LA LUNA

RESTAURANT AT GAIA HOTEL AND NATURE RESERVE

Cena Víspera Año Nuevo, 2025

Ensaladas

Su selección entre:

Ensalada Año Nuevo

Combinación de Lechuga, tomate, Cherry, aguacate, espinacas, uvas, manzana, cebolla morada, mandarina, crotones acompañados con un aderezo de Mango & Chía

Ensalada Cous Cous (Vegana)

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

Ensalada de Queso Camembert & Combinación de Aceitunas.

Base de lechugas, tomates cherrys, Cebolla morada, Queso Camembert, Aceitunas Mixtas y Crotones de Pan de la casa acompañados con un aderezo Tropical elaborado a base de Maracuyá & Especies

Sopas

Su selección entre:

Crema de Camarones al cognac

Crema de camarón preparado con un fondo de mariscos, coronado con camarones flambeados al cognac

Sopa de alcachofa, con dados de queso y crema de trufa

Crema de alcachofas en fondo de pollo con crema de trufas acompañada de dados de Queso tico frito.

Crema de Papa con Remolacha (Vegana)

Crema Hecha a base de fondo de papa, vegetales, ajo & cebolla decorada con pomada de remolacha e hilos de cebollino.

Platos Fuertes

Su elección entre:

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.

Filet de Dorado con glaseado de maracuyá, jengibre y hierbas.

Filete de Dorado a la parrilla con un glaseado de maracuyá & hierbas acompañado de puré de brócoli & papa y mini vegetales

New york steak en salsa de pimienta verde

Corte de carne, cocido al gusto servido con Papas al romero y vainicas & tomates cherrys confitados acompañado con una salsa de pimienta verde, vino y crema dulce.

Fliet de Salmón a la parrilla en salsa mantequilla, limón y alcaparras

Salmon a la parrilla con salsa de ajos confitados, gajos de limón, mantequilla, cebolla morada, vino blanco y Alcaparras acompañado de puré de papa y tomates cherry y vainicas salteadas con especies.

Berenjena asada rellena de tofu

Media berenjena asada rellena con una mezcla de ajo, cebolla hongos y queso tofu.

Postres

Su elección entre:

Cheescak de café frío

Delicioso cheescake de café, preparado con una base de galleta, rellena de queso Crema & Licor de café

Chicharrón de Banano & Queso

Banano y queso tico cocinado sobre atado de dulce & acompañado de helado de vainilla

Pie de Frutos Rojos (Vegano)

Preparado con mantequilla de maní, semillas de Marañón, semilla de maní, leche de coco, coco rallado, vainilla, coronado sobre una salsa de Fresas, arándanos y moras.

$95 por Persona

No incluye 13% de impuesto de ventas, 10% de servicio.