

La experiencia es un grado.

Bienvenido a ochenta grados.

Miniplatos fríos

Salmorejo con helado de parmesano y jamón ibérico.	5,1 €
Ensalada de quinoa con pesto de tomate seco y gremopesto.	5,7 €
Ensaladilla rusa con jamón ibérico.	5,5 €
Pan con tomate y anguila ahumada.	5,6 €
Tartar de salmón con crema de aguacate y gazpacho de mango.	5,7 €
Eclair de parmesano relleno de steak tartare con mayonesa de mostaza.	5,4 €
Royal de foie con gelatina PX y fruta liofilizada.	5,8 €

Miniplatos calientes

Croquetas de jamón ibérico.	2,7 €
Croquetas de boletus.	3 €
Croquetas de foie del bueno.	3 €
Croquetas de txipirón en su tinta con alioli suaaaaave, suaaaaave.	3 €
Huevo trufado, patatas y jamón.	5,6 €
Sandwich tostado de costilla melosa con mostaza encurtida a la miel.	6,4 €
Ñoquis cremosos con salsa de setas.	6,4 €
Empanadillas de langostinos al curry con ketchup de cereza.	5,2 €
Ravioli de Chilli Crab con salsa Tahí de cacahuets.	6,5 €
Falso risotto de secreto ibérico y setas.	6,2 €
Ramen de cocido madrileño, fideos, carne y huevo poché.	6,6 €
Terrina de cordero confitado, ñoquis y crema de nata reducida.	6,4 €
Bocata negro de calamares	6 €
Lasaña de pato con bechamel vegetal.	6,7 €
Nuevo mollete al vapor planchado, relleno de cordero moruno.	5,4 €
Hamburguesa Cantonesa en brioche al vapor y frito con mayonesa de kimchi.	6 €

Para compartir:

¡La pizza más fina del mundo!	7 €
Patatas bravas a nuestra manera.	6,9 €
FingerChips de pollo con salsa de miel y mostaza.	7,5 €
Pan y regañás.	1,5 €

Postres

Tarta de queso horneada con toffee salado.	5,3 €
Leche con galletas y chocolate (no preguntes, simplemente pídelo).	5,2 €
Nuestra galleta Oreo con helado de dulce de leche.	5,2 €
Coulant de plátano y sésamo negro.	5,3 €
Blanco limón (textura de yogur, limón y chocolate blanco).	5,2 €

Olvídate de un primero, un segundo y un postre...

En 80 Grados los platos no tienen un orden de salida.

Carta para embarazadas.

Bienvenida a ochenta grados.

Mini platos fríos

Salmorejo con helado de parmesano y jamón ibérico.	5,1 €
Ensalada de quinoa con pesto de tomate seco y gremopesto.	5,7 €
Ensaladilla rusa con jamón ibérico.	5,5 €
Pan con tomate y anguila ahumada.	5,6 €
Tartar de salmón con crema de aguacate y gazpacho de mango.	5,7 €
(El salmón es congelado previamente, por lo que su consumo es apto para embarazadas)	
Royal de foie con gelatina de PX y fruta liofilizada.	5,8 €
(no recomendado en las primeras 5 semanas de gestación)	

Mini platos calientes

Croquetas de jamón ibérico.	2,7 €
Croquetas de boletus.	3 €
Croquetas de foie de verdad.	3 €
Croquetas de txipirón en su tinta con alioli suaaaaave, suaaaaave.	3 €
Huevo trufado, patatas y jamón.	5,6 €
Sandwich tostado de costilla melosa con mostaza encurtida a la miel.	6,4 €
Ñoquis cremosos con salsa de setas.	6,4 €
Empanadillas de langostinos al curry con ketchup de cereza.	5,2 €
Ravioli de Chilli Crab con salsa Tahí de cacahuetes.	6,5 €
Falso risotto de secreto ibérico y setas.	6,2 €
Ramen de cocido madrileño, fideos, carne y huevo poché.	6,6 €
Terrina de cordero confitado, ñoquis y crema de nata reducida.	6,4 €
Bocata negro de calamares	6 €
Lasaña de pato con bechamel vegetal.	6,7 €
Nuevo mollete al vapor planchado, relleno de cordero moruno.	5,4 €
Hamburguesa Cantonesa en brioche al vapor y frito con mayonesa de kimchi.	6 €
(Las hamburguesas están cocinadas a 80 Grados, por lo que su consumo es apto).	

Para compartir:

¡La pizza más fina del mundo!	7 €
Patatas bravas a nuestra manera.	6,9 €
FingerChips de pollo con salsa de miel y mostaza.	7,5 €
Pan y regañás.	1,5€

Postres

Tarta de queso horneada con toffee salado.	5,3 €
Leche con galletas y chocolate (no preguntes, simplemente pídelo).	5,2 €
Nuestra galleta Oreo con helado de dulce de leche.	5,2 €
Coulant de plátano y sésamo negro.	5,3 €

Recomendaciones para celíacos. Bienvenido a ochenta grados.

