





# BEST NEGRONI IN TOWN



*Salmon  
Guru*

LA MUMINA

## RACCONTI SELVAGGI

Ci sono strade che in qualche modo ti attirano. Forse è l'esatta distanza tra i marciapiedi, magari il vento che entra ed esce, il preciso momento in cui il primo raggio di sole la sfiora, o forse sono le tracce di tutte le persone che ci hanno vissuto e sono state lì. Chi può saperlo? L'unica certezza è che quando ci cammini il tuo ritmo cambia e i tuoi sensi cominciano a formicolare in un modo che non riesci proprio a interpretare.

La Calle Echegaray di Madrid - che anticamente (prima del 1880) si chiamava Calle Lobo (strada del lupo) - è una di queste speciali piccole strade, una laterale, una sottile linea che unisce il quartiere di Sol e quello di Huertas, nella quale, tra le altre cose, troviamo il Gran Hotel Ingles con tutta la sua storia, ristoranti giapponesi che sono lì da sempre, progetti di giovani imprenditori coraggiosi, che hanno avvicinato la gastronomia universale alla nostra capitale; storici bar senza tempo come la Venencia e tanti altri posti dove mangiare e bere mentre la vita scorre.

Quello che ci porta qua è un luogo che dispensa rimedi liquidi, un luogo dove la felicità, viaggiando dentro shakers pieni di storie del passato e del futuro, è giusto a un cocktail di distanza, un luogo dove tutto è fatto su misura per te con la condizione che tu ci conceda l'unica cosa che ti stiamo chiedendo: il tuo tempo. È un luogo dove lo stesso José Echegaray, se fosse ancora vivo, continuerebbe i suoi studi in modo da approfondire ancora di più le sue ricerche matematiche lasciate incompiute, e da rivedere le opere teatrali (incluse quelle di uno o due clienti) e dare vita ai racconti selvaggi che si nascondono dietro il bancone di Salmon Guru.

ESTRATTO E TRADOTTO DALLA  
**COCINA FUTURO**

MADRID 2017



## PRESCRIZIONI

Questo libro che hai nelle tue mani non è una drinklist, ma una lista di suggerimenti. Anche se la miglior cosa da fare quando sei a Salmon Guru è lasciarti andare e lasciarti guidare dal nostro staff, quando arriva il momento di ordinare, questo libro può essere un utile alleato. Salmon Guru è un luogo creato specialmente per i cocktail e come tale, ce ne sono una vasta gamma, dai classici, come il Mai Tai, il Margarita e la Piña Colada, ma puoi anche degustare creazioni innovative, come il Tónico Sprenger, il Chipotle Chillon e Ultramarino.

Abbiamo diviso i nostri suggerimenti secondo le caratteristiche principali: fruttati, freschi, sour, forti, what the fuck?, for drivers. Probabilmente ti starai chiedendo cosa diavolo vuol dire What the fuck? Bene, questi sono cocktail speciali che non entrano in nessuna delle altre categorie. Troverai anche alcune spiegazioni sugli ingredienti speciali e note che spiegano nei dettagli alcuni dei prodotti utilizzati. Siamo davvero felici che tu sia qui e che tu abbia scelto di condividere il tuo tempo con noi. Speriamo che tu possa goderti questa esperienza.

## LA STORIA DEL NOSTRO NOMBRE

### SALMON

IL SALMONE, CHE NELLA MITOLOGIA NORDICA SI PENSAVA RAPPRESENTASSE LA SAGGEZZA, NUOTA CONTROCORRENTE E SIMBOLEGGIA IL MIGLIORAMENTO PERSONALE COME ANCHE L'ADATTABILITÀ, 3 QUALITÀ IN CUI CI IDENTIFICHIAMO PERFETTAMENTE.

### GURU

«ALLA RICERCA DELLA LUCE».

UN GURU È UNA PERSONA SAGGIA CHE ACQUISISCE LA CONOSCENZA NEL TEMPO E ATTRAVERSO LA PRATICA. BASANDOCI SU QUESTO, QUI A SALMON GURU FORGIAMO IL NOSTRO CREDO APPLICANDO LA CONOSCENZA CHE IL TEMPO, COSÌ COME LA NOSTRA ESPERIENZA PROFESSIONALE CI HA DATO, CON LO SCOPO DI EVOLVERE NEL NOSTRO MONDO E IN QUELLO DELLA MIXOLOGY, NON SMETTENDO MAI DI SORPRENDERE.

