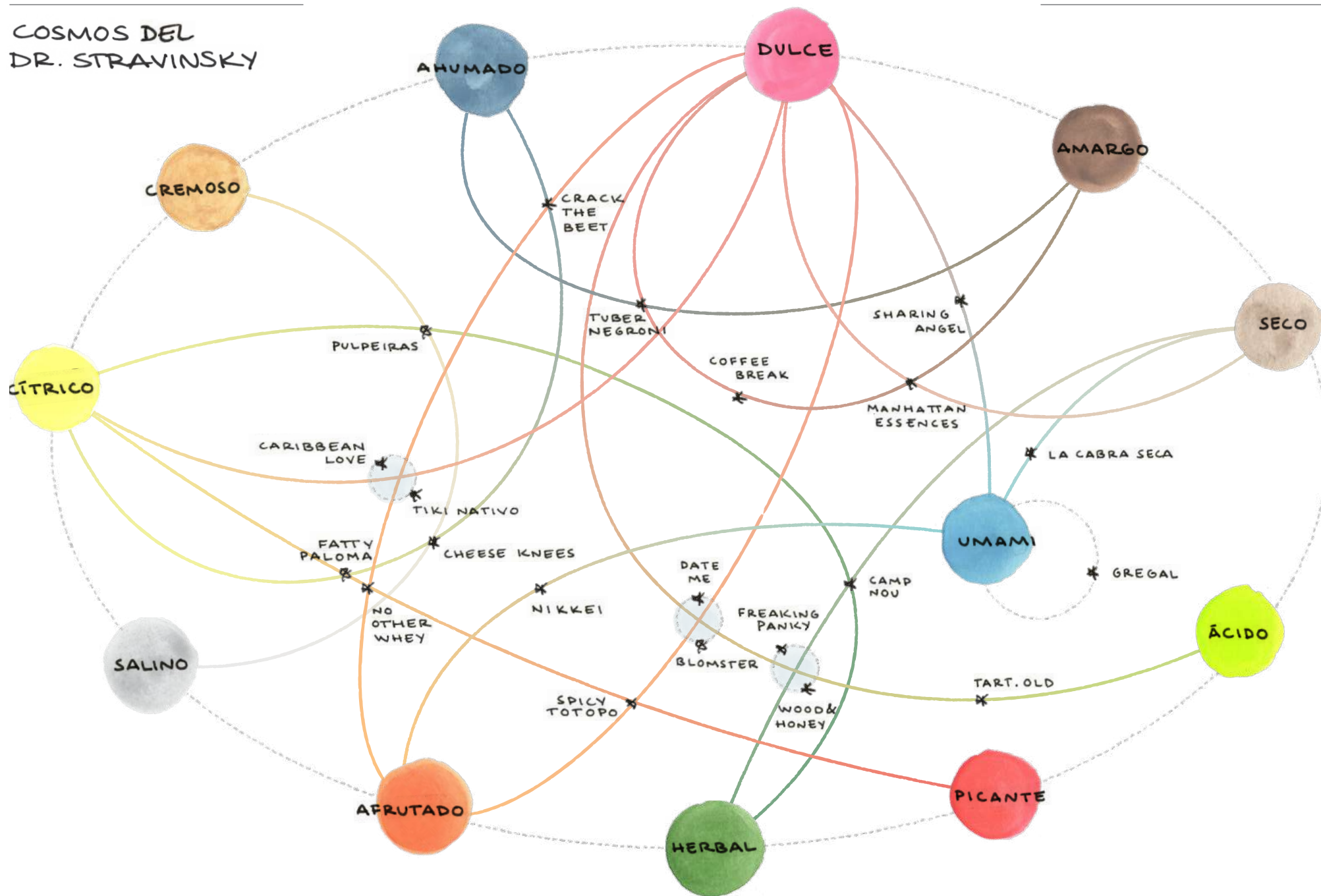


HE DECIDIDO EMBARCARME EN UN
VIAJE POR TODA ESPAÑA EN BÚSQUEDA
DE ANTIGUAS ~~E~~ TÉCNICAS DE ~~REAL~~
PRODUCCIÓN Y ELABORACIÓN DE ALGUNOS
DE LOS PRODUCTOS MÁS TÍPICOS DEL PAÍS.
Y LO HAGO CONSCIENTE DE QUE SERÁ UN
PASO ADELANTE EN LA FILOSOFÍA QUE
NOS HA CARACTERIZADO; LA ARTESANÍA
COMO BANDERA ~~NEGRA~~ INEQUÍVOCA
DE LA COCTELERÍA.

