

SALMON GURU



RESET

AFRUTADOS



TIERRA



Servido en chawan

VODKA DE PATATA CON CORDIAL DE REMOLACHA Y ZARZAPARRILLA, ZUMOS DE APIONABO Y ZANAHORIA, TERMINADO CON SODA DE HIERBALUISA. 13€

Herba medicinal con característico aroma a limón.



CARIBBEAN SIP

WHISKY DEWAR'S 8 CARIBBEAN SMOOTH CON CORDIAL CASERO DE TÉ EARL GREY, MELOCOTÓN Y GUAYABA Y CAVA. 13€



MAD BUNNY

TEQUILA 1800 BLANCO REDESTILADO CON AJÍ AMARILLO, ZUMO DE ZANAHORIA AGRIDULCE, SIROPE CON 5 ESPECIAS CHINAS, ESPUMA DE VINO AMONTILLADO CON AGUA DE COCO Y ZUMO DE YUZU. 13€



TIKI GURU 2.0



Grasa aromatizada.

NUESTRO TIKI CON DOS TIPOS DE RON: BOTRAN 8 AÑOS Y BOTRAN BLANCO ESPECIADO, POMADA DE CARDAMOMO NEGRO EN ACEITE DE CACAHUETES, AMARETTO DISARONNO, FALERNUM CASERO Y ZUMOS DE LIMÓN Y PIÑA. 14€

Jarabe de origen caribeño. El nuestro tiene pieles de lima, clavo de olor, canela en rama, jengibre fresco y almendras tostadas.



FRUTOS SECOS

-13-



SULFITOS



APIO

REFRESCANTES



INSPIRACIÓN PALOMA

TEQUILA MIJENTA BLANCO CON ALBAHACA FRESCA, CORDIAL DE FRESAS, LICOR DE FLOR DE SAÚCO Y SCHWEPPES POMELO. 14€



SUBLIME

PISCO 1615 CON ABSENTA, CORDIAL CASERO DE MELÓN, ACETO BALSÁMICO BLANCO DEL PUEBLO DE **FILLO** Y SODA DE HIERBALUISA. 12€

Nuestro jefe de bar.



LA VIE EN ROSE

CÓCTEL CARBONATADO A BASE DE VODKA KETEL ONE, COINTREAU, DILUCIÓN AGRIGULCE, AGUA DE PÉTALOS DE ROSA Y LOMBARDA, Y AMARGO UMAMI. 13€



FLOR DE SAKURA

MEZCAL CON VERMÚ AL ESTRAGÓN Y SHISO MORADO, DILUCIÓN AGRIDULCE Y SCHWEPPES TÓNICA. 14€

NOTA: ESTOS CÓCTELES SE MACERAN DURANTE 48 HORAS CON UN PROCESO DE FILTRADO Y GASIFICACIÓN ESPECÍFICOS QUE NOS OBLIGAN A ELABORARLOS CON ANTELACIÓN

AGRIDULCES



SALMON SHERBET

Servido en chawan

GIN RAW, PIMM'S N 1, ZUMO DE GRANADA, AMARGO DE APIO Y SORBETE DE LIMÓN DE LA DOLCE FINA. 14€

Heladería de Madrid, con las recetas del mejor maestro heladero del mundo.



RESET

TEQUILA CURADO CON ZUMO DE LIMÓN, ALCARAVEA Y CÚRCUMA, SERVIDO CON HELADO DEL CÓCTEL PARTISANO DEL VIVA MADRID. 14€

Planta de la familia del anís, hinojo y el comino.

Campari, zumo de naranja y yuzu.



STELLAALPINA


GIN ORGANIC ENGINE AL ESTRAGÓN, REDESTILADO DE EUCALIPTO, ZUMO DE BERGAMOTA Y SIROPE DE MENTA. 14€



TWIST AND SHOUT

WHISKY CHIVAS MIZUNARA CON VINO AMONTILLADO, CORDIAL DE CACAO Y AMARGO DE ANGSTURA. 14€

 CLARA DE HUEVO

 FRUTOS SECOS

 APIO

WHAT THE FUCK?



PANTERA JACKSON



.....
Creado durante nuestro viaje por Malasia.

MILK PUNCH DE PISCO DEMONIO DE LOS ANDES, CON AGUA DE MANGO Y SALSA DE PESCADO EN YOGURT KEFIR. 13€



COFFEE BREAK



.....
El expresso del SALMON (sin acento) Como vamos de homenajes y versiones, esta es la nuestra de un Espresso Martini.

FAT WASH DE BRANDY LEPANTO EN MANTEQUILLA TOSTADA, LICORES DE TÍA MARÍA Y CACAO, CAFÉ ESPRESSO Y SIROPE DE CARDAMOMO NEGRO. 13€



TEQUILA AL PASTOR

.....
TEQUILA ALTOS INFUSIONADO CON LAS ESPECIAS DEL FAMOSO TACO AL PASTOR, ZUMO DE LIMA Y SIROPE DE PIÑA TATEMADA. 13€

Laurel, cilantro, pimienta negra, canela y chile guajillo.