### BIG FISH

È NELLA NOSTRA NATURA INTRAPRENDERE VIAGGI E VIVERE AVVENTURE. VIVIAMO IN UN UNIVERSO EFFIMERO, CREATO DALL'UNIONE FANTASTICA DI UN ANIMALE SELVAGGIO E UN ESSERE DI LUCE. UN MONDO SENZA CONFINI, CON UN RITMO SPENSIERATO, DOVE DIVENTIAMO PARTE DI UN'INFINITÀ DI STORIE CHE DEVONO ESSERE RACCONTATE. QUESTO È IL FINE STESSO DELLA NOSTRA ESISTENZA, CHE CI SPINGE CONTROCORRENTE, PER QUANTO INCOMPRESIBILE POSSA SEMBRARE. ECCO PERCHÉ SIAMO QUI.

HOLA, MILANO!  
SALMON GURU





## INDICE

1. FRUITY ..... 7
2. REFRESHING ..... 11
3. SOUR ..... 15
4. WHAT THE FUCK? ..... 19
5. STRONG ..... 23
6. FOR DRIVERS ..... 27

### ALLERGENI



FRUTTA  
SECCA



GLUTINE



SEDANO



BIANCO  
D'UOVO



PESCE



LATTICINI



MOSTARDA



CONSIGLIA DI BERE  
RESPONSABILMENTE

IVA INCLUSA NEL PREZZO



JOIN THE  
ADVENTURE



## FRUITY

L'ACCOMPAGNAMENTO IDEALE:  
RIGENERANTE E FRUTTATO.



Dolce e piacevole al  
palato, un'aroma  
fruttato e una  
piacevole sensazione  
quando lo bevi.



## FULL MOON

- MONTELOBOS MEZCAL CON PAPAYA
- LIQUORE AL COCCO
- Salsa PONZU

16€



Condimento giapponese che tra i suoi ingredienti include salsa di soia, aceto di riso e yuzu.

CHIARIFICATO CON  
YOGURT GRECO

PROCESSO CONOSCIUTO COME  
MILK PUNCH



## ARROW — 18€

FOAM  
AL COCCO

PISCO ITALIA •  
MACERATO CON  
PASSION FRUIT  
E GUAVA

SUCCO DI MELA •  
E LIMONE

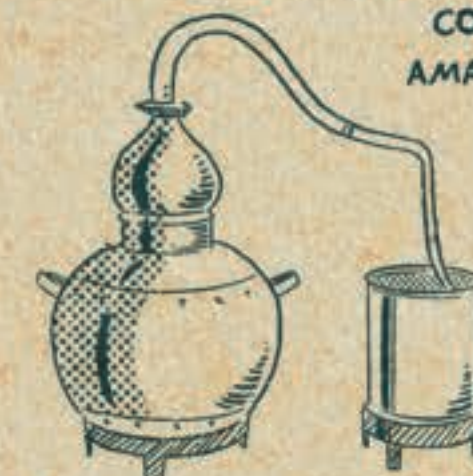
SCIROPPO •  
HOMEMADE AL  
PEPE ROSA E  
FOGLIE DI ALLORO

BICCHIERE  
IN CUI SI  
SERVE



ESPOLÓN  
TEQUILA

RIDISTILLATO  
CON AJÍ  
AMARILLO



## UNDER THE COUNTER — 16€



SANTA TERESA 1796 RUM •

BACARDI •  
HERITAGE RUM

POMATA DI BURRO D'ARACHIDI •  
E CARDAMOMO NERO

FALERNUM HOMEMADE •

SUCCO DI LIME E ANANAS •

È un'infusione di cannella,  
chiodi di garofano, pepe di  
Giamaica, mandorle e  
scorze di lime in alcool ad  
alta gradazione.



TECNICA CONOSCIUTA COME  
ENFLAURAGE

cardamomo



burro  
d'arachidi

Estrazioni d'aromi  
attraverso una  
materia grassa.

