

OTTOLENGHI

First Course | Primer plato

Cauliflower fritters with fenugreek and charred lemon sauce
Buñuelos de coliflor con fenogreco y salsa de limón asado

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

Second Course | Segundo plato

Tomato and cucumber with tahini and spicy dukkah oil
Tomate y pepino con tahini y aceite picante de dukkah

Atzaró Vegetable Garden salad with preserved lemon, nigella and sesame seeds
Ensalada del huerto de Atzaró con limón en conserva, nigella y semillas de sésamo

Third Course | Tercer plato

Grilled piattoni beans with herbs and pistachios
Judías piattoni a la parrilla con hierbas y pistachos

Fourth Course | Cuarto Plato

Grilled Chicken Shawarma or Celeriac Shawarma
Shawarma de pollo a la parrilla o shawarma de apionabo

Hibiscus and long pepper pickled onions
Cebollas encurtidas con hibisco y pimienta larga

Toum, Green Tahini, Red Chilli Shatta
Toum, tahini verde, shatta de chile rojo

Confit chickpeas with tomatoes
Garbanzos confitados con tomates

Flat breads
Panes planos

Dessert | Postre

Sticky apricots with cardamon yoghurt cream and filo wafer
Albaricoques glaseados con crema de yogur y cardamomo y barquillo de filo

