

gaia restobar iquique

GAÏA
RESTOBAR

Comida

• • •

ESPECIAL DE LA CASA

TOMAHAWK GAIA

Corte premium de 800 gr sellado con mantequilla de ajo y romero acompañado con arroz al cilantro, maní tostado, ensalada apio manzana y un toque de albahaca.

\$59.900

CORDERO BLUE

corte fino de costilla de cordero en mantequilla de sésamo acompañado de una suave pera rellena de queso azul nuez.

\$30.900

ARROZ DE MARISCO

arroz salteado con mariscos (camarones, pulpo, calamar, choro, almeja) y un toque de azafrán.

\$18.900

CEVICHE AHUMADO

Corte de pescado marinado en leche de tigre salteado en aceite humo.

\$15.900

GAÏA



APPETIZER

CROCANTES DE YUCA Y PLATANO EN SALSA DE MANÍ

\$11.900

Delicadas croquetas de yuca y plátano verde, rellenas de queso mantecoso, con crujiente tocino, maní tostado y un toque fresco de cebollín. Un bocado lleno de sabor y textura.

CAMARONES APANADOS EN SALSAS DE LA CASA

\$11.500

Delicados camarones ecuatorianos empanizados con harina, huevo y panko, logrando una textura dorada y crujiente en cada bocado. **(8 UNIDADES).**

MIX DE EMAPANADITAS CRIOLLAS

\$15.500

Pastel de choclo cremoso, ají de gallina suave, lomo saltado jugoso y ceviche fresco. Una combinación que celebra la esencia de la cocina tradicional.

CAMENBERT ASADO CON MERMELADA DE CEBOLLA Y PISTACHOS

\$21.500

Queso camembert asado al punto perfecto, acompañado de cebolla suavemente caramelizada con un toque de anís y azúcar, coronado con pistachos crujientes para un contraste exquisito.

FILETE AL PIL-PIL AL TEQUILA CON TOSTADAS Y FINAS HIERBAS

\$21.500

Tiernos dados de filete salteados con ajo laminado, un toque de ají, cacho de cabra y un destello de tequila para realzar los sabores.

SUSHI

MAKI TORI PANKO

\$8.500

Maki relleno con jugoso pollo teriyaki, queso crema suave y cebollín fresco, todo envuelto en un crujiente panko. ¡Un bocado delicioso y único!

ACEBICHADO SAKE TARTAR

\$9.900

Maki relleno con crujiente camarón furay, suave palta Hass y cebollín fresco, coronado con tartar de salmón acebichado para un toque único y sabroso.

CRIOLLO MAKI

\$9.900

Maki relleno con entraña $\frac{3}{4}$, cremosa palta Hass y queso crema, cubierto con crujiente tocino y un toque de chimichurri sopeleado. Todo montado sobre un delicioso espejo de salsa huancaína.

ACEBICHADO SPICY

\$9.900

Maki relleno con camarón fresco, palta cremosa y queso crema, envuelto en tempura crujiente, coronado con una sabrosa sarza criolla y un toque de salsa spicy.

GAIA 2.0

\$10.900

Maki sin arroz, relleno con fresco salmón, camarón jugoso, queso crema y palta Hass, coronado con una rodaja de limón para un toque refrescante.

PULPO AL OLIVO

\$10.900

Maki relleno con crujiente camarón furay, queso crema suave y cebollín fresco, envuelto en delicada palta y coronado con tartar de pulpo al olivo, una combinación única y deliciosa.

VEGETARIANO

\$8.500

Maki relleno con champiñón salteado, pimentón asado, queso crema y cebollín, decorado con una delicada emulsión de betarraga que realza su sabor.

MAKI FRUIT

\$8.500

Maki relleno con frutilla fresca, mango jugoso y queso crema, envuelto en queso crema gratinado, decorado con un topping de almendras crujientes y un toque de salsa de frutos rojos.

ENTRADAS FRIAS

TRIO DE CARPACCIO

\$14.000

Salmón, pulpo y atún acompañados de alcaparras, queso reggianito y un aderezo de mostaza antigua. Un plato de sabores intensos y equilibrados.

LOCOS A LA CHALACA

\$18.000

Láminas de loco aderezadas con una refrescante chalaquita de mango verde y un toque de togarashi, creando un contraste vibrante entre acidez, frescura y picante.

CEVICHE A LA PERUANA

\$17.000

Dados de pescado marinados con ajo, jengibre, apio, cilantro, cebolla morada y limón. Acompañado de camote glaseado, choclo peruano y crujiente canchita. Un plato lleno de frescura, textura y un toque de sabor autóctono.

