

The Restaurant At Gaia Hotel & Reserve

Menú especial 14 de febrero 2024

Ensalada

Su elección de

Ensalada San Valentín

Combinación de Lechuga, tomate Cherry, aguacate, espinacas, uvas, manzana, cebolla morada, mandarina, crotones acompañados con dizezo del chef de Mango & Chía

Ensalada Cous Cous (Vegana)

Deliciosa espinaca, tomate, cous cous con jugo de naranja, cebolla morada, hierba buena, melocotón, rábano & maíz dulce acompañados con un aderezo de hierbas.

Sopa

Su elección de

Sopa Fría de Pepino con Fondo de Pollo

Sopa de pepino con fondo de pollo con crema dulce y crotones.

Sopa de Banano & Curry (Vegana)

Única mezcla Tropical de banano, chile dulce, almendras & curry

Platos Fuertes

Su elección de

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

Magret de pato con salsa de Moras silvestres

Pechuga de Pato preparadas a la parrilla y acompañado de una reducción de vino Tinto & servida con mini vegetales salteados con Papas al Romero.

Risotto de Remolacha con Queso Tofu

Una mezcla de arroz arborio, remolacha, ajos, cebollas y queso tofu perfumado con vino blanco.

Postre:

Su elección de

Tarta de Chocolate Terrine

Esta receta oriunda de la zona del Caribe Costarricense es preparada mediante la combinación perfecta de chocolate, jengibre caramelizado, salsa de café y es acompañada de helado de vainilla.

Pie de Frutos Rojos (Vegano)

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

Precio \$55 más impuesto, por persona

Los precios no incluyen 13% de impuestos de ventas, 10% de impuesto de servicio