



GURU LAB

GURU LAB es un laboratorio vivo donde la gastronomía —sólida y líquida— se crea, se transforma y se goza.

Es un espacio de exploración constante, donde las ideas viajan de ida y vuelta gracias al intercambio con colegas de todo el mundo.

Cocineros, bartenders, agricultores, biólogos, artesanos y artistas se suman a este ecosistema para dar vida a sabores únicos, inesperados y emocionantes.

En nuestros días de puertas abiertas, compartimos lo que más nos gusta hacer. Bienvenidos a casa.

@GURULABMADRID

PAIRING

IS

CARING

SE COME SE BEBE SE MARIDA

SE COME

Aguachile negro de langostinos / Té Lapsang / Crema de aguacate y yuzu **26**

Escabeche de naranja sanguina / Calabaza asada / Moras / Queso fresco **18**

Alcachofa confitada / Salsa de setas y café / Puré de topinambur **10**

Vieira / Holandesa de chiles fermentados / Edamame **10**

Tostada de plátano crujiente / Carrilleras estofadas / Piña encurtida **8**

Presa ibérica curada en especias / Hoisin de guayaba / Arroz salvaje **28**

Pesca del día **S/M**

Cacao 85% ahumado / Ganache de plátano caramelizado / Gel de tamarindo / Miso **10**

Postre de la semana **8**

SE BEBE



Tequila / Tomate / Albahaca **14/8**

Vodka / Manzana / Tomillo **15/8**

Ron / Sésamo / Infusión de calabaza **15/8**

Lichi / Vodka / Sake **14/8**

Ron / Shiitake / Amontillado **15/8**

Vodka / Infusión de raíces / Sirope de tubérculos **16/9**

Gin / Pad Thai / Tamarindo **15/8**



Tequila / Milk-Punch maíz especiado **15/8**

Mezcal / Palo Santo **16/8**

SE MARIDA

¿Te animas a un menú completo?

Si es un sí, déjate guiar por nuestro equipo!

Tu menú tendrá 3 entrantes, un principal y un postre,
todo ello maridado con cócteles contemporáneos .

Precio/pax 65€

TO EAT

Black shrimp aguachile / Lapsang tea /
Avocado cream and yuzu **26**

Blood orange escabeche / Roasted pumpkin /
Blackberries / Fresh cheese **18**

Confit artichoke / Mushroom & coffee sauce
/ Topinambur purée **10**

Scallop / Fermented chili hollandaise /
Edamame **10**

Crispy plantain tostada / Braised beef
cheeks / Pickled pineapple **8**

Spice-cured Iberian presa / Guava hoisin /
Wild rice **28**

Catch of the day **M/P**

Smoked 85% cacao / Caramelized banana
ganache / Tamarind gel / Miso **10**

Dessert of the week **8**

TO DRINK



Tequila / Tomato / Basil **14/8**

Vodka / Apple / Thyme **15/8**

Ron / Sesame / Pumpkin infusion **15/8**

Lychi / Vodka / Sake **14/8**

Ron / Shiitake / Amontillado Sherry Wine **15/8**

Vodka / Root infusion / Tuber syrup **16/9**

Gin / Pad Thai / Tamarind **15/8**



Tequila / Spiced corn Milk-Punch **15/8**

Mezcal / Palo Santo **16/8**

TO PAIR

Feeling like going for the full menu?

If the answer is yes, let our team lead the way!

You'll enjoy 3 starters, a main course and a dessert, all paired with contemporary cocktails.

65€ per person

GURU LAB is a living laboratory where gastronomy — both solid and liquid — is created, transformed, and savored.

It's a space of constant exploration, where ideas travel back and forth through exchanges with colleagues from all over the world.

Farmers, biologists, artisans, and artists join this ecosystem to bring to life unique, unexpected, and exciting flavors.

During our open-door days, we share what we love to do most.

Welcome home.

@GURULABMADRID

AGONSES

SE GOZA

Cócteles bajo el mar

Cócteles sumergidos durante 9 meses en el mar Adriático en microvibración de corrientes marinas

Bloody Mary

1 año bajo el mar y 2 años en botella
80€/botella 75 cl

Old School funny

6 años solera, dos años bajo el mar y uno en botella
140€/botella 75 cl

Ultramarino

osmosis en ánfora, 1 año debajo de agua de mar y 2 años en botella
95€/botella 75 cl

Para compartir entre 6*

Old school funny vintage

Gin/vermú rojo/ bitter/amontillado

2 años de crianza estática en botas de amontillado Lustau

25€/cóctel

