



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-\$10

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 - \$10

La Ancestral Sopa de Maíz*

Nuestra receta de esta sopa es elaborada a base de maíz, cocida en una mezcla de crema y leche, sazonada con hierbas aromáticas y cubierta con queso Tico gratinada-\$10

Sopa de Banano & Curry*

Única mezcla Tropical de banano, chile dulce, almendras y curry \$8

Ensalada Campestre Gaia*

Lechuga, remolacha, shaving de queso tico, papaya, almendras, plátano verde, rulos de pepino, acompañados con un aderezo elaborado a base de romero, hierba buena y albahaca-\$10

Ensalada de Quinoa & Palmito **

Lechuga, quinoa, tomate Cherry, cebolla morada, pepino, hongos frescos & palmito acompañados con un aderezo elaborado a base de maracuyá, hierbabuena y albahaca-\$11

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 - \$11

***Comida Vegetariana**

****Comida Vegana**

Todos los platos son la versión de Gaia de la cocina costarricense.

Todos los precios son dólares Americanos.

13% Impuestos De venta - +10% recargo servicio serán cobrados a su cuenta

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-\$13

Ceviche del Caribe Costarricense

Mahi mahi, y una mezcla preparada con jugo de limón, cebolla morada y ajo, servido en medio aguacate, con yuca y un alioli hecho a base chile picante del caribe sur-\$16

Tartar de Atún con Aguacate

Una deliciosa receta preparada con Atún Fresco finamente cortado, aderezado con aguacate, tomate, pepino, especias marinadas en una vinagreta de Ajonjolí acompañado con Chips de Plátano Verde-\$16

Calamares al Estilo del Pacífico Costarricense

Deliciosos aros de calamar, rebozados 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-\$12

Ceviche Vegetariano**

Nuestra versión de una deliciosa receta de la tradición afrocaribeña costarricense, elaborada con lentejas, y una mezcla preparada con jugo de limón, cebolla morada y ajo, servido sobre medio aguacate, con yuca y un alioli hecho a base chile picante del caribe sur - \$13

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, servido sobre una cama de aguacate & acompañado con un aderezo de mostaza con semillas de chía -\$11

Tartar de Mango con Aguacate**

Una deliciosa receta preparada con mango maduro finamente cortado, aderezado con aguacate, tomate y especias-\$13

Todos los platos son la versión de Gaia de la cocina costarricense.

Todos los precios son dólares Americanos.

13% Impuestos De venta - +10% recargo servicio serán cobrados a su cuenta

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-\$23

Filete de Dorado al Ajillo

Delicioso y fresco filete de dorado local, a la parrilla, con una salsa de Ajo, perejil, cema dulce y vino blanco , acompañado de puré de papa y vegetales salteados-\$23

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 - \$23

Atún Crujiente Rebozado con Jengibre y Hojuelas de Pan

Según esta receta del Pacífico costarricense, se reboza el filete de Atún local, con una mezcla de jengibre fresco y hojuelas de pan, luego se cocina levemente y se acompaña con puré de papa y zanahoria, vegetales y una vinagreta de ajonjolí - \$26

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 - \$25

Camarones del Pacífico Central Costarricense

Con esta receta, los camarones se preparan salteados en ajo, cebolla, tomates deshidratados, alcaparras, cocidos en crema, acompañados de pasta tagliatelle con queso rallado al gusto (En lugar de la crema, puede acompañarlo con un caldo de tomate asado) - \$ 30

Todos los platos son la versión de Gaia de la cocina costarricense.

Todos los precios son dólares Americanos.

13% Impuestos De venta - +10% recargo servicio serán cobrados a su cuenta



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 blanco o majado de yuca -\$18
(Si desea puede sustituir el pollo por pescado, por \$3 adicionales)

Pollo Rebozado

Esta tradicional receta de la meseta central de Costa Rica se elabora con filete de pollo majado a mano, sumergido en huevo batido, perejil y queso, rebozado con ralladura de pan de la casa, acompañado con puré de papa, rulos de vegetales, y una salsa de tomate con orégano y albahaca - \$20

Pollo a la Parrilla, con Jengibre, Miel & Soya

Con esta deliciosa receta de la tradición chino caribeña costarricense, el pollo se prepara con polvo de jengibre, miel, piña y soya, luego es cocido a la parrilla, acompañado de espinacas fritas y puré de papa-\$18

Tamal Indígena

Con nuestra versión de esta receta de origen mesoamericano, el tamal preparado a base de arroz, relleno de tocino, carne marinada con vino tinto, pollo, ciruelas, alcaparras, papa, zanahoria, acompañado con un delicioso picadillo de chorizo con papa y repollo al vinagre-\$16

Milanesa de Carne

Esta tradicional receta de la meseta central de Costa Rica se elabora de lomito majado a mano, sumergido en huevo batido, perejil y queso, rebozado con ralladura de pan de la casa, acompañado con puré de papa, rulos de vegetales, y una salsa de tomate con orégano y albahaca-\$28