LA MANO DE DIOS

.....
Apto para bartenders.


Nuestra versión de la que es conocida como la peor bebida del mundo: Fernet Cola.

FERNET BRANCA, LACTO FERMENTADO DE FRESAS, VINAGRE BALSÁMICO Y PEPSI COLA. 13€

COSAS QUE TIENES QUE HACER ANTES DE MORIR: TIRARTE EN PARACAÍDAS Y PROBAR UNO DE ESTOS.

NOTA: Proceso lento de maceración, fermentación y gasificación con todos los elementos del cóctel, que nos obliga a tenerlo elaborado con antelación.

 PESCADO

 LÁCTEOS

 FRUTOS SECOS

 SULFITOS

FUERTES



SOGNI D' ORO



FAT WASH DE ACEITE DE COCO
EN WHISKEY BOURBON, DESTILADO
DE CHILE COREANO, MENTA
PIPERITA Y ÓLEO SACCHARUM DE
MANZANILLA, AZAFRÁN Y PIELES
DE NARANJA. 14€



JOURNEY OF FLAVOUR



RON MATUSALEM 15 AÑOS CON PISTACHOS
TOSTADOS, VINO OLOROSO, CORDIAL DE TÉ
VERDE Y AMARGO DE CARDAMOMO.
EN OSMOSIS DE TÉ VERDE. 15€



TROPICAL VIEUX CARRÉ



MILK PUNCH DE LA TRADICIONAL RECETA CON:
COGNAC, WHISKEY BOURBON, VERMÚ ROJO,
BENEDICTINE Y AMARGOS, PERO CON MANGO
Y LÚPULO. 14€



Un homenaje a...

MANHATTAN FROM THE BARREL



FAT WASH DE MANTEQUILLA TOSTADA
EN RON ZACAPA 23, VERMÚ SECO Y
VINO DE JEREZ CREAM. 18€

REPOSADO EN BARRICA DE JEREZ



FRUTOS SECOS



LÁCTEOS

LOS INTOCABLES



TÓNICO SPRENGER

Está con nosotros desde el principio.

GIN TANQUERAY Nº TEN
MACERADO CON CARDAMOMO
VERDE, ZUMO DE LIMÓN,
PEPINO FRESCO Y
SCHWEPPES GINGER BEER. 13€



OLD SCHOOL FUNNY

Con solera de más de 5 años.

GIN BOMBAY SAPPHIRE, VERMÚ ROJO
ITALIANO, CAMPARI Y VINOS DE
OPORTO TAWNY Y AMONTILLADO. 15€
CÓCTEL + PETACA. 30€



ULTRAMARINO

Creador de una categoría.

GIN, MEZCAL UNIÓN, VINO MANZANILLA,
CORDIAL DE LIMA Y SIROPE DE RUIBARBO. 13€
REPOSADO EN ÁNFORA SUMERGIDA EN AGUA DE MAR

¡Si te la quieres llevar!



ARROW

Un cóctel desde la Amazonia.

PISCO ITALIA MACERADO CON GRANADILLA Y GUAYABA, ZUMOS DE
LIMÓN Y MANZANA, SIROPE DE LAUREL Y PIMIENTA ROSA. 16€



CHIPOTLE CHILLÓN

De vuelta a petición popular.

MEZCAL 400 CONEJOS, ZUMO DE LIMÓN, SIROPE DE
CHILE CHIPOTLE Y PERFUME DE ABSENTA. 14€

CÓCTEL PICANTE

CLARA DE HUEVO

PARA CONDUCTORES



BATIDA DE SALMÓN



.....
Creado para ser bebido a los pies del Cristo Redentor de Río de Janeiro y en Salmon Guru.

ZUMO AGRIDULCE DE ZANAHORIA, ZUMO DE YUZU, LIMA FRESCA Y LECHE CONDENSADA CON CHILE CHIPOTLE. 10€



AMAZONIA

.....

CHICHA MORADA, ZUMO DE LIMA, HIERBABUENA Y SCHWEPPES GINGER BEER. 10€

Infusión de origen andino realizada con maíz morado, frutas y especias



TIKI TIKI 100%



.....

ZUMO DE PIÑA, FRUTA DE LA PASIÓN, FALERNUM CASERI Y SIROPE DE CARDAMOMO VERDE. 10€



PICK ME UP

.....

No podía faltar un mojito en nuestra carta.

SEEDLIP SPICE, ALOE VERA, AGUA DE SANDÍA, HIERBABUENA Y SODA SCHWEPPES. 10€



FRUTOS SECOS



LÁCTEOS

RESET

salmonguru.es

Calle de Echegaray, 21. 28014 Madrid