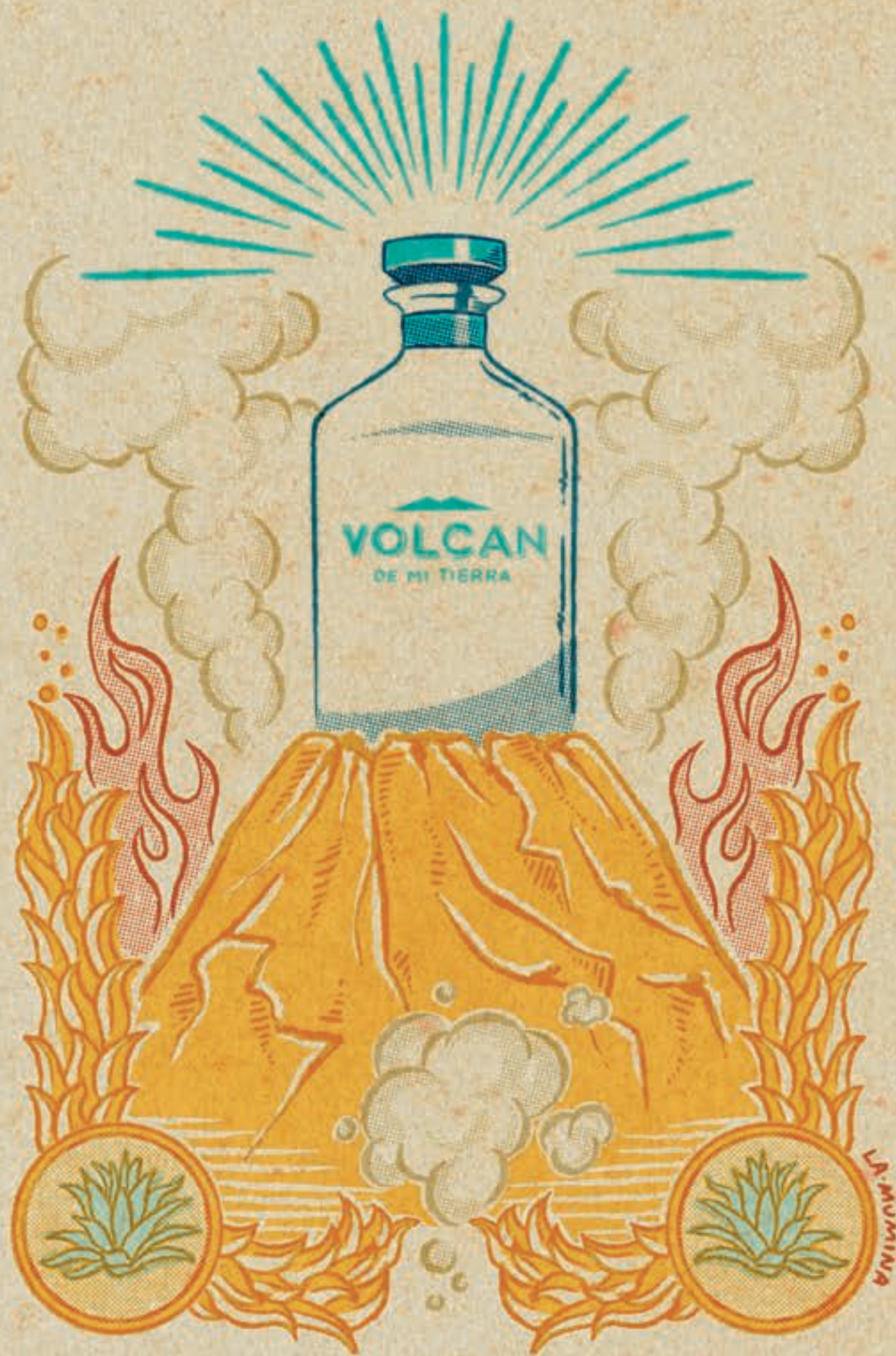
SI AGGIUNDE

- SWEET AND SOUR AL  
SUCCO DI CAROTA
- SCIROPPO CINESE ALLE  
5 SPEZIE
- FOAM DI AMONTILLADO  
SHERRY CON LATTE DI  
COCCO E YUZU
- "FRIZZIPAZZI"

16€

## MAD BUNNY





# REFRESHING

INCREDIBILMENTE PIACEVOLI  
E RINFRESCANTI



Cocktail che, grazie alle  
loro caratteristiche,  
trasmettono una fresca e  
rinvigorente sensazione  
rivitalizzante.



## INSPIRACIÓN PALOMA

- ALTOS TEQUILA CON BASILICO FRESCO
- SUCCO DI FRAGOLE ESTRATTO A FREDDO
- LIQUORE DI SAMBUCO
- POMPELMO SODA

16€

INFUSO - FIG 1.

FILTRATO - FIG 2.

CARBONATATO - FIG 3.



## SUBLIME

- PISCO ITALIA CON ASSENZIO
- CORDIALE HOMEMADE AL MELONE E ACETO BALSAMICO BIANCO
- SODA AL LIMONE E VERBENA

16€

FILTRATO - FIG 2.

CARBONATATO - FIG 3.