TÁRTARO DE ATÚN THAI

\$17.000

Atún fresco acompañado de pepino Alaska, palta y cilantro, aderezado con semillas de sésamo, aceite de sésamo, ciboulette, salsa de soya y un toque de miel de palma. Un plato refrescante, umami y delicadamente equilibrado.

CRUDO DE DIOSA

\$13.000

Filete en cortes brunoise acompañado de cebolla, crema ácida, mostaza antigua y cebollín, con pepino fresco y un toque de aceite de sésamo. Un plato de sabores intensos y texturas refrescantes.

ERIZOS DE LA CASA

\$13.000

Erizos del día en salsa verde de la casa acompañados con tostadas.

CEVICHE MIXTO

\$17.900

Pescado fresco del día con camarones, pulpo y calamar. En deliciosa leched e tigre.

ENSALADAS

ENSALADA DEL HUERTO

\$8.500

Mix de hojas verdes con manzana verde, nueces, queso de cabra y tomates cherry, aderezado con aceto balsámico, finas hierbas y un toque de miel. Un plato fresco, dulce y equilibrado con un toque de sofisticación.

ENSALADA VERDE

\$11.000

Mix de hojas verdes con salmón, palta, tomates cherry confitados, láminas de pepino encurtido y aderezo de cilantro. Un plato fresco, lleno de contrastes y sabores delicadamente equilibrados.

ENSALADA CESAR HOUSE

\$13.500

Mix de hojas verdes con pollo apanado o grillado, aderezo César, queso parmesano, crutones y tomates cherry. Un clásico con texturas crujientes, sabores cremosos y salados.

GAÏA

ENTRADAS CALIENTES

PULPO ASADO CON PEBRE DE VERDURAS

\$19.000

Tentáculos de pulpo a la parrilla con ajo, cilantro, morrón asado y un toque de limón, acompañados de papas rústicas. Un sabor intenso con texturas equilibradas.

CHICHARRÓN DE PESCADO EN TRILOGÍA DE SALSAS

\$18.000

Trozos de pescado arrebozados acompañados de salsa de cilantro, salsa de olivo, salsas tártara y una fresca salsa criolla. Combinación de sabores vibrantes y texturas crujientes.

OSTIONES GRATINADOS A LA CAPRESSE

\$17.000

Ostiones gratinados en queso mozzarella con tomate deshidratado, albahaca fresca y crema. Un bocado suave y lleno de sabores intensos y aromáticos.

PLATOS DE FONDO

LOMO SALTADO A LA PERUANA TRADICIONAL

\$17.000

Dados de filete salteados con cebolla morada, tomate, cebollín y jengibre, bañados en una mezcla de salsa de soya y salsa de ostras. Un plato lleno de sabores, intenso y equilibrado.

TATAKI SALMÓN CON SALSA DE MARACUYÁ AL PISCO

\$21.000

Láminas de salmón selladas con una reducción de pulpa de maracuyá, pisco, vinagre de arroz y miel de palma, acompañadas de quinoto y un crocante de puerro. Un plato sofisticado con sabores tropicales y texturas contrastantes.

ENTRAÑA A LA PARRILLA GRATINADA A LA PIZZAIOLA CON PURÉ RÚSTICO

\$22.000

Entraña jugosa acompañada de queso mozzarella tomates cherry, albahaca fresca y una guarnición de papas y cebolla salteada con tocino, mantequilla, crema y un toque de cilantro. Un plato lleno de sabor y texturas irresistibles.

COSTILLAS BABYRIBS A LA BBQ CON PAPAS RUSTICAS Y ENSALADA COLESLAW

\$15.000

Costillar de cerdo cocido a baja temperatura, glaseado en salsa BBQ acompañado de papas fritas doradas y una ensalada fresca de repollo y zanahoria con aderezo de la casa. Un clásico lleno de sabor y texturas reconfortantes.

RISOTTO CREMOSO DE HUANCAÍNA CON LOMO SALTADO

\$17.000

Arroz arbóreo cremoso acompañado de salsa huancaína, dados de filete salteados con cebolla morada, cebollín, tomate, salsa soya y salsa de ostras, decorado con cilantro fresco. Un plato lleno de sabores intensos y un toque cremoso.

PESCADO AL LIMÓN CON PAPAS Y VEGETALES MEDITERRÁNEO

\$18.000

Pescado del día acompañado de papas fritas crocantes, mix de vegetales salteados con finas hierbas y un toque de oliva. Un plato fresco, sabroso y lleno de texturas equilibradas.

