'Tasting Room' e dehors: a Milano le novità della primavera firmate Salmon Guru

20250509161845salmongurumilano-tastingroompanterajackson-d1f2cb2f

Ci sono due new-entry nella primavera di Salmon Guru Milano, il cocktail bar che il suo ideatore Diego Cabrera ha inaugurato a Milano in zona Sempione lo scorso novembre (dopo i locali già aperti a Madrid, con il piazzamento al 23° posto del The World's 50 Best Bars, e a Dubai).

Con l'arrivo della bella stagione, il mercoledì sera debutta **Tasting Room**. Un format particolare, a posti limitati, nato **dalla collaborazione con Campari e pensato per chi desidera essere guidato in un vero e proprio rituale**. Un viaggio in più atti tra drink e food, dove ogni abbinamento tra cocktail e cibo è studiato per sorprendere e coinvolgere tutti i sensi. Si comincia con un calice di Champagne Lallier di benvenuto, per poi lasciarsi guidare attraverso cinque cocktail, tra cui gli iconici Risueno e Pantera Jackson, abbinati a piatti originali come il pregiato jamón ibérico e il sorprendente burger di ostrica. L'esperienza si svolge nell'Asian Room, un ambiente raccolto e scenografico, perfetto per immergersi nella narrazione di gusto e stile unico firmata Salmon Guru. **L'esclusività è il filo conduttore di questa esperienza: solo su prenotazione, solo per pochi**. Per chi desidera concentrarsi sull'universo della miscelazione, è disponibile anche un percorso dedicato ai soli cocktail – il **Drink Tasting Itinerary** – pensato per esplorare le creazioni del team senza il pairing food.

La seconda novità riguarda **l'apertura del dehors**. Trenta posti all'aperto, nel cuore del quartiere Sempione, un salotto urbano surreale per sorseggiare i signature drink della casa circondati da elementi visivi che portano l'estetica del locale anche all'esterno. Stampe olografiche e tocchi di design animal e pop trasformano il dehors in un'estensione della celebre Animal Print Room, da sempre cuore pulsante delle vibes del format.