

Almuerzo

LUNCH

Cocina mediterránea ligera, pensada para disfrutar al sol — con productos frescos de nuestra finca.

Light Mediterranean cooking, made to be enjoyed in the sun — with fresh produce from our farm.

1. Pasta al Limone con Poulet o Camarones

P C

Pasta casera Trecce en una cremosa salsa de limón (limones de nuestra finca) con cebolla, vino blanco y crema. A elección con poulet o camarones.

Homemade Trecce pasta in a creamy lemon sauce (lemons from our farm) with onions, white wine and cream. Choice of chicken or shrimp.

2. Ceviche Amorango

P

Ceviche fresco de atún con leche de tigre, mango, pepino, cebolla roja y cilantro. Acompañado de patacones de la finca.

Fresh tuna ceviche with leche de tigre, mango, cucumber, red onion and cilantro. Served with patacones from our farm.

3. Albondigas (Res) con Pasta Rigatoni

C

Albóndigas de carne de res en salsa de tomate con hierbas frescas, acompañadas de pasta casera Rigatoni.

Beef meatballs in tomato sauce with fresh herbs, served with homemade Rigatoni pasta.

4. Amorango Bowl

P C

Trozos de pollo al estilo asiático con anacardos, arroz yasmín, mango y ensaladas frescas y refrescantes.

Asian-style chicken with cashew nuts, jasmine rice, mango and refreshing salads.

5. Ensalada de Tomate con Buffalo Mozzarella y Camarones a la Plancha con Ajo

P G

Ensalada de tomates frescos con buffalo mozzarella, vinagreta de albahaca y reducción de mango, acompañada de camarones a la plancha con ajo.

Fresh tomato salad with buffalo mozzarella, basil vinaigrette and mango reduction, served with garlic grilled shrimp.



VEGETARIANO
VEGETARIAN



PESCADO
FISH



CARNE
MEAT



MARISCO
SEAFOOD

¡Buen provecho!

Enjoy your meal