeña costarricense, elaborada con lentejas, marinadas con jugo de limón y cebolla morada, servido en medio aguacate y yuca frita con una vinagreta hecha a base pimienta cayena del caribe sur

---

## PLATO FUERTE

---

### Pastel de Arroz con Palmíto

Esta receta tradicional de la zona norte de la meseta central, es preparada con arroz basmático, 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 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

---

## MENU VEGANO

---

### 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 y acompañado con un aderezo de mostaza con semillas de chía

---

## PLATO FUERTE

---

### 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 de Vegetales - Vegana

La versión de esta receta proviene de la zona de Cartago, es una mezcla de láminas de pasta y de vegetales (cebolla, chile dulce, zucchini, berenjena, zanahoria, espinacas y hongos) bañados en salsa bechamel con leche de coco 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

---

## BEBIDAS

---

Jugo Natural, Café o Tea