## TÓNICO SPRENGER

- TANQUERAY N° TEN GIN MACERATO CON CARDAMOMO VERDE
- SUCCO DI LIMONE
- CETRIOLO FRESCO
- CANNELLA
- GINGER BEER

16€

MACERATO A FREDDO - FIG 1.

CARBONATATO - FIG 3.



## CARIBBEAN SIP

- JAMESON BLACK BARREL WHISKEY
- CORDIALE AL TÈ EARL GREY E PESCA
- GUAVA CHIARIFICATA
- TOP DI FRANCIACORTA

16€



### INFONDERE

Estrarre i principi attivi, sapore e aroma di una sostanza in un liquido caldo. Il liquido dev'essere ad una temperatura superiore alla temperatura ambiente e sotto a quella di ebollizione.



Fig 1.

### FILTRARE

È molto importante filtrare con cura per eliminare tutte le parti in eccesso.



Fig 2.

### CARBONATARE

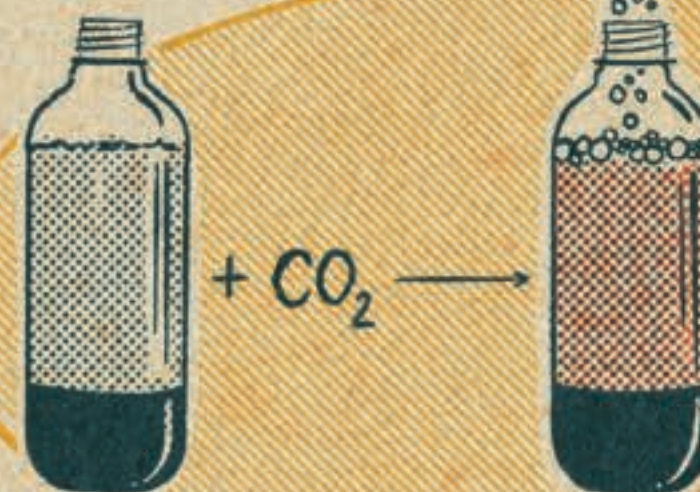
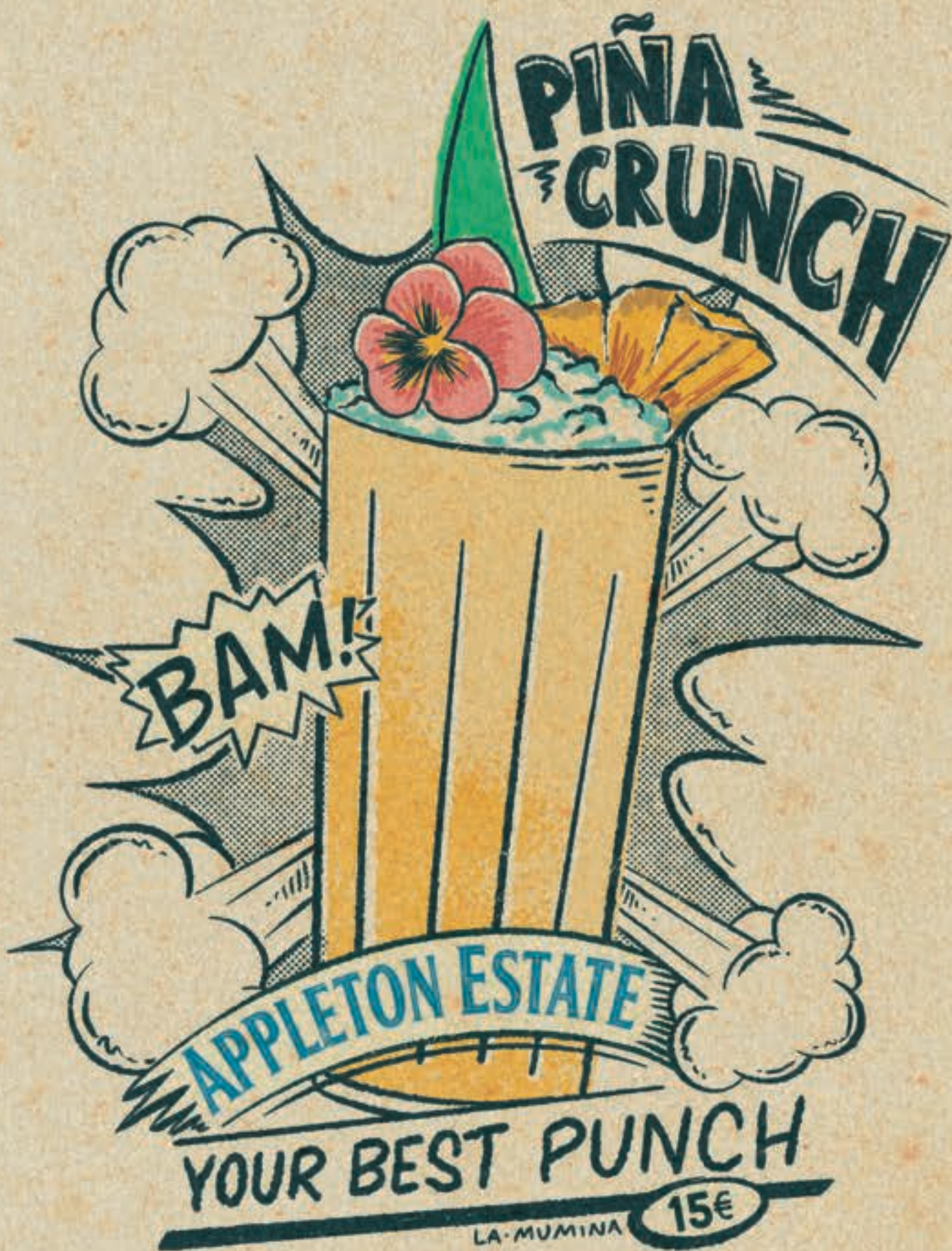


