



FINCA AMORANGO

Snacks

PARA LA TARDE Y EL ATARDECER • AFTERNOON & SUNSET



Bruschetta Dúo ----- 25.000

Pan artesanal a la parrilla en dos versiones: tomate y albahaca de la huerta con reducción de mango; aguacate, limón y cilantro con nibs de café NOBO.

Grilled artisan bread, two ways: garden tomato and basil with mango reduction; avocado, lime and coriander finished with NOBO coffee nibs.

• DE LA FINCA • TOMATE • ALBAHACA • MANGO • CAFÉ



Yuca Frita con Alioli ----- 19.000

Yuca crujiente con alioli de ajo asado y sal marina.

Crisp cassava with roasted garlic aioli and sea salt.



Gambas al Ajillo ----- 39.000

Camarones en aceite de oliva con ajo, chili y limón de la finca. Servidos en cazuela de barro, con pan.

Prawns in olive oil with garlic, chili and our own lemon. Served in a clay dish, with bread.

• DE LA FINCA • LIMÓN • CHILI



Patacones con Hogao ----- 19.000

Plátano verde doblemente frito, hogao casero y queso costeño rallado.

Twice-fried green plantain, house hogao and grated coastal cheese.