DESPUÉS DE UNOS AÑOS EN LOS QUE
HEMOS PERFECCIONADO EL USO DE
DIFERENTES TÉCNICAS EN NUESTROS
CÓCTELES, LLEGA EL MOMENTO DE
PONER EN EL CENTRO LOS INGREDIENTES.
~~ACOMPANARME~~ ACOMPANÁME EN ESTE VIAJE
Y DESCUBRE CONMIGO TODOS ESTOS
PRODUCTORES LOCALES QUE TRABAJAN
DE MANERA SOSTENIBLE Y KM. 0.



COSMOS DEL
DR. STRAVINSKY



MANTIKILLA

EN EL PRIMER VIAJE DE DR STRAVINSKY
~~WE~~ VISITAMOS CHANTADA, UN PUEBLO
EN EL CORAZÓN DE GALICIA, PARA
APRENDER EL PROCESO DE ELABORA-
CIÓN DE LA MANTEQUILLA, DE LA
MANO DE UNO DE LOS MEJORES
PRODUCTORES DEL PAYS, AIRAS
MONTE. ALLÍ NOS ENSEÑARON LAS
CLAVES PARA ELABORAR UNA
MANTEQUILLA DE ~~1ER~~ PRIMERA
CALIDAD Y CON LA MEJOR MATERIA
PRIMA POSIBLE: LA LECHE DE LAS
VACAS DE SU PROPIO CUIDADO Y F
PRODUCCIÓN.

TÉCNICA:

MANTIKILLA

COLABORADORES: AIRAS MONIZ

ORIGEN: GALICIA



SOBRE LA TÉCNICA:

NUESTRA MANTEQUILLA ESTÁ ELABORADA A BASE DE NATA ACIDIFICADA AIRASMONIZ QUE WE GO MACERAMOS CON UNA MEZCLA DE 6 ESPECIAS Y UN TOQUE ESPECIAL DE WASABI.

#1 COFFEE BREAK

WOODFORD RYE DE ACHICORIA

• LICOR DE CAFÉ DE DR. STRAVINSKY

~~AMER~~ AMER PICÓN

VINO DE MADEIRA

ESPUMA DE MANTIKILLA

COINTREAU

CHOCOLATE

• • • • •

13€



AMARGO, DULCE, FUERTE

~~DISPONIBLE~~ DISPONIBLE LOW ABV 11€

#2 CARIBBEAN LOVE

TEQUILA DON JULIO BLANCO

• CORDIAL CARIBEÑO

ITALICUS

VICHI

CHOCOLATE BLANCO CON COCO

→ (MANTEQUILLA WASH)

• • • • •

15€



DULCE, AFRUTADO,
CÍTRICO, FIBRY

DISPONIBLE SIN ALCOHOL 11€

#3 PULPEIRAS

PISCO 1615 ACHOLADO MARINO

• LICOR DE hierbas DR. STRAVINSKY

• ~~TOFFE~~ TOFFE GALLEGOS

ELIXIR VEGETAL CHARTREUSE

ANGOSTURA BITTERS

→ (MACERACIÓN)

• • • • •

13€



CÍTRICO, SALINO,
CREMOSO, HERBAL

DISPONIBLE SIN ALCOHOL 12€

#4 MANHATTAN ESSENCES

14€



RON BACARDI 8 RYE CASK A LA MANTIKILLA
• AMARGO ROJO STRAVINSKY
VERMUT CARPANO SECO
MUYU VETIVER GRIS
PERFUME DE TABACO HABANO

→ (FAT-WASHED)

• • • • •

FUERTE, ~~AMAR~~ AMARGO, SECO
DISPONIBLE LOW ABV 12€

#5 NO OTHER WHEY

15€



SANTA TERESA 1796 DE PINA BRASEADA
~~RON~~ RON AGRICOLE
SAKE DE WASABI
CHARTREUSE VERDE
EMPIRICAL SPIRITS PLUM, I SUPPOSE
LIME
CHERRY Y PERFUME DE CITRICOS

