

OTTOLENGHI

First Course | Primer plato

Caramelised onion and fresh herb salsa with Atzaró Vegetable Garden crudités
Salsa de cebolla caramelizada y hierbas frescas con crudités de la Huerta de Atzaró

Grilled padrón peppers and muhammara cups with walnuts and pomegranate molasses
Pimientos de Padrón a la plancha y copas de muhammara con nueces y melaza de granada

Second Course | Segundo plato

Atzaró Vegetable Garden tomatoes with confit herbs and sesame
Tomates de la Huerta de Atzaró con hierbas confitadas y sésamo

Black lime focaccia
Focaccia de lima negra

Third Course | Tercer plato

Roasted aubergine with feta cream, chermoula and orange
Berenjena asada con crema de feta, chermoula y naranja

Fourth Course | Cuarto Plato

Chargrilled and roasted courgettes with manchego cheese, burnt butter and pine nuts
Calabacines a la parrilla y asados con queso manchego, mantequilla quemada y piñones

Shawarma lamb with pita pockets, sumac tahini, pomegranate and mint salad
Shawarma de cordero con bolsitas de pita, tahini de zumaque, granada y ensalada de menta
or | o

Celeriac skewer with toum, herb salad and fragrant chilli oil
Brocheta de apionabo con toum, ensalada de hierbas y aceite aromático de guindilla

Dessert | Postre

Sunset pavlova with apricots, orange blossom and pistachio
Pavlova al atardecer con albaricoques, azahar y pistacho