Fig 3.

La carbonatazione avviene in una bottiglia pet per la sua resistenza, questo ci permette di avere il cocktail gasato senza uso di mixers.





## SOUR

NON C'È NIENTE DI PIÙ BUONO.  
PERFETTI PER TUTTI!



Cocktail che grazie  
alla loro parte  
acida si bilanciano  
perfettamente con  
la parte dolce.



## SALMON SHERBET



16€

- NORDÉS GIN



- PIMM'S N° 1



- SUCCO DI MELOGRANO
- BITTER AL SEDANO
- SORBETTO AL LIMONE



chawan

recipiente che si utilizza nella cerimonia giapponese del tè.

## RISUEÑO 17€



- PATRÓN SILVER TEQUILA
- AMONTILLADO SHERRY
- ST. GERMAIN
- SUCCO DI LIMONE

- ACQUA DI FIORI D'ARANCIO
- SCIROPPO HOMEMADE DI TIMO E ROSMARINO



SERVITO CON

GHIACCIOLO CON CAMPARI, YUZU E ARANCIA



## CHIPOTLE CHILLÓN 16€



- VIDA DEL MAGUEY MEZCAL
- SUCCO DI LIME
- SCIROPPO HOMEMADE AL PEPERONCINO CHIPOTLE
- PROFUMO DI ASSENZIO



Servito con limonate di:

menta e zenzero



## TWIST AND SHOUT 16€



- JOHNNIE WALKER BLACK LABEL WHISKY
- TALISKER WHISKY CON AMONTILLADO SHERRY
- CORDIALE AL PU-ERH TEA E AL CACAO
- BITTER ANGOSTURA



[Homemade amaro che si utilizza in piccole quantità per dare un tocco diverso ai batch.]







# WHAT THE FUCK?

QUESTA È LA FINE DELLA MONOTONIA,  
LIBERI DAI PREGIUDIZI



Brillanti, intensi e  
con un'esplosione di  
sapori. Pura follia.



# TERRA

KETEL ONE VODKA CON  
CORDIALE HOMEMADE ALLA  
BARBIETOLA

RADICE DI SARSAPARILLA

SUCCO DI CAROTA E  
SEDANO RAPA



16€



# PANTERA JACKSON

16€



MILK PUNCH DI  
VOLCAN TEQUILA  
E YOGURT

PISCO

ACQUA DI  
MANGO E  
SALSA DI PESCE



# MATE

Bevanda ricavata dall'infusione  
di foglie d'erba mate, pianta  
originaria del Sudamerica.



Varietà di peperoncino piccante.  
Frutto (bacca) di diverse specie  
Capsicum, dalla famiglia delle  
solanacee.



MONKEY 47 GIN

INFUSO DI YERBA MATE,  
ZENZERO, CARDAMOMO  
E PEPERONCINO THAI

18€

CORDIALE ALLA MELA  
VERDE GRANNY SMITH

MA CHE  
COSA È?



# SPAGHETTI INCIDENT

SKY VODKA MACERATA  
AL BASILICO

CORDIALE CON SEDANO

TIO PEPE SHERRY FINO  
EN RAMA

SPUMA DI BURRATA E  
POMODORO

16€



Formaggio  
fresco, di latte  
vaccino, a  
pasta filata.



