

MENÚ DEGUSTACIÓN LA GAIA
LA GAIA TASTING MENU

Cóctel de bienvenida · Welcome cocktail

MENÚ MENU

Aperitivo en mesa · Appetizer

Ostra acevichada con huevas de ikura
Ceviche style oyster with ikura roe

Escabeche de remolacha con texturas de coco
Pickled baby beetroot with coconut textures

Guisantes lágrima con bacalao, caldo ramen y menta
Selected green peas stew with codfish, ramen and fresh mint

Usuzukuri de ventresca de atún con leche de tigre de ají rocoto, yuyo y jugo de chicha morada
Tuna belly usuzukuri with aji rocoto tiger's milk, yuyo and chicha morada juice

Falso risotto de piñones y espárragos trigueros
False pine nuts risotto with wild asparagus

Nigiri del chef
Chef's choice nigiri

Mero al horno glaseado con salsa de miso
Miso-glazed baked grouper

Tronco de lomo de vaca con salsa de ají rocoto
Beef sirloin with rocoto chili pepper sauce

POSTRE DESSERT

Fruta exótica muy fría
Exotic cold fresh fruit

Leche fresca cuajada de ovejas de Santa Gertrudis
Curdled sheep's milk from Santa Gertrudis

80 € por persona. Bebida no incluida.
80 € per person. Beverage not included.

Sugerimos armonizar el menú degustación con una selección de vinos.
We suggest to pair the tasting menu with a wine selection.

Maridaje 40 € por persona Pairing 40 € per person

El menú degustación se servirá a mesa completa hasta medianoche.
The tasting menu will be served at full table till midnight.