



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, trocitos 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

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



Ensalada Kani

Una riquísima ensalada preparada con kanikama, Wakame, aguacate, mango, wasabi, salmón, mayonesa y papel de arroz – \$16

***Comida Vegetariana**

****Comida Vegana**

ENTRADAS

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-\$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

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



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

Sashimi

Atún - \$12
Salmón - \$15
Tuna y Salmón - \$14
Dorado - \$17

Nigiri 2 piezas

Atún - \$8
Salmón - \$8

Edamames
\$9

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

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



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

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

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



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

La receta Guanacasteca de Churrasco parrillado, papas en Gajo al Romero , 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

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 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 pejibaye*

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 pejibaye 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**

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

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



Poke

Pacific Paradise Poke

Con tierno salmón, arroz, cremoso aguacate, exótico mango y un toque crujiente de almendras, cada bocado es una escapada fresca y llena de sabor
- \$ 14

Sunny Island Poke

Un poke bowl fresco y vibrante con atún, arroz, aguacate, infusión de sandía con soya gluten free y aceite de ajonjolí y mango. ¡Cremoso, crujiente y tropical! - \$ 14

Kiwi Breeze Poke

Un poke ligero y refrescante con camarón con un toque de limón y salsa especial, arroz, aguacate, edamame, pepino, y un toque tropical de kiwi - \$ 14

ROLLOS DE SUSHI

Samurai Sunrise Roll

Roll con kanikama y camarón al panko crujiente, queso crema, cebollín, cubierto con atún, toques de naranja, salsa de anguila y semillas de ajonjolí. -\$17

Tropical Plantation Roll

Basado en la rica y creativa fusión de dulce (plátano maduro), salado (tartar de atún con mayonesa de alcaparras y pepinillos), cremoso (queso crema) y umami (salsa de anguila). -\$19

Ocean Harmony Roll

Este roll presenta un rico trío de mariscos (**atún, salmón, kanikama**), elementos aguacate y cebollin cremosos y un fresco *topping* umami del océano (**wakame y masago**), convirtiéndolo en una creación lujosa e inspirada en el mar. -\$19

Zen Crunch Roll

Un roll robusto, crujiente y rico que combina camarón al panko, vegetales en tempura, *topping* de aguacate y salsa de anguila para una satisfactoria experiencia umami con texturas cremosas y crocantes. -\$19

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



Red Tempest Roll

Este rollo es intenso, rico y colorido, con atun fresco, camarones crujientes, aguacate, queso crema, mayonesa picante, salsa de anguila y masago o tobiko para un toque vibrante. - \$22

Imperial Surf Roll

Explosión Crunchy de Mariscos, un roll donde cada bocado es una aventura. Con un interior suave de queso y cebollín, este rollo se desborda con un topping de camarón ponchado, salmon y kanikama al panko crujiente. Bañado en salsa de anguila y espolvoreado con semillas de ajonjolí, es una sinfonía de texturas y sabores marinos. - \$20

Royal Coral Roll

Un roll lujoso y profundamente umami, que combina atún fresco, salmón, camarón crujiente, queso crema, aguacate y un toque de aceite de trufa para un toque gourmet. -\$20

Alaska Roll

Combinación rica de atún y salmón, queso crema, aguacate y cebollín, coronado con wakame y masago para un toque fresco y vibrante. -\$20

Emerald Crunch Roll

Este roll es cremoso, crujiente y rico, combinando camarón tempura, kani con mayo, *topping* de aguacate, salsa de anguila y ajonjolí para una experiencia clásica de fusión japonés-latina. -\$19

Truffle Tango Roll

Este roll es indulgente y sofisticado, combinando atún fresco, un *topping* de camarón tempura, queso crema, aguacate, aceite de trufa y una combinación agri dulce de mayo de miel mostaza + salsa de anguila, finalizado con cebollines crujientes. -\$19

Maguro Roll

Este roll es una fusión fresca y tropical de atun fresco, aguacate, cebollin y ajonjoli. -\$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



Philadelphia Roll

Disfruta de la perfección atemporal de nuestro Philadelphia Clásico. Relleno generosamente con salmón fresco, cremoso queso y suave aguacate, y un toque de cebollín. Terminado con una mezcla de semillas de ajonjolí negras y blancas para una textura y sabor inigualables. -\$19

Dragon Roll

Roll de camarón al panko crujiente con pepino y aguacate. Coronada con salsa de anguila, mayo picante, masago, cebollín y ajonjolí. -\$19

California Roll

Experimenta la frescura en cada bocado de nuestro California Fresco. Relleno de kanikama, suave aguacate y crujiente pepino, cada pieza está delicadamente envuelta en masago y un toque de ajonjolí para una experiencia ligera y satisfactoria -\$15

Spicy Tuna Roll

Prepárate para la Explosión Spicy Tuna, un roll audaz y lleno de sabor. Relleno de abundante atún fresco, cremoso aguacate y crujiente pepino, todo realzado con el aroma del aceite de ajonjolí y un toque vibrante de cebollín. La salsa sriracha le da el punto justo de picante, complementado por las semillas de ajonjolí negras y blancas. -\$15

Rainbow Roll

Roll vibrante con kanikama, aguacate y pepino. Coronado con mango, salmón, atún, masago y ajonjolí. -\$18

Quepos Roll

Este roll es una fusión fresca, cremosa y tropical. Combina kanikama, aguacate, pepino, plátano maduro y salsa de anguila, con queso crema y ajonjolí para extra-riqueza y textura. -\$15

Salmon Crunchy Roll

Salmon fresco, aguacate, queso crema y cebollino con salsa de anguila y sésamo para el crujido perfecto. -\$18

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



Camaron Crunchy Roll

Roll de camarón al panko crujiente, aguacate, queso, cebollín y un topping de kanikama con mayonesa, salsa de anguila y ajonjolí. -\$19

Honey Blaze Roll

Roll crujiente y cremoso con pollo al panko, aguacate, queso crema y una salsa agridulce de miel, mostaza y anguila. -\$17

Fruit Blossom Roll *

Descubre el Paraíso Tropical Cremoso, un roll donde la dulzura se encuentra con la suavidad. Relleno de mango, fresa y melocotón, equilibrado con kanikama, cremoso queso y un toque de cebollín. Las semillas de ajonjolí añaden la textura perfecta a esta experiencia deliciosamente fresca y frutal. -\$17

Crunch Garden Roll *

Disfruta de la frescura y el crujido en cada bocado de nuestro Veggie Crunch. Un roll lleno de vegetales en tempura perfectamente dorados, la suavidad del aguacate y el toque tostado de las semillas de ajonjolí. Una opción ligera y deliciosa para los amantes de los vegetales. - \$17

Vegetales Tempura *

Verduras frescas en tempura como zanahoria, cebolla, pimiento morrón y calabacín con salsa especial - \$11

Camarones y Vegetables Tempura

Camarones grandes con vegetales en tempura como zanahoria, cebolla, pimiento morrón y calabacín con salsa especial - \$16

GUARNICIONES

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

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



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

Torta a los Viejos Tiempos

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

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



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