ABBIAMO VOLUTO FARE UN PIATTO DI SPAGHETTI,  
MA VISTO CHE SIAMO BARTENDERS, È USCITO UN COCKTAIL!



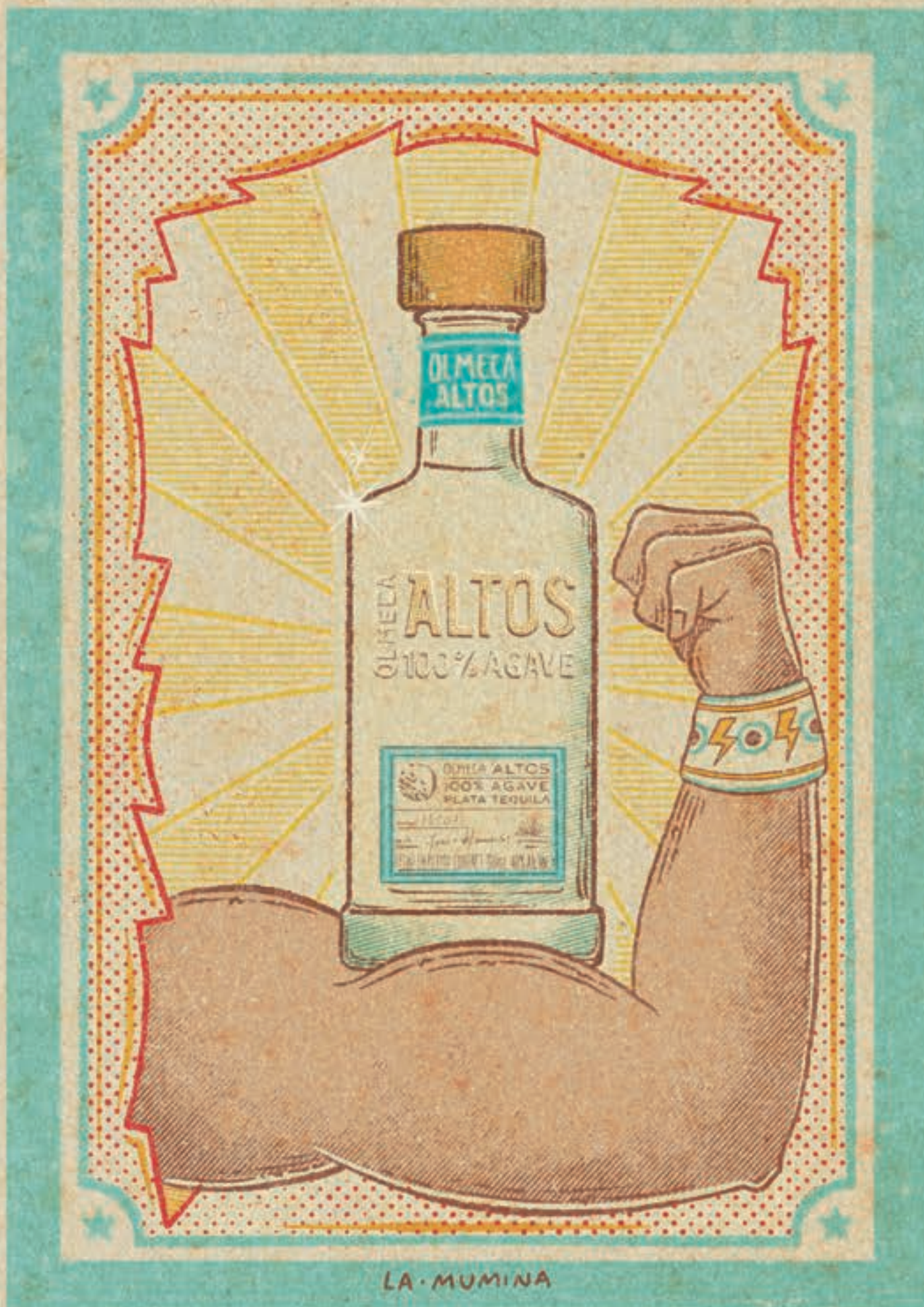
spuma di  
burrata e  
pomodoro



CORDIALE  
COTTO A BASSA TEMPERATURA







# STRONG

FAMOSI OVUNQUE, MA SERVITI  
SOLO A SALMON GURU.



Cocktail che grazie  
alla loro unicità non  
vanno tracannati ma  
vanno degustati a  
piccoli sorsi.