• • • • •

CITRICO, FUERTE,
AFRUTADO, PICANTE
~~DISPONIBLE~~ DISPONIBLE LOW ABV 12€

VINAGRE STRAVINSKY

EN EL SEGUNDO VIAJE, PUSIMOS RUMBO A ALBACETE. CASTILLA-LA MANCHA ES UNA ZONA CON GRAN TRADICIÓN DE VINO Y VIÑEDOS, Y ALLÍ VISITAMOS UNA FAMILIA QUE LLEVA DÉCADAS USANDO ESTA MATERIA PRIMA PARA ELABORAR VINAGRES. NOS CONTARON TODOS LOS SECRETOS DE LA ELABORACIÓN Y NOS INSPIRARON CON SU INNOVACIÓN Y PASIÓN A ELABORAR NUESTRO PROPIO VINAGRE.

TÉCNICA: VINAGRE STRAVINSKY

COLABORADORE: ~~BRUNDA~~ VINAGRES
GOYVAL

ORIGEN: ALBACETE



SOBRE LA TÉCNICA:

NUESTRO VINAGRE ESTÁ ELABORADO EN BASE A UNA MEZCLA DE VINO ~~DE~~ RUIBARBO Y BONIATO, AL QUE WEGO LE AÑADIMOS UN ~~FAV~~ TOQUE DE PIMIENTA ROSA.

#1 BLOMSTER

14€

- GIN BAREIKSTEN
- LICOR DE CÍTRICOS DR. STRAVINSKY
- ~~FERRET~~ FERMENTADO DE MANDARINA
- LICOR DE JAZMÍN
- VINAGRE DR STRAVINSKY
- TÉ DE SAKURA
- FLORES



DULCE, AFRUTADO,
ÁCIDO, FIZZY.

DISPONIBLE LOW ABV 12€

• • • • •

#2 TART.OLD

14€

- 60% COGNAC PIERRE FERRAND
- CALVADOS AVALLEN
- SIROPE DE ZANAHORIA ENCURTIDA
- TINTURA DE SHITAKE
- ESCABECHE DE ZANAHORIA
- CON NUESTRO VINAGRE



FUERTE, DULCE, ÁCIDO

DISPONIBLE SIN ALCOHOL 11€

• • • • •

#3 FREAKING-PANKY.

14€

- GIN BOMBAY SAPPHIRE DE BENJÚ
- RAICILLA LA VENENOSA
- VERMUT BLANCO MANCINO
- FERNET BRANCA REDESTILADO
- RINQUINQUIN
- UVA ENCURTIDA EN VINAGRE DR. STRAVINSKY



FUERTE, SECO,
AMARGO, HERBAL

→ (REDESTILACIÓN, MACERACIÓN)

• • • • •

#4 WOOD & HONEY

- RON DIPLOMÁTICO R.E. DE EUCALIPTO
RON DIPLOMÁTICO PLANAS
→ VINAGRE DR. STRAVINSKY
• HIDROMIEL DE CHAMPAGNE
EUCALIPTO

→ (FERMENTACIÓN)

