

# 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 €
Tomates cherry confitados, pan aceitado, bolas de queso 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 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 €
<b>Bocata negro de calamares</b>	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.

### 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 €
Tomates cherry confitados, pan aceitado, bolas de queso 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)	

### Miniplatos calientes

Croquetas de jamón ibérico.	2,7 €
Croquetas de boletus.	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 €
<b>Bocata negro de calamares</b>	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 17 €  
Bodega La Rodetta / Variedad: Viura y moscatel de grano menudo.

**FINCA VALDELAVACA** D.O. Rueda 2,7 € 17,5 €  
Bodegas la Granadilla / Variedad: Verdejo.

**SILGA** D.O. Rueda 2,7 € 17,5 €  
Bodega Álvarez y Díez / Variedad: Verdejo.

**ABAD DOM BUENO** D.O. Bierzo 2,8 € 19 €  
Bodega del Abad / Variedad: Godello.

**LA MOSQUITA MUERTA** D.O. Madrid 18 €  
Bodega Vinícola de Arganda / Variedad: Blanco Malvar.

## Tinto

**CARRAMIMBRE** D.O. Ribera del Duero 2,8 € 18 €  
Bodega Pago de Pingón / Variedad: Tinta del País, Cabernet Sauvignon.

**PLACERES SENSORIALES** D.O. Rioja 2,8 € 19 €  
Bodegas Vino Pródigo / Variedad: Tempranillo.

**SOLO** D.O. Campo de Borja 2,9 € 20 €  
Bodegas Aragonesas / Variedad: Syrah

**FINCA CUARTA** D.O. Rebieira Sacra 21 €  
Bodega Prior de Pantón / Variedad: Mencía.

**GATUNO** D.O. Madrid 21 €  
Bodega Luis Saavedra / Variedad: Garnacha.

**24 MOZAS** D.O. Toro 18 €  
Bodega Divina Proporción / Variedad: Tinta de Toro.

**LAYA** D.O. Almansa 20 €  
Bodegas Atalaya / Variedad: 70% Garnacha tintorera, 30% Monastrell.

**JUAN GIL** D.O. Jumilla 20 €  
Bodega Mustiguillo / Variedad: Monastrell

## Rosado

**HIRIART** D.O. Cigales 18 €  
Bodega Hiriart / Variedad: Tinta del país.

## 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 piña/melocotón/tomate/naranja/uv	2,7 €
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.