# OLD SCHOOL FUNNY

Il cocktail è invecchiato in un sistema di "criaderas y soleras".

- BULLDOG GIN
- CINZANO BOTTEGA VERMOUTH
- CAMPARI BITTER
- TAWNY PORTO E SHERRY AMONTILLADO

18€

+ FIASCHETTA DA PORTAR VIA

36€



16€

# ULTRAMARINO

Cocktail riposato in anfora di ceramica sommersa in acqua di mare per 72 ore.

acqua di mare anfora



A.



CON CROCCANTE DI PARMIGIANO

- BOMBAY SAPPHIRE GIN •
- MEZCAL •
- SHERRY MANZANILLA •
- CORDIALE AL LIME •
- BITTER AL RABARBARO •



B.

# TROPICAL VIEUX CARRÉ

16€



SERVITO NEL BICCHIERE CHE BALLA

- WILD TURKEY RYE WHISKEY
- COURVOISIER COGNAC
- CINZANO BOTTEGA VERMOUTH
- CHUTNEY AL MANGO
- LATTE DI COCCO
- DISTILLATO AL LUPPOLO CITRA

- ABERFELDY 12 WHISKY
- MARTINI ROSSO VERMOUTH
- AMER PICON
- CILIEGIA AMARENA
- OLD FASHIONED BITTER



36€

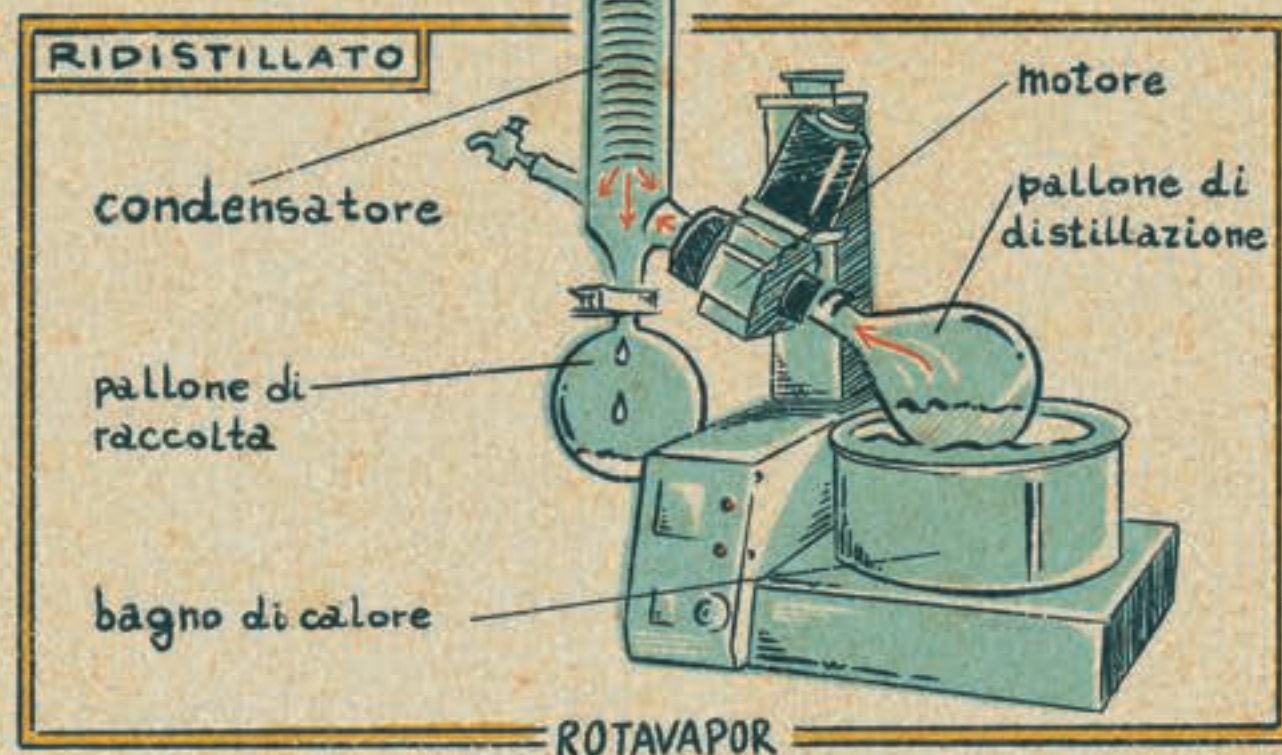
DA PORTAR VIA

16€

# MODERN TIMES

COME UN NEGRONI, MA NO.

Luppolo con note tropicali come ananas e passion fruit.





