



SIKU

SENSORY ICE LAB

“GET SEDUCED BY THE ENIGMATIC TASTE OF ICE”

A FOOD EXPERIENCE BY

WE CRAVE

Bajo la premisa del “aquí y ahora”, exploramos la simplicidad seductora que ofrece el hielo, creando una experiencia que invita a percibirlo como un material puro y elegante a través de los sentidos. Animamos a nuestros visitantes a descubrir una conexión única con esta increíble manifestación artística de la naturaleza.

SIKU

- *Hielo en inuit.*

Sensory Ice Lab, transforma el hielo de forma metafórica en una degustación multisensorial que busca resaltar las emociones que se han percibido en la instalación. Utilizamos el helado en su estado más puro mezclando con elementos gastronómicos que complementan texturas y sabores para romper con los esquemas tradicionales.

SIGHT

ICE | SESAMO NEGRO + YUZU

polvo de merengue
cristal cítrico y milk crisp

6,50 €

SMELL

ICE | YOGUR GREKO

crumble de almendra
mousse de ruibarbo y granita de remolacha

6,50 €

TOUCH

ICE | ACEITE DE OLIVA

crujiente de arbequina, esponja cítrica
chips de naranja y meloso de aceite de oliva

6,50 €

SOUND

ICE | AVELLANA PIAMONTESA

75 % cacao soil
noisette caramel y crema de whiskey

6,50 €

CREAMY

ICE | QUESO DE CABRA

migas crujientes
fruit leather de melocotón y aceto balsámico

6,50 €

FRESH

ICE | AGUACATE

celeriac chips
micro greens, manzana y vinagreta agria

6,50 €

ICE CREAM

BELLINI
ALBARICOQUE

12 €

GIN + TONIC
FRUTOS ROJOS

12 €

MOJITO
PERA / YUZU

12 €

AFFOGATO
CAFFE
+CHOCOLATE / VAINILLA

4,50 €

ICED TEA
MATCHA

4,50 €

COCKTAILS