vinetur

SíSí Rooftop recupera una margarita inspirada en Ferran Adrià para el Día del Tequila

The Social Hub Barcelona Poblenou recuerda una creación desarrollada junto a Marc Álvarez con espuma salina en lugar de borde de sal

miércoles 22 de julio de 2026

SíSí Rooftop, el espacio situado en The Social Hub Barcelona Poblenou, volverá a poner el foco este viernes, 24 de julio, en una de las propuestas más singulares de su carta líquida con motivo del Día Internacional del Tequila. El establecimiento recuerda The Margarita Montjoy, un cóctel desarrollado junto a Marc Álvarez que reinterpreta una técnica asociada al legado de elBulli y a la cocina de Ferran Adrià.

La propuesta toma como punto de partida la Margarita Jelly, una elaboración vinculada al universo creativo de Adrià. A partir de esa referencia, The Margarita Montjoy modifica uno de los elementos más reconocibles del combinado clásico: sustituye el borde de sal habitual por una espuma salina.

Desde SíSí Rooftop explican que esa variación busca cambiar la experiencia del cóctel sin apartarse de la base de la margarita. La intención, añaden, es mantener su esencia desde una lectura contemporánea.

La iniciativa se enmarca en la celebración del Día Internacional del Tequila, fijado para el próximo 24 de julio. Con esta fecha como referencia, el espacio barcelonés vuelve a dar visibilidad a una creación que conecta coctelería y alta cocina a través de una técnica que marcó una etapa en elBulli.

The Margarita Montjoy forma parte de la oferta de bebidas de SíSí Rooftop, que presenta esta receta como una de las más especiales de su carta. La colaboración con Marc Álvarez sitúa además la propuesta en una línea de trabajo vinculada a la reinterpretación de clásicos desde códigos actuales.

El rasgo diferencial del cóctel está en esa espuma salina, que reemplaza un recurso tradicional de la margarita y modifica la forma en que el consumidor percibe el conjunto desde el primer sorbo. El establecimiento vincula esa decisión con una manera distinta de acercarse a un combinado muy conocido, pero sin romper con su identidad reconocible.

Con esta referencia, SíSí Rooftop aprovecha una fecha señalada para el tequila para recordar una elaboración que enlaza con uno de los nombres más influyentes de la gastronomía española y con una técnica que dejó huella en la evolución de la cocina contemporánea.