

SPOONIK

SÉPTIMA
food & panoramic drinks

Only
YOU
HOTEL ATOCHA

Menú

Arepa de choclo con queso Stilton y Aire de Miel.

Panucho de pato al Pibi con crema de frijoles, aguacate y cebolla nixpec

Oda al maíz: crema de maíz, helado de maíz, polvo de palomitas, maíz en texturas. Espuma de hierbas y lima, pesto piñones y queso "Panela".

Ceviche Vegetal con mango, manzana, pepino y Gambitas.

Rodaballo relleno de coquitos de Brasil, con crema de guayaba y Caviaroli de vinagre de Módena. Ensalada de bulbo de hinojo y hierbas frescas y vinagreta de piñones.

Carrillera con Mole "Spoonik" y Cayeye, chip de plátano con pico de gallo.

Postres:

Tributo a Ek Chuan: Helado de cacao 100%, Tamal de chocolate Guanaja, ganache especies Jivara, salsa de chocolate Extra noir y toffel de Manjari.

Petit four Jaime & Giuli

Jon Giraldo & Jaime Lieberman
Cocina Creativa Latinoamericana

Maridajes Singulares

Marques de Riscal Baron de Chires Viñas Centenarias

Marques de Riscal Rosado Viñas Viejas

Cava Essential de Juve & Camps

Serra Alta Blanco o Tinto

Unai Mata & Sergio Viñolo
Spoonik Sommeliers

HEREDEROS DEL
MARQUÉS DE RISCAL

CAVIAROLI®
UNIQUE EXTRA VIRGIN OLIVE OIL CAVIAR

VALRHONA