vinetur

SíSí Rooftop lleva la cocina costera mexicana a las alturas de Barcelona

El restaurante en Poblenou apuesta por brasas, producto local y cócteles de autor en The Social Hub

martes 27 de enero de 2026



En la planta 15 de The Social Hub, en el distrito de Poblenou, ha abierto sus puertas SíSí Rooftop, un espacio que propone una visión contemporánea de la cocina costera mexicana, con especial protagonismo de las brasas y el producto local. El restaurante, abierto de mediodía a medianoche, busca ofrecer una experiencia que combine la frescura y la energía de la costa mexicana con el ambiente social y relajado de las azoteas de Barcelona.

La propuesta gastronómica de SíSí Rooftop ha sido diseñada por Adam Rawson, quien ha centrado la carta en ingredientes de temporada y de proximidad, así como en proteínas de origen responsable. Todos los platos principales se cocinan en una robata de carbón, lo que aporta profundidad y un sabor característico a cada elaboración. El menú está pensado para compartir, siguiendo la tradición mexicana, e invita a los comensales a probar diferentes opciones y repetir si lo desean.

Entre las opciones para comenzar la comida, la carta incluye guacamole recién hecho acompañado de torreznos, calamares crujientes con mayonesa de lima y sal de algas, pollo frito con alioli de chipotle y aguachile de lubina con leche de tigre de chiles amarillos. Estos platos buscan ofrecer una combinación de sabores frescos, picantes y con diferentes texturas.

En los principales, destacan la costilla glaseada y ahumada, la lubina asada al carbón con matices cítricos, el pollo barbacoa y la burger “El Güero”, que representa una fusión entre la cocina mexicana y la estadounidense. Esta hamburguesa se presenta como una opción jugosa y pensada para quienes buscan sabores intensos y diferentes.

La experiencia gastronómica se complementa con una carta de cócteles de autor creada por Marc Álvarez, conocido por su trabajo en Sips. Los cócteles presentan influencias de México, Perú y Asia, y entre las creaciones más representativas se encuentran el Montjoy, elaborado con tequila, lima, triple sec y espuma salada; la Mecha, que combina tequila, lima, shiso, cilantro y jalapeño; y el Sonora Spritz, con riesling, fresa y osmanto. La selección de bebidas busca acompañar la comida y resaltar los sabores de la carta.

Además de los cócteles, SíSí Rooftop ofrece una selección de vinos pensada para armonizar con los platos a la brasa, el picante y la acidez presentes en la propuesta culinaria. El restaurante se encuentra en la planta 15 de The Social Hub, en la calle Cristóbal de Moura, 49, y se presenta como una opción para quienes buscan una experiencia diferente en Barcelona, con vistas sobre la ciudad y una oferta gastronómica centrada en la calidad del producto y la creatividad en la cocina.