



ALMUERZO

El almuerzo es servido de 11am – 4pm

SOPAS, ENTRADAS Y ENSALADAS

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

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

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, especies marinadas en una vinagreta de Ajonjolí acompañado con Chips de Plátano Verde-\$16

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 en 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



PLATOS FUERTES

Todos los sándwiches vienen acompañados con papas fritas, en Gajo o ensalada, y se sirven en su opción de pan blanco o de integral.

Casados costarricenses

Este platillo acompañado con frijoles negros y arroz blanco, ensalada verde mixta, plátanos fritos y picadillo

- Casado vegetariano -\$13
- Casado con pollo -\$15
- Casado con pescado -\$19
- Casado con carne -\$20

Filete de Dorado al Ajillo

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

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

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

Club Sándwich

Pollo a la plancha, tomates frescos, cebolla caramelizada, Jamón, tocino crujiente, huevo, queso cheddar y lechuga, con papas Fritas o Gajos de Papas & servidos con pan cuadrado blanco o pan integral, a su escogencia - \$18

Sándwich de Jamón y Queso

El clásico con Queso Cheddar y Jamón, tomates frescos, cebolla caramelizada, lechuga, con papas Fritas o Gajos de Papas & servidos con pan cuadrado blanco o pan integral, a su escogencia - \$10

Pannini al Estilo Caprese

Tomate fresco con queso mozzarella, servido dentro de un Panini y Acompañado con Lechuga, Tomate, cebolla morada, con papas Fritas o Gajos de Papas & aderezo de albahaca al lado-\$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



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, con papas Fritas o Gajos de Papas y los complementos que usted desee - \$16
Agregue Queso Cheddar- \$2 / Agregue Tocineta - \$2

Quesadilla

Tortillas de Harina rellenas con queso mozzarella, frijoles negros Molidos, a la parrilla, servida con guacamole, pico de gallo y natilla.

A su elección:

- Quesadilla con Queso: \$12**
- Quesadilla vegetariana: \$13**
- Quesadilla con Pollo: \$17**
- Quesadilla con lomito de res: \$22**

Wrap de Mango y Atún

Con nuestra versión tropical de esta receta, el atún es marinado en soya, además, se rellena con mangos, cebolla morada fresca, lechuga, tomate, aguacate, envueltos en tortilla de harina acompañado con Papas Fritas o Gajos de Papas & nuestro delicioso alioli de pimienta roja - \$19

Wrap de Vegetales con Pollo

Tortillas de Harina rellena un delicioso Pollo a la parrilla, Tomates Cherry, lechuga, espinaca, pepino, aguacate, cebolla Morada y acompañada con papas Fritas o Gajos de Papas y nuestra deliciosa salsa bbq a-\$16

Wrap de Vegetales con Lomito

Tortillas de Harina rellena con un delicioso Lomito a la parrilla, Tomates Cherry, lechuga, espinaca, pepino aguacate, cebolla Morada y acompañada con papas Fritas o Gajos de Papas y una salsa demi-glacé -\$22

Wrap Vegetariano con Hongos

Tortillas de Harina rellena con Hongos a la parrilla, Tomates Cherry, lechuga, espinaca, pepino, aguacate, cebolla Morada, Papas Fritas o Gajos de Papas & acompañada con un alioli de albahaca -\$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



Nachos

Tortillas chips en capas con frijoles molidos, gratinados con queso mozzarella, servido con nuestro clásico guacamole, pico de gallo y natilla.

A su elección:

-Nacho Vegetariano: -\$13

-Nacho con Pollo: -\$17

-Nacho con Carne Molida de Lomito: -\$22

Dedos de Pollo

Dedos crujientes de Pollo sobre una cama de lechuga servidos con papas fritas o Gajos de Papas y salsa tártara -\$13

Dedos de Pescado

Dedos crujientes de Filete Dorado sobre una cama de lechuga servidos con papas fritas o Gajos de Papas y salsa tártara -\$15

Chips, Pico de Gallo y Guacamole

Guacamole y Pico de Gallo de la Casa con tortillas Chips-\$9

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 Piña, 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

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

Panna cotta de Caramelo

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

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