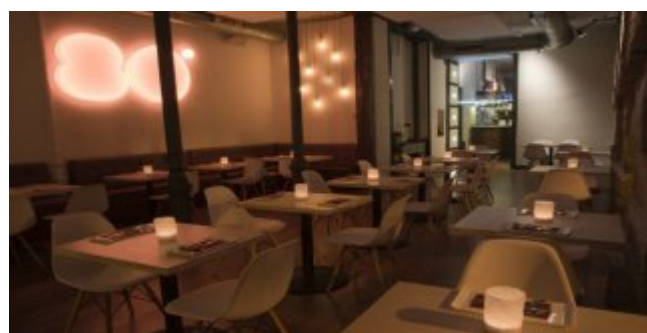
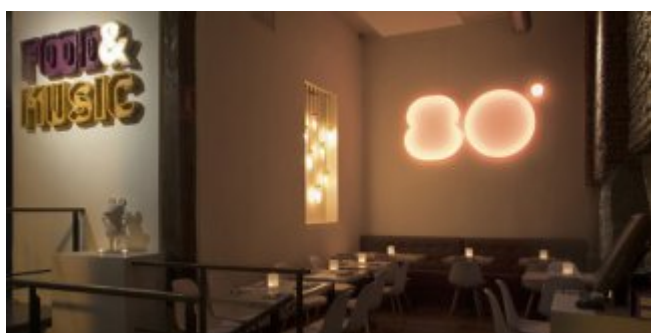


# Bienvenidos a Madrid




**En este restaurante se cocina a temperaturas inferiores a 80º, de ahí el nombre. Para ello utilizan un aparato que permite crear una temperatura constante, siempre inferior a 80º, para cocinar al baño maría. Lo que se consigue así es preservar los nutrientes y proteínas de los productos sin que pierdan su sabor.**

Además, han diseñado una carta a base de miniplatos para que se puedan probar varias propuestas. Lo han llamado GastroXS y en cada plato el diseño está muy cuidado así como los sabores originales de cada ingrediente. Los productos utilizados son de primera calidad, muchos procedentes de agricultura y ganadería ecológica.

El grupo cuenta con otros dos restaurantes en Las Tablas y en Pozuelo, además de un servicio de catering.



## Servicios complementarios

 Admisión de tarjetas de crédito	 Catering
 Comidas de grupo	 Reserva de mesa

## Datos de interés

### Dirección

Calle de Manuela Malasaña, 10 28004

### Zona turística

Malasaña

**Teléfono**

(+34) 91 445 83 51

**Web**

<http://www.ochentagrados.com>

**Autobús**

3, 21, 40, 147, 149, N23

**Tipo de Cocina**

Mediterránea

**Correo electrónico**

[grupo@ochentagrados.com](mailto:grupo@ochentagrados.com)

**Metro**

Bilbao (L1, L4), San Bernardo (L2, L4)

**Precio**

hasta 15 euros

**Horario**

Dom - jue: 13:30 - 16:00 h. / 20:30 - 0:00 h.

Vier - sáb: 13:30 - 16:30 / 20:30 - 2:00 h.

Dom 13:30 - 16:30 / 20:30 - 0:00 h.



PÁGINA OFICIAL DE TURISMO DE LA CIUDAD DE MADRID

