

SALMON GURU

SAVAGE FOOD

MILANO





Caro commensale,

La nostra cucina si distingue per una combinazione audace di ingredienti e culture: quelli radicati nella Madrid più varia, vibrante e multietnica, e quelli scoperti nel mondo durante i nostri viaggi.

In breve, un mix insolito che un appassionato ha descritto come un "frenetico festival di sapori e follia".

La perfetta simbiosi tra il nostro mondo liquido e solido è pensata per essere condivisa, se lo desideri...

Assaggia il primo boccone e...
goditi l'esperienza!



MARE



Nigiri rivisitato: persico marinato in salsa ponzu e pane croccante soffiato con salsa kimtchi 14€/4 pz



Burger di ostrica fritta croccante, con salsa bbq di mele fatta in casa 18€



Insalata russa con gambero rosso marinato in stile ceviche, peperone verde basco e pane carasau 18€



Capasanta in salsa beurre blanc, dolcissimi asparagi e champignon stufati 16€

*In caso di allergie o intolleranze, chiedi al nostro staff
(🌿) Vegetariano (🌶️) Piccante (🍃) Vegano



TERRA



Jamon iberico de bellota accompagnata da pomodoro fresco, croccante pane carasau e gnocchetto fritto

25€



Filetto di manzo grigliato nel kamado con rosmarino

28€



Crocchetta di maiale cotta in cocktail Manhattan, sfilacciata e fritta in panko, servito con coleslaw di carote e rafano e maionese giapponese

16€



Succosi spiedini di pollo e ananas marinati in una miscela di yogurt e spezie tandoori, con salsa kimchi

16€/2 pz

*In caso di allergie o intolleranze, chiedi al nostro staff
(🌿) Vegetariano (🌶️) Piccante (🍃) Vegano

TERRA



Taco ricco con pancetta stufata 12 ore, popcorn croccanti, granella di peperoncino e cipolle rosse sott'aceto 🌶️ 14€



Tartare di fassona in salsa ponzu 16€/4 pz



Sandwich di maiale cotto a bassa temperatura, cetriolo agrodolce e prosciutto di praga e cheddar 16€



Guancia di manzo cotta a bassa temperatura, accompagnata da crocchetta di yuca fritta, salsa ai lamponi e scaglie di cioccolato con dressing al latte di cocco 20€



*In caso di allergie o intolleranze, chiedi al nostro staff
(🌿) Vegetariano (🌶️) Piccante (🍃) Vegano



ORTO



Cremoso babaganush con carote affumicate al miso, accompagnato da croccante pane papadum

 12€



Patate iViva Madrid! con salsa brava di chipotle e maionese agrumata all'aneto

 8€



Spiedino di verdure grigliate nel kamado, dal sapore affumicato, arricchito da salsa a base di sesamo

 7€

*In caso di allergie o intolleranze, chiedi al nostro staff

() Vegetariano () Piccante () Vegano

DOLCI



Tiramisù con cioccolato croccante e crema al mascarpone

9€



Mousse al cioccolato con Espresso Martini, croccante di cioccolato bianco e gelato al caffè, con morbido brownie

9€



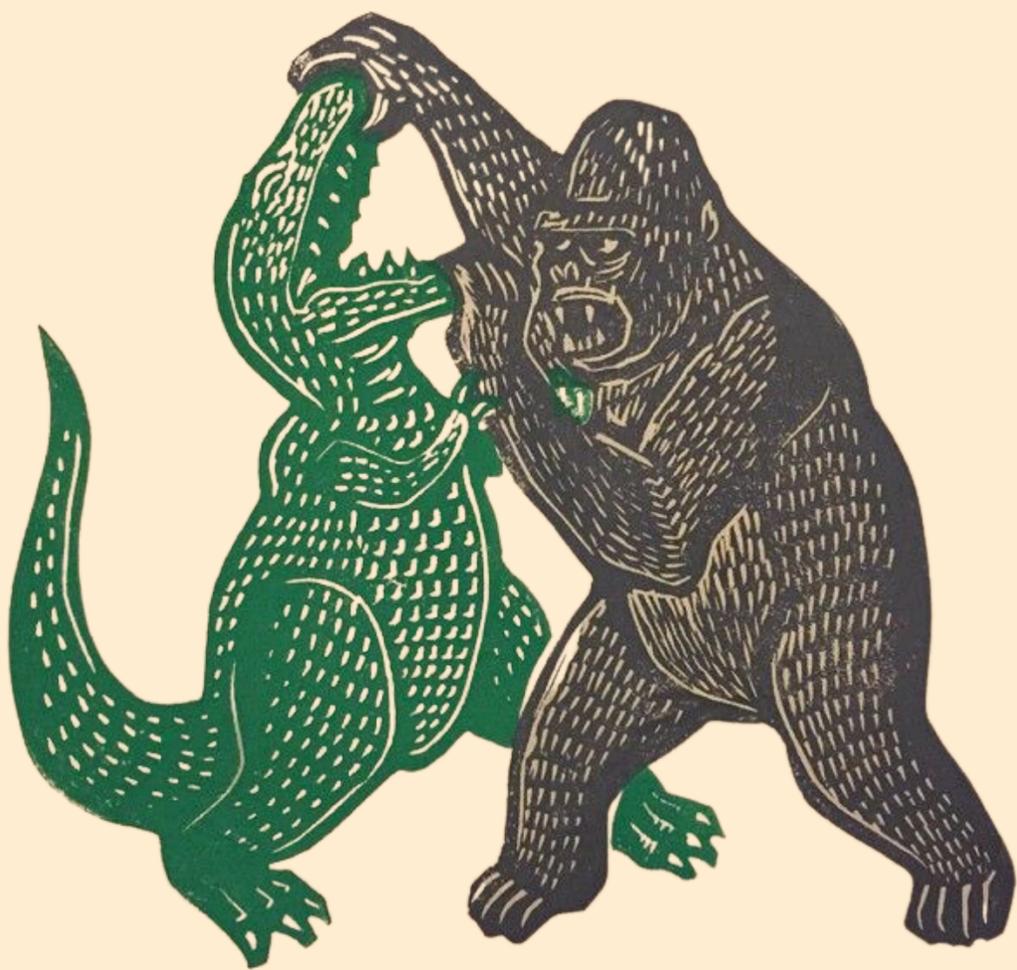
Crumble di tartelletta, panna montata, fragole e coulisse di passion fruit e pepe rosa

9€



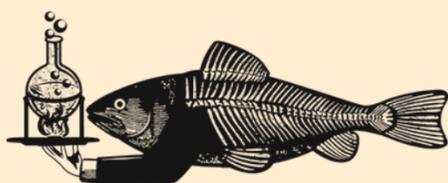
*In caso di allergie o intolleranze, chiedi al nostro staff
(🌿) Vegetariano (🌶️) Piccante (🍃) Vegano

**BUON
APPETITO!**





CONOCE NUESTRA GURU ROUTE



SALMON GURU

@salmongurumilano