**A COFFEE?**



# FOR DRIVERS

DELIZIOSI COCKTAIL CHE LIBERANO LA MENTE



Genuini, divertenti,  
rinfrescanti e pieni  
di sapore. In  
qualsiasi momento,  
a qualsiasi ora.



## FREE THE BUNNY

12€

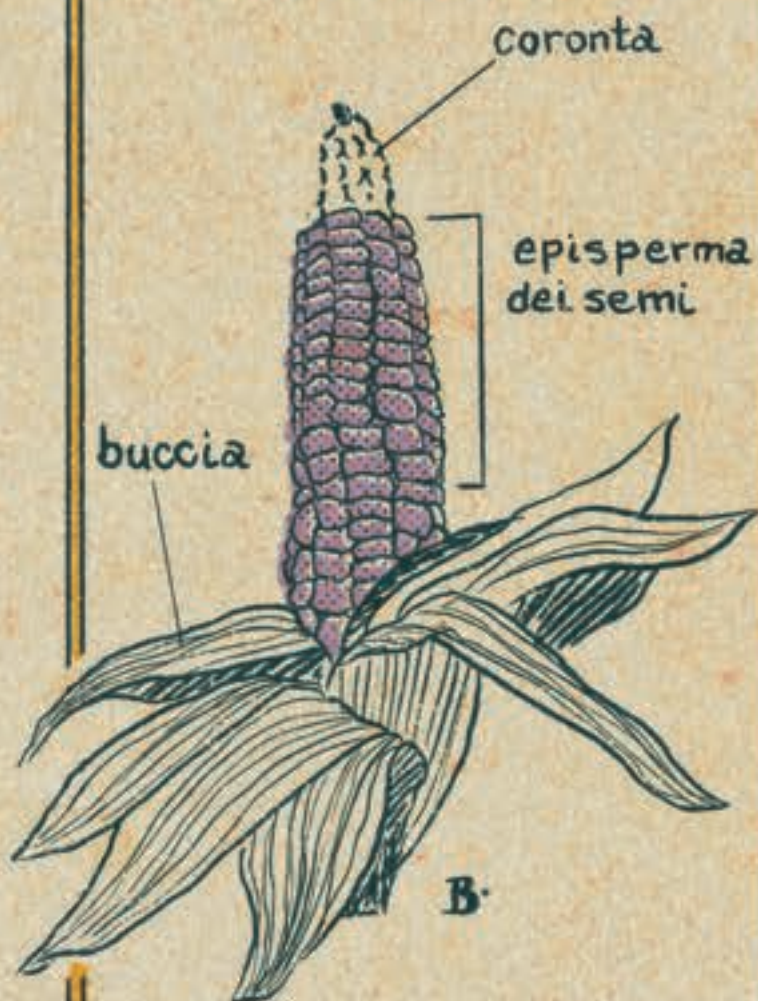
- TANQUERAY 0,0%
- SUCCO DI CAROTA ALLE 5 SPEZIE CINESI
- FOAM AL COCCO E YUZU

Agrume originario dell'Asia Orientale. Il suo sapore sembra quello di un mandarino, però più acido.



## AMAZZONIA

### CHICHA MORADA



Infusione di origine delle Ande che ha mais rosso, frutta fresca e spezie.

12€

- CHICHA MORADA •
- SUCCO DI LIME •
- MENTA •
- GINGER BEER •

## TIKI TIKI 00

12€



SUCCO DI ANANAS •

PASSION FRUIT •

INFUSIONE DI SPEZIE •

- CARDAMOMO NERO
- PEPE DELLA GIAMAICA
- CHIODI DI GAROFANO
- CANNELLA

## VIRGIN COLADA

12€

- ANANAS FRESCA
- PUREA DI COCCO
- MANDORLE CROCCANTI E BISCOTTI MARIA





SE SEI ARRIVATO FIN QUI,

**BONUS  
TRACK**

TI MERITI QUESTO COCKTAIL

# MADrid 91

16€

- BRANDY
- VERMOUTH ROSSO
- **TORRIJA**

MILK PUNCH (P.B.)

Un dolce tradizionale spagnolo, ha una lunga storia radicata a Madrid sin dal XV secolo. È nato come un modo per sfruttare il pane vecchio immergendolo nel latte, poi è diventato un simbolo della gastronomia madrilenà.

1.



PRESENTE NELLE TAVERNE SIN DAL XVII SECOLO, NOI ABBIAMO LA NOSTRA VERSIONE SPECIALE AL SALMON GURU.



# Salmon Guru