• • • • •

13€



ÁCIDO, SECO, HERBAL
DISPONIBLE LOW ABV 11€

#5 DATE ME

- RON ZACAPA 23 AÑOS DE DÁTILES
BRANCA MENTA
• SHRUB DE FRESA
• CORDIAL DE SALVIA
BITTER DE CACAO
BOMBÓN DE DÁTILES

• • • • •

14€



AFRUTADO, DULCE, ÁCIDO
DISPONIBLE SIN ALCOHOL 11€

QUESO DE CABRA STRAVINSKY

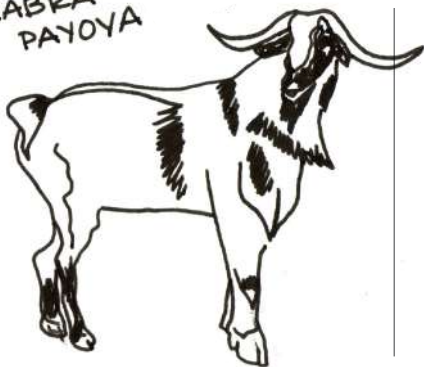
LA TERCERA PARADA FUE LA CIUDAD ANDALUZA DE CÁDIZ, MÁS CONCRETAMENTE LA PLAYA DE BOLONIA, EN UN HERMOSO PARQUE NATURAL DONDE CONOCIMOS "EL LABRERO DE BOLONIA", PRODUCTORES DE QUESO DE CABRAS AUTÓCTONAS DE RAZA PAYOYA A LAS QUE TIENEN EN ~~PASTOR~~ PASTOREO LIBRE POR TODO EL PARQUE NATURAL NOS ENSEÑARON A ELABORAR EL QUESO, SUS PROCESOS Y LAS VARIEDADES QUE ELABORAN. GRACIAS A SUS CONSEJOS PUDIMOS REALIZAR NUESTRO PROPIO QUESO PARA DR. STRAVINSKY.

TÉCNICA: QUESO DE CABRA STRAVINSKY

COLABORADORES: EL CABRERO DE BOLONIA

ORIGEN: CÁDIZ

CABRA
PAYOYA



SOBRE LA TÉCNICA:

NUESTRO

NUESTRO QUESO ES UN SEMICURADO DE LECHE DE CABRAPAYOYA QUE ELABORAMOS CON MANZANA VERDE, POLEN DE ABEJA Y REGALIZ.

#1 CRACK THE BEET

TEQUILA MIJENTA / MEZCAL TRES TRIBUS

FAT WASH CON QUESO

- CORDIAL DE REMOLACHA Y ESPINO AMARILLO
- PALO CORTADO
CRACKER DE YOGURT

→ (FATWASHED)

14€



• • • • •

CÍTRICO, AHUMADO
DULCE, AFRUTADO

DISPONIBLE LOW ABV 12€

#2 LA CABRA SECA

GIN TANQUERAY N°10 REDESTILADO CON QUESO

VERMUT BLANCO LUSTAU

SOLUCIÓN SALINA

AYUUK EMPIRICAL SPIRITS

QUESO DR. STRAVINSKY Y OLIVA

→ (REDESTILACIÓN)

13€



• • • • •

FUERTE, SECO, UMAMI

DISPONIBLE LOW ABV 12€

#3 ~~LA~~ CHEESE KNEES

ROKU GIN

LAPHROIG 10

- SIROPE DE QUESO Y JENGIBRE
- LIMÓN

CARAMELO HONEYCOMB

13€



• • • • •

CÍTRICO, CREMOSO,
AHUMADO

DISPONIBLE SIN ALCOHOL 11€

#4 SPICY TOTOPO

- JOHNNIE WALKER GOLD LABEL
- VINAGRE NIXTA
- LICOR DE QUESO Y SWEET CHILI
- SIROPE DE TAMARINDO
- TEPACHE CON JENGIBRE

TOTOPO

●●●●●●

13€



ÁCIDO, PICANTE, AFRUTADO.
DISPONIBLE LOW ABV 12€

#5 NIKKEI

- VODKA KETEL ONE CON AJÍ AMARILLO
- CORDIAL UMAMI
- KOMBUCHA DE MANGO
- RADISH SPROUTS

●●●●●●

12€



UMAMI, AFRUTADO, ÁCIDO
DISPONIBLE SIN ALCOHOL 11€

LOS CLÁSICOS

¡LOS CLÁSICOS NUNCA MUEREN!

NOS RECUERDAN LA ESENCIA, LA FILOSOFÍA Y EL CARÁCTER DE DR. STRAVINSKY DESDE SUS INICIOS. AQUÍ ENCONTRARÁS ESOS CÓCTELES QUE HAN SIDO, Y AÚN CONTINUÁN SIENDO, REFERENCIA DEL BAR POR LO QUE REPRESENTAN EN LA HISTORIA DEL LOCAL Y POR LO QUE NUESTROS GUESTS LOS HAN DISFRUTADO DESDE LOS INICIOS.