RISOTTO CREMOSO DE LOCOS

\$18.000

Exquisito risotto cremoso acompañado de suave loco salteado con toques de merkén ahumado y tomates cherry confitados.

PASTAS DE AUTOR

GNOCCHI AL PESTO CON ENTRAÑA FLAMEADA A LA NIKKEI

\$18.000

Gnocchi de papa acompañado de albahaca fresca, nueces, ajo y queso reggianito, servidos con entraña a la parrilla, cebolla morada y cebollín, todo aderezado con aceite de sésamo y salsa Lee Kum Kee, creando una combinación rica y sabrosa.

RAVIOLI RELLENO DE ESPINACA Y RICOTTA EN SALSA 4 QUESOS.

\$19.900

Delicada masa de espinaca, rellena con una mezcla cremosa y armoniosa de ricotta, mozzarella, queso azul, queso reggianito y queso crema, que se funden en una experiencia única de sabor y textura.

FETTUCCHINI A LA HUANCAINA CON SALTADO DE MARISCOS.

\$18.000

Fettuccini artesanal acompañado de una cremosa salsa huancaína, mix de mariscos frescos, ajo, jengibre y cilantro. Un plato lleno de sabores intensos y frescura marina.

SPAGUETTI SALSA DE HONGOS Y FILETE EN VINO CARMENERE.

\$19.900

Spaghetti artesanal con un mix de champiñones y trozos de filete, todo bañado en una reducción de vino Carmenero. Un plato con profundidad de sabor y una textura rica.

TABLAS PARA COMPARTIR

TABLA ANTICUCHERA

\$22.000

4 unidades de brochetas mixtas ave, carne, longaniza, en salsa anticuchera, papas fritas rústicas, choclo asado, patacones y salsas de la casa.

PARRILLA MARINA

\$17.000

Tentáculos de pulpo, ostiones y camarones enteros acompañados de un mix de vegetales frescos y papas rústicas. Un plato de mariscos frescos con un toque crujiente y sabroso.

CARNES AL FIERRO CON CHIMICHURRI AL MERKÉN.

\$18.900

Lomo vetado de 200 grs, pechuga de ave y longanizas, acompañados de papas nativas doradas, choclo peruano salteado, chimichurri y un toque de merkén. Un plato sabroso y lleno de sabores ahumados y especiados.

CANASTA DE PAPAS CON AVE A LA CARBONARA.

12.900

Papas fritas a la francesa con trozos de pechuga de ave salteados, tocino crujiente, crema de queso grana padano, yema de huevo, perejil y cebollín. Un plato reconfortante y lleno de sabor.

TABLA BRAVA

\$24.000

Ostiones gratinados, camarón apanado, calamar tempura, ceviche, locos, pulpo anticuchero acompañado con papas mayo de la casa y salsas.

HAMBURGUESAS

ACOMPAÑADAS DE PAPAS FRITAS

HAMBURGUESA GAIA

\$9.900

Pan brioche, hamburguesa casera, aros de cebolla, tocino, huevo, queso cheddar, lechuga, tomate, pepinillo y salsa tasty ahumada.

HAMBURGUESA A LA CHILENA

\$12.900

Pan brioche, hamburguesa casera, cebolla confitada, huevo, queso mantecoso, ají encurtido y salsa chimichurri.

HAMBURGUESA TRADICIONAL

\$8.500

Pan brioche, hamburguesa casera, lechuga, queso cheddar, tomate y pepinillo.

SANDWICHES

ACOMPAÑADOS DE PAPAS FRITAS

SANDWICH MAR Y TIERRA

\$13.000

Pan ciabatta, pescado frito, champiñones salteados, lechuga, palta, cebollas, papas hilo y mayonesa casera.

SANDWICH DE FILETE CARAMELIZADO

\$14.500

Pan rústico, filete, cebolla caramelizada, cebollín, champiñón salteado, queso mantecoso y alioli de la casa.

MENÚ DE NIÑOS

Delicioso pollo apanado acompañado de papas fritas.

\$12.900

POSTRES

TIRAMISÚ CLÁSICO

\$7.500

Queso crema, cafe, amaretto, cacao amargo y galletas.

TRES LECHE DE CHOCOLATE Y CAFÉ

\$7.900

Bizcocho de vainilla, 3 leches, chocolate, café y huevo.

PANQUEQUE CELESTINO

\$6.900

Relleno de manjar suave y cremoso con un toque de azúcar flor.

CHEESECAKE

\$7.900

Fresco y delicioso cheesecake de frutos rojos.

SUSPIRO LIMEÑO

\$7.900

COPA DE HELADO

\$6.900