

Bienvenido a **Ochenta Grados NextDoor** nuestro lado más innovador, trabajamos hasta conseguir el plato perfecto para ofrecerte la mejor de las experiencias culinarias. Nuestras **raciones** son **más grandes** que nuestro vecino con puerta, para que las puedas **compartir**.

## COCKTAIL ENTRADA

Lo mejor para abrir las papilas gustativas antes de empezar a comer.

—  
**Med Cocktail Bloody Mare:** Gin Mare, zumo de tomate, limón exprimido, salsa Lea Perrins, Flor de sal d'Es Trenc Mediterránea, dos gotas de tabasco. 5€

—  
**Med Cocktail Gin basil Smash:** Gin Mare, limón exprimido, sirope, azúcar, albahaca fresca, un golpe de Tónica 1724. 5€

## ENTRANTES

**Buñuelos de bacalao**, emulsión de hierbas.  
(ración 6 unidades) 7€

—  
**Croquetas cocido** (ración 6 unidades). 7€

—  
**Crujiente de champiñones**, crema ligera de queso, vinagreta de aceitunas y trufa. 8,5€

—  
**Ensalada de burrata**, calabaza asada, pesto de berros. 8,5€

—  
**Jarrete en rulo con foie**, ensalada de patata y emulsión de rúcula. 11€

—  
**Tartar de solomillo**, crema de brioche, crujiente de patata. 11€

—  
**Tartar de Salmón marinado**, sorbete de ajo blanco, gazpacho de tomate y frutas de verano. 11€

—  
**Tosta de sardina ahumada**, crema de queso manchego, vinagreta de tomate seco. 4,5€/unidad

—  
**Huevo NextDoor.** Huevo poché, guiso de calamar, patatas fritas. 8,5€

—  
**Verduritas salteadas**, mojo de pimientos rojos asados, txistorra de vaca gallega. 10€

—  
**Raviolis de setas**, toffee de jamón ibérico. 11€

—  
**Falso risotto de pulpo**, foie a la sartén, jugo espumoso de coco. 12,5€

## SEGUNDOS

**Presa de cerdo ibérico puro**, puré de boniato especiado, jugo de pimiento chorricero. 14€

—  
**Solomillo Wellington.** Solomillo al punto, duxelle de setas, jamón ibérico, cocinado en hojaldre de mantequilla. 15€

—  
**Lomo bajo de vaca vieja**, espinacas a la crema, patatas risoladas. 14€

—  
**Terrina de cordero**, bolas de patata tostada, crema de zanahoria, semillas de mostaza encurtida. 13,5€

—  
**Rabo a la Royale**, chips crujientes de kale y crema de patata. 14€

—  
**Lomo de merluza**, meuniere, ñoquis al parmesano. 14€

## POSTRES

**El Flan** que siempre quiso hacer mi abuela. 6€

—  
**Tarta de chocolate**, helado de café 6,5€

—  
**Tarta de queso horneada**, toffee salado, helado de mantequilla y caramelo. 6,5€

—  
**Crema de arroz con leche**, requemada. 6,5€

## BEBIDAS INTERESANTES

**DisTinto de Verano.** En tres texturas, un clásico del 80. 3,5€

**Aperol Spritz:** Cava, aperol y soda. 8€

**Margarita:** Tequila, jugo de limón, triple sec. 8€

**Caipiriña:** Cachaça, lima, azúcar y hielo. 8€

**Pisco Sour:** Pisco, zumo de lima, almíbar, angostura. 8€

**Mojiterraneo:** Ginebra Gin Mare, naranja, limón, lima, sirope de azúcar, albahaca y tónica 1724. 8€

**Mojito Spiced o Kill The Captain:** Ron Kraken, zumo de lima, sirope de jengibre, menta y soda. 8€

Pan hecho en casa: 1,5€ por persona.

<b>Vinos</b>	Copa	Botella
Blanco. Carramimbre 100% Verdejo.	2,8€	16€
—		
Blanco. Abad Dom Bueno. Godello fermentado.	3,1€	18€
—		
Blanco. Torre La Moreira. Albariño.	3,1€	18€
—		
Blanco. Viñas del Vero. Gewurztraminer.		19€
—		
Blanco. Castillo de Monjardín. Chardonnay ferm.		17€
—		
Tinto. ZG Crianza Ed. limitada. Rioja. Tempranillo.	3,2€	19€
—		
Tinto. Erial Crianza. Ribera, Tempranillo.	3,2€	19€
—		
Tinto. Abad Dom Bueno. Bierzo, Mencía.	3,1€	18€
—		
Tinto. Prima. Toro, Tinta de Toro.		20€
—		
Tinto. El Regajal. Madrid, multivarietal.		25€
—		
Tinto. Habla del Silencio. Extremadura.		21€

### **Cervezas**

La Virgen Lager.	caña 2,9€	doble 4,2€
La Virgen Jamonera.	caña 2,9€	doble 4,2€
La Virgen sin gluten.	4,5€	
La Virgen de temporada.	4,5€	
Mahou sin alcohol.	3,2€	
Mahou 5 estrellas.	3,5€	
Refrescos.	2,6€	
Tónicas Premium.	3,3€	

### **Agua**

Aquabona 330 ml.	2,2€
Aquabona 500 ml.	2,8€

Café: solo 1,7€ / cortado 1,8€ / con leche 2€

Infusiones: 1,8€

**Ochenta Grados  
Next Door**