→ CAMP NOU

- GIN TANQUERAY N° TEN
- FINO SHERRY TIO PEPE
- SIROPE DE HERBAS
- LIMÓN
- ENELDO Y FLORES

14€



CÍTRICO, SECO, DULCE
* DISPONIBLE LOW ABV 12€

→ FATTY PALOMA

- TEQUILA PATRÓN SILVER / MEZCAL UNIÓN
- FATWASH DE QUESO CHEDDAR
- SIROPE DE CAJÓN Y PIMIENTOS DEL PADRÓN
- LIMÓN
- SODA DE POMELO CASERA
- ESPECIAS DE CAJÓN Y SAL

14€



• • • • •

UMAMI, AHUMADO, CÍTRICO

→ TIKI NATIVO

- DEWAR'S 12 ~~800ML~~
- RATAFIA DR STRAVINSKY
- LICOR DE CÍTRICOS DR. STRAVINSKY
- SHRUB DE PIÑA
- ORGEAT DR STRAVINSKY
- LIMÓN
- CRACKER DE PIÑA

15€



AFRUTADO, DULCE, CÍTRICO
* DISPONIBLE LOW ABV 12€

→ ~~BEER~~ TUBER NEGRONI

- MEZCAL KOCH DE TRUFA NEGRA
- CAMPARI
- VERMUT CINZANO ROJO 1757
- LICOR DE PINO DR STRAVINSKY
- QUESO TETÉ MOINE

14€



• • • • •

AMARGO, DULCE,
~~AMARGO~~ AHUMADO, FUERTE

→ GREGAL

- GIN BOMBAY ~~AMAR~~ SAPPHIRE DE TOMATE SECO
- CORDIAL MEDITERRÁNEO
- LIMÓN
- SODA DE TOMATE Y HERBAS
- TOMATE CHERRY Y QUESO FETA

13€



UMAMI, CÍTRICO
* DISPONIBLE SIN ALCOHOL 11€

→ SHARING ANGEL

- BOURBON MAKER'S MARK DE FOIE GRAS
- MERMELADA DE NARANJA AMARGA
- PEDRO XIMÉNEZ
- EMPIRICAL SYMPHONY 6
- ANGOSTURA BITTER
- HOJA DE NARANJO

15€



• • • • •

DULCE, UMAMI, FUERTE.

SNACKS

- > CHIPS ARTESANALES 5€
- > MIX DE OLIVAS DR. STRAVINSKY 5€
- > BOQUERONES 7€
- > ANCHOAS 10€
- > TABLA DE QUESOS
(CON NUESTROS QUESOS ARTESANOS) 12€
- > TABLA DE EMBUTIDOS 16€
- > PAN CON MANTIKILLA DR. STRAVINSKY 7€
- > MIX DE ENCURTIDOS DR. STRAVINSKY 6€
- > KIMCHI CASERO 8€
- > DADOS DE SALMÓN 12€

LLÉVATE AL DR. A CASA

-  CAMISETA DR. STRAVINSKY ORIGINAL 18€
-  CAMISETA DR. STRAVINSKY 2024 20€
-  SUDADERA DR. STRAVINSKY ORIGINAL 30€
-  GORRA DR. STRAVINSKY 18€
-  LIBRETA DR. STRAVINSKY 12€
-  PIN DR. STRAVINSKY 4€
-  POSTALES 3/4€
-  VASOS DR. STRAVINSKY 15€
BY LUCIRNAS
-  VASOS CERÁMICA DR. STRAVINSKY 30€
BY STUDIO BÄHLER
-  MENÚ DR. STRAVINSKY 2024 40€

GLOSARIO DE **HOMEMADES**

A

Amargo Rojo Dr. Stravinsky: amargo a base de vino tinto catalán, hidromiel artesanal de miel orgánica y silvestre, hierbas y raíces, sándalo, incienso y mirra.

C

Cordial: preparación casera parecida a un sirope pero con una aportación de acidez, que puede ser una combinación de ácidos o de zumos naturales de cítricos.

Cordial Caribeño: cordial a base de lychee, agua de coco y guayaba.

Cordial de remolacha y espino amarillo: base de zumo de remolacha y en cocción con espino amarillo (baya) y corregido con ácido cítrico y málico.

Cordial Mediterráneo: espinaca, rúcula, aceite de oliva, vinagre, azúcar y sal, trituramos todos y luego filtramos.

Cordial Umami: cordial a base de edamame, fermentado de cilantro, nuestro queso Dr. Stravinsky, maracuyá y aceite.

F

Fermentado de mandarina: fermentamos el zumo de la mandarina, lo encabezamos con licor de jazmín y añejamos en barrica de vino de Jerez, para obtener una especie de vino de mandarina reposado en barrica.