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 - \$34

Mar & Tierra

La receta Guanacasteca de lomito de res con camarones, arroz con maíz, queso, tortillas acompañado con una salsa oscura a base de carne - \$41

Churrasco tradicional

Todos los platos son la versión de Gaia de la cocina costarricense.
Todos los precios son dólares Americanos.
13% Impuestos De venta - +10% recargo servicio serán cobrados a su cuenta



La receta Guanacasteca de Churrasco parrillado, papas en Gajo al Romero , Chimichurri, vegetales salteados ,acompañado con una salsa oscura a base de fondo de Res & mostaza miel -\$45

Estofado de Puntas Lomito a lo Tico

Con nuestra versión de esta receta de la meseta central, la carne se prepara con papas, cebollas, zanahorias, sazónada con ajo y especias, se acompaña de arroz con arvejas - \$28

Costillas en Salsa de Tamarindo

Con nuestra versión de esta receta precolombina, las costillas son cocidas en su propio jugo con cebolla, pimienta y tomate, acompañada con puré de papa, yuca frita y rulos de vegetales - \$26

Pasticcio (Lasagna Campesina)

Receta Casera con Salsa de Tomates Frescos, queso mozzarella, parmesano y carne magra Molida de Res \$24

Pastel de Arroz con Palmito *

Esta receta tradicional de la zona norte de la meseta central es preparada con arroz blanco, arvejas, palmito, horneados y gratinado con queso Turrialba, natilla y huevo, acompañado papas fósforo y zanahorias dulces con miel y canela -\$17

Arroz con Champiñones*

Nuestra receta oriunda de la meseta central, es una mezcla de hongos portobello, champiñones blancos y arroz, preparados con un consomé de vegetales con crema, natilla y queso Turrialba - \$20

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-\$16

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-\$15

Curry de Piña**

Todos los platos son la versión de Gaia de la cocina costarricense.

Todos los precios son dólares Americanos.

13% Impuestos De venta - +10% recargo servicio serán cobrados a su cuenta



RESTAURANT BY GAIA HOTEL AND NATURE RESERVE

Una receta del Caribe Sur, elaborada a base de piña con curry, acompañada de rulos de vegetales y arroz blanco-\$16

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 sazónada con ajo y albahaca-\$20

GUARNICIONES

- Pinchos de Vegetales frescos -\$6
- Hongos picantes -\$8

POSTRES

Helados de la Casa

Una selección de tres cucharadas de nuestros helados hechos en casa de chocolate y vainilla-\$9

Sorbete

Sorbete hecho en casa, disponible en sabores de mora o maracuyá, servido en una copa de Martini - \$8

Churros perfumados con Canela

Churros con canela rellenos de salsa de mora, chocolate y dulce de leche - \$10

Lava Flow de Chocolate

Servido con helado de vainilla hecho en Casa
(Preparación toma 20 minutos)- \$13

Tarta Gaia de Limón

Tarta de limón con base galleta de chocolate y escarcha de chocolate - \$10

Cheesecake de Café Frio

Delicioso Cheesecake de café, preparado con una base de galleta, rellena de Queso Crema & Licor de café - \$10

Todos los platos son la versión de Gaia de la cocina costarricense.

Todos los precios son dólares Americanos.

13% Impuestos De venta - +10% recargo servicio serán cobrados a su cuenta



Pastel a la antigua con arándanos y naranja - \$11

Flan de nuez pecana

Este sutil postre se elabora con una mezcla de leche, pecanas, canela, caramelo y con nutella- \$10

Pecado Secreto de Gaia

Lonjas finas de piña formadas en raviolis, rellena de una cremosa mezcla de queso crema y leche condensada y bañada en una salsa de frutos silvestres-\$10

Panna cotta de Caramelo

Delicioso postre italiano acompañado de barquillos - \$10
(Disfrutalo con helado por \$2)

CAFÉ & BEBIDAS CALIENTES

Café Afogato

Cappuccino –Baileys –Amaretto y Helado de Vainilla - \$10

Café Caribeño

Expresso - Malibu – Kahlua & Crema Chantilli - \$10

Café Irlandés

Whisky Escocés – Cappuccino - \$9

Café Luna - Expresso

Licor de café & crema Sheridan's – Crema Chantilli - \$11

Café Gaia

Cappuccino - Amaretto - Cognac &
Crema de Cacao - \$12

Sueño Pícaro

Expresso – Amaretto y Crema Chantilly - \$10

Todos los platos son la versión de Gaia de la cocina costarricense.

Todos los precios son dólares Americanos.

13% Impuestos De venta - +10% recargo servicio serán cobrados a su cuenta



Todos los platos son la versión de Gaia de la cocina costarricense.
Todos los precios son dólares Americanos.
13% Impuestos De venta - +10% recargo servicio serán cobrados a su cuenta