

OTTOLENGHI

First Course | Primer plato

Gilda with pickled cabbage, anchovies and orange-coriander seed crunch
Gilda con repollo encurtido, anchoas y crujiente de semillas de cilantro y naranja

Padron peppers, smoked almond dukkah and rose vinegar
Pimientos de Padrón, dukkah de almendras ahumadas y vinagre de rosas

Confit tomatoes with lemon yoghurt, Urfa chilli and oregano
Tomates confitados con yogur de limón, chili de Urfa y orégano

Sourdough Bread with olive oil
Pan de Masa Madre con aceite de oliva

Second Course | Segundo plato

Beetroot pkhali with marinated beetroot and green olive salsa
Pkhali de remolacha con salsa de remolacha marinada y aceitunas verdes

Smokey grilled red peppers with marinated golden raisins, capers and almonds
Pimientos rojos asados ahumados con pasas doradas marinadas, alcaparras y almendras

Third Course | Tercer plato

Roasted aubergine with shawarma spiced onions, tahini, zhoug and walnuts
Berenjena asada con cebollas shawarma especiadas, tahini, zhoug y nueces

Fourth Course | Cuarto Plato

Black lime beef skewers with butterbean mash and sumac onions
Brochetas de ternera a la lima negra con puré de alubias y cebollas al sumac

or | o

Celeriac shawarma with bkeila, pickled celeriac, crème fraîche and fermented tomato chilli sauce
Shawarma de apionabo con bkeila, apionabo encurtido, crème fraîche, salsa de chile y tomate fermentado

Romaine lettuce with preserved lemon vinaigrette
Lechuga romana con vinagreta de limón confitado

Dessert | Postre

Burnt honey muhallabieh, orange syrup, kataifi and pistachio
Muhallabieh de miel quemada, sirope de naranja, kataifi y pistacho

