

FOOD & WINE

EN ESPAÑOL

COLOMBIA

SOSTENIBLE



VERANO 2025
JUNIO / JULIO / AGOSTO
FOODANDWINEESPANOL.COM
MÉXICO \$69.00

**LEO ESPINOSA Y
LAURA HERNÁNDEZ**
UNA NUEVA COLOMBIA

SALÓN TENAMPA
CUMPLE 100 AÑOS
A LO GRANDE

SEMIDESIERTO LÍQUIDO
SAN LUIS POTOSÍ EN
PLENO DESPEGUE



El chef Heros De Agostinis, en INEO Roma

Nacido en Roma y con trayectoria internacional de 25 años de experiencia en restaurantes con múltiples estrellas Michelin y hoteles de lujo de cinco estrellas, el chef Heros aporta una perspectiva única a sus creaciones culinarias, basándose en los sabores del mundo. Bajo la tutela del mundialmente reconocido chef Heinz Beck, Heros ha trabajado junto a algunos de los maestros más innovadores y prestigiosos del planeta, como Joël Robuchon, Heinz Winkler y Marc Veyrat.

En INEO, la cocina es pulcra, brillante y equilibrada y sus platos se caracterizan por colores vibrantes y composiciones que realzan el sabor de cada ingrediente. Los comensales quedan deslumbrados por sus presentaciones poco convencionales. Cada plato cuenta su propia historia, integrándose a la perfección en la narrativa de todo el recorrido gastronómico.

Su menú es un viaje alrededor del mundo para quienes aman las travesías, descubrir sabores inusuales y disfrutar de sabores poco convencionales. Aromas, perfumes y especias de diferentes culturas se fusionan con el estilo romano del chef y se transforman en platos inesperados en este menú.

Entre las especialidades de temporada se incluyen la lobina con brócoli, calabaza y curry verde. La delicadeza de la pesca local se entrelaza con la intensidad y los matices aromáticos del curry verde, inspirado en la Tom Kha, la icónica sopa tailandesa. La salsa es una interpretación personal del chef Heros, de sus vivencias

Heros combina técnica y creatividad en un palacio histórico de la Plaza de la República, Roma, Italia.



en Tailandia, Indonesia y Medio Oriente. Este es uno de los platos emblemáticos que no siempre están presentes en la carta. El crudo de gambas rojas de Mazara, fruta de la pasión y chile de Soverato combina dulzura, acidez y fuego en un equilibrio instintivo pero preciso. La gamba es la protagonista, la fruta de la pasión la enciende y el chile de Soverato la firma. Sicilia y Calabria se encuentran en un bocado rotundo, profundo. El postre de ron, piña y coco, una frescura tropical que al mismo tiempo limpia el paladar.

Cada botella de su bodega es cuidadosamente seleccionada por el sommelier Federico Spagnolo, enfocado no solamente en encontrar el maridaje ideal, sino de crear un diálogo genuino entre el plato, el vino y el momento. El celler tiene etiquetas de pequeños productores que son capaces de reflejar el carácter de sus terruños. -FOOD&WINE EDITORS

Plaza de la República 46 - Roma
@ineorestaurant
@heros_deagostinis