Miniplatos fríos

Ensalada de quinoa con pesto de tomate seco y gremopesto.	5,7 €
Ensaladilla rusa con jamón ibérico. (Pedir sin pan sardo).	5,5 €
Tartar de salmón con crema de aguacate y gazpacho de mango.	5,7 €

Miniplatos calientes

Huevo trufado, patatas y jamón.	5,6 €
Ñoquis cremosos con salsa de setas.	6,4 €
Terrina de cordero confitado, ñoquis y crema de nata reducida.	6,4 €
Hamburguesa Cantonesa con mayonesa de kimchi. (Pedir sin pan brioche).	6 €
Patatas bravas a nuestra manera.	6,9 €
Picos y regañás sin gluten.	1,5 €

Postres

Tarta de queso horneada con toffee salado.	5,3 €
Blanco limón (textura de yogur y limón). (Pedir sin crujiente de chocolate blanco).	5,2 €
Manzana cítrica.	3 €

Vinos

	copa	botella
Espumoso		
CASTELL DEL REMEI D.O. Cava Bodega Castell del Remei / Tipo: Brut Nature.		17 €
Blanco		
AC LA RODETTA FRIZZANTE D.O. Rioja Bodega La Rodetta / Variedad: Viura y moscatel de grano menudo.		17 €
SILGA D.O. Rueda Bodega Álvarez y Díez / Variedad: Verdejo.	2,7 €	17,5 €
ABAD DOM BUENO D.O. Bierzo Bodega del Abad / Variedad: Godello.	2,8 €	19 €
LA MOSQUITA MUERTA D.O. Madrid Bodega Vinícola de Arganda / Variedad: Blanco Malvar.		18 €
Tinto		
CARRAMIMBRE D.O. Ribera del Duero Bodega Pago de Pingón / Variedad: Tinta del País, Cavernet Sauvignon.	2,8 €	18 €
PLACERES SENSORIALES D.O. Rioja Bodegas Vino Pródigo / Variedad: Tempranillo.	2,8 €	19 €
SOLO D.O. Campo de Borja Bodegas Aragonesas/ Variedad: Syrah	2,9 €	20 €
FINCA CUARTA D.O. Ribera del Duero Bodega Prior de Pantón / Variedad: Mencía.		21 €
GATUNO D.O. Madrid Bodega Luis Saavedra / Variedad: Garnacha.		21 €
24 MOZAS D.O. Toro Bodega Divina Proporción / Variedad: Tinta de Toro.		18 €
LAYA D.O. Almansa Bodegas Atalaya / Variedad: 70% Garnacha tintorera, 30% Monastrell.		20 €
JUAN GIL D.O. Jumilla Bodega Mustiguillo / Variedad: Monastrell		20 €
Rosado		
HIRIART D.O. Cigales Bodega Hiriart / Variedad: Tinta del país.		18 €
Prueba nuestro:		
DisTinto de verano con espuma de limón.	3,6 €	
Sangría Ochenta Grados.	3,6 €	
Agua de Valencia (si te gusta el Dis-Tinto te encantará).	3,6 €	
Daikiri de fresa natural.	7,5 €	
Mojito (dos versiones, clásico y Frozen Mojito)	7,5 €	

Café

Nespresso

Sólo	1,7 €
Cortado	1,8 €
Con leche	2,1 €

Té verde	2,2 €
Té rojo	2,2 €
Infusiones	2,2 €

Bebidas

Refrescos

Coca-cola (normal, zero, light)	2,7 €
Fanta (Naranja, Limón)	2,7 €
Sprite	2,7 €
Bitter Rosso	2,7 €
Nestea Limón	2,7 €
Aquarius	2,7 €
Aquarius Naranja	2,7 €
Minute Maid	2,7 €
piña/melocotón/tomate/naranja/uv	
Tónica Nordic Mist	2,7 €
Tónica Schweepes	2,7 €

Tónicas Premium

Tónica Fever Tree	3,3 €
Tónica 1724	3,3 €
Tónica Fentimans	3,3 €

Cervezas

Copa Amstel	2,7 €
Copa doble Amstel	3,8 €
Radler (botella)	3,5 €
Amstel sin alcohol (botella)	3,3 €
Mahou sin gluten (botella)	3,5 €
La Virgen Lager sin gluten (bot.)	4,3 €

Cervezas Artesanas

Barril caña La Cibeles	3 €
Barril doble La Cibeles	4,3 €
Botella La Virgen Jamonera	4,3 €

Cervezas Artesanas bajas en Alcohol

Be-Low Ipa Sin Alcohol	3,7 €
I Love Low Mild Ale (tostada) 2,3%	3,7 €

Aguas

Aquabona mineral 330 ml	2,5 €
Aquabona mineral 500 ml	3 €
Agua con gas 365 ml	2,5 €

Combinados

Whisky

JB	7 €
Passport	7 €
Cutty Shark	7 €
White Label	7 €
Red Label	7 €
DYC	7 €
Black Label	9,5 €
Ballantines 12 años	9,5 €
Jack Daniels (Bourbon)	8 €

Ron

Barceló	7 €
Cacique	7 €
Bacardí	7 €
Havana Club	7 €
Santa teresa	8 €
Pampero	7 €
Brugal añejo	8 €
Matusalem clásico	8 €

Vodka

Absolut	7 €
Smirnoff	7 €
Stolichnaya	7 €
Skyy Vodka	9 €
Grey Goose	9 €

Ginebra

Bombay	7 €
Tanqueray	7 €
Beefeater	7 €
Bombay Shappire	8 €
Puerto de Indias	8 €
Hendrick's	8,5 €
BullDog	8,5 €
Citadelle	8,5 €
Beefeater 24	8,5 €
Martin Miller's	8,5 €
Blue Ribbon	8,5 €
The London Gin	9 €
Gin Mare	9 €
Brockman's	9 €
G'Vine	9 €

(Precios con refrescos no premium)

Carta de **Ginebras Y Vodkas Premium** disponible, no dudes en solicitarla.