K

Kombucha de mango: kombucha a base de té negro que fermentamos durante ~~15~~ días y luego hacemos una segunda fermentación con el mango para extraer todo el sabor en nuestra kombucha.

L

Licores Dr. Stravinsky: preparación artesanal de licores donde maceramos el ingrediente principal en alcohol neutro de grano de 96°, luego lo rebajamos con agua natural de baja mineralización, y finalmente le añadimos una cantidad específica de azúcar, que puede ir de los 100g hasta los 200g por litro.

Licor de CaFake Dr. Stravinsky: licor casero con regaliz, cardamomo negro, nuez moscada, canela y cacao.

Licor de cítricos Dr. Stravinsky: maceramos 5 cítricos (limón, lima, pomelo, naranja y mandarina) en alcohol base, maceramos las pieles y la pulpa de la fruta durante 24h, y luego 24h más solamente con las pieles.


Licor de hierbas Dr. Stravinsky: licor artesanal a base de vino albariño y alcohol con hierbas típicas gallegas (tomillo limonero, salvia, eneldo y maría luisa).

Licor de queso y sweet chili: licor a base de macerar nuestro queso Dr. Stravinsky en alcohol base que luego rebajamos, añadimos azúcar y nuestra salsa sweet chilli.



scribble

O

Orgeat Dr. Stravinsky: tostamos las almendras, las trituramos y luego las cocinamos con pieles de naranja y ajeno.

S

Scotch de restos: whisky Scotch que maceramos en los restos de frutas de algunas preparaciones tales como, piña, pieles de piña, jengibre, pieles de cítricos y especias.

Shrub: preparación a base de fruta, azúcar y vinagre.

Shrub de pera y dátil encurtidos: proceso de conserva con vinagre de los dátiles y la pera que luego trituramos con azúcar para realizar nuestro shrub.

Shrub de piña: elaboramos nuestro shrub triturando la piña con agua, azúcar y vinagre de kombucha.

Sirope de cajún y pimientos del padrón: cocinamos los pimientos del padrón hasta dorarlos, los trituramos con agua, azúcar y nuestro mix de especias de cajun y luego lo filtramos.

Sirope de hierbas: sirope a base de eneldo, albahaca y cilantro.

Sirope de queso y jengibre: trituramos nuestro queso Dr. Stravinsky, con miel y zumo de jengibre fresco.

Sirope de zanahoria escabechada: cocemos la zanahoria con vinagre, vino y condimentos que dejaremos encurtir a posteriori para luego hacer nuestro sirope.

T

Tepache con jengibre: fermentado a base de pieles de piña, especias, azúcar y en este caso añadimos zumo de jengibre fresco en la fermentación.

Tintura de shitake: maceración de seta shitake en alcohol base con raíces amargas para aumentar el sabor terroso de la seta.

Tintura de tabaco: maceración de hoja de tabaco en alcohol base para extraer todo el aroma y sabor de la hoja, con hierbas y raíces para acentuar su sabor.

Toffee Gallego: preparación artesanal a base de nuestra Mantikilla, zumo de limón y azúcar.

V

Vinagre Nixta: vinagre a base de un licor de maíz. Reducimos su volumen alcohólico y lo fermentamos para convertir el alcohol en ácido y obtener este vinagre con el sabor del licor de maíz.

Z

Zanahoria encurtida: proceso de preservación de la zanahoria con vinagres y especias para conservarlas y consumirlas con este toque de vinagre.

PREMIOS



NÚMERO 90 EN 2018
NÚMERO 25 EN 2019
NÚMERO 52 EN 2020



TEN BEST NEW OPENINGS
IN THE ~~WORLD~~ WORLD 2017



MEJOR MENÚ DE COCKTAILS
DE ESPAÑA 2017

PREMIOS



MIXOLOGIST AWARDS →
BEST NEW EUROPEAN BAR
2017-2018



WORLD CLASS ES LA COMPETICIÓN DE COCTELERÍA
MÁS IMPORTANTE A NIVEL MUNDIAL.



#58 EN 2023
#58 EN 2022
#79 EN 2021
#39 EN 2020
#27 EN 2019

DR.
STRAVINSKY



'24