Salmon Guru: da novembre Diego Cabrera arriva a Milano

20241106125131salmonguru-fa5bd4eb

“Andiamo controcorrente come i salmoni, per questo non li serviamo.” È questo il claim del cocktail bar madrileno **Salmon Guru**, che ha recentemente annunciato sui suoi canali social la sua prima apertura in Italia, **prevista per novembre a Milano**.

Il locale è stato inaugurato per la prima volta **nel 2016 a Madrid dal bartender Diego Cabrera**, che ha successivamente aperto altri due bar sul territorio spagnolo: **Viva Madrid**, che propone drink e tapas, e **Floreria Atlantico Barcellona.**

Lanciato anche **a Dubai nel 2022** e attualmente **al sedicesimo posto nella classifica dei The World’s 50 Best Bars 2024,** Salmon Guru sbarca ora nel capoluogo lombardo.

La nuova apertura, che come sottolinea *CiboToday* avverra’ in collaborazione con un socio di **Soulgreen Milano**, ristorante e bistrot mediterraneo presente anche a Dubai, si trovera’ a due passi da Parco Sempione, in **via Piero della Francesca 74.**

IL DESIGN TRA STAMPE ANIMALIER, FUMETTI E MONDO ASIATICO

Il concept del locale si fonda su **conoscenza, sapere e adattamento;** infatti, nella mitologia nordica, il salmone è simbolo di saggezza, nuotando controcorrente per migliorarsi e adattarsi. "Guru," invece, evoca la ricerca di luce e conoscenza, acquisita dalle persone sagge attraverso il tempo e lo studio. Questa filosofia verrà applicata anche al nuovo locale milanese, sia nella visione che negli ambienti.

Come nel cocktail bar di Madrid, ristrutturato a inizio anno, anche quello milanese avrà una **sessantina di coperti all’interno e una terrazza esterna con circa trenta posti a sedere**, e sarà suddiviso in **tre ambienti** con stili che spaziano dal pop anni ’80 al surrealismo psichedelico: l’ingresso presenterà **stampe animalier**, la zona centrale sarà a tema **fumetto,** mentre la parte

posteriore ricorderà un **diner americano in stile giapponese.**

A Milano, inoltre, saranno aggiunti **specchi che richiamano le squame del salmone e luci al neon.**

LA PROPOSTA DRINK E IL MENU

In attesa Con la ristrutturazione del locale di Madrid, Cabrera ha inserito un **centro produttivo** chiamato "**Dragon Factory Experience**" e un laboratorio creativo, il **Guru La**b. Ma non è tutto: il bartender ha anche lanciato **una nuova drink list intitolata "Reset"**, una metafora che richiama il ciclo vitale del salmone, che nasce e cresce verso valle ma risale verso monte per rigenerarsi.

La nuova proposta beverage comprende 28 drink, suddivisi in 7 capitoli e serviti in bicchieri dalle forme inusuali come serpenti o teschi. Tra questi spiccano l'**Old School Funny,** servito in una fiaschetta da whisky, a base di Bombay Sapphire Gin, vermouth dolce italiano, Campari, Tawny Porto e Amontillado Sherry; e il **Mad Bunny**, che combina schiuma di Amontillado, acqua di cocco e yuzu, tequila White 1800 ridistillata con peperoncino giallo, succo dolce e sour di carota e sciroppo alle cinque spezie cinesi. Invece, per una bevuta rinfrescante, il **Sublime** è composto da Pisco, assenzio, cordiale di anguria, aceto balsamico bianco e soda alla verbena; mentre lo **Stella Alpina** offre un equilibrio tra gin Engine infuso al dragoncello, distillato di eucalipto, succo di bergamotto e sciroppo alla menta.

A Milano, il tocco locale includerà l'aggiunta alla drink list di **Pantera Jackson**, una miscela di pisco, acqua di mango e salsa di pesce, e tapas con influenze spagnole, sudamericane e asiatiche.

Per finire, **Savage Food**, il menu madrileno, è curato dallo chef **Víctor Camargo**, che combina **ingredienti dell'America del Sud a quelli dell'Asia.**