

# SERRANO 80

MADRID

## ENTRANTES

SALMOREJO,

con crujiente de jamón. 9,00€

ENSALADILLA RUSA de la casa. 14,50€

TABLA DE QUESOS,

con membrillo y nueces. 12,00€ / 19,00€

JAMÓN IBÉRICO,

con pan con tomate. 14,00€ / 24,00€

CROQUETAS de jamón ibérico o queso con  
cebolla caramelizada.

(3uds/6uds). 7,00€ / 12,00€

NUESTRAS BRAVAS. 9,00€

RABAS DE CALAMAR,

con alioli de lima. 17,00€

TORREZNOS,

con chip de boniato. 13,50€

HUEVOS CAMPEROS, con patatas fritas,  
jamón o chistorra. 14,00€

ARROZ MELOSO de boletus al aroma de trufa  
negra con jamón dulce. 16,50€

TAGLIATELE AL POMODORO, con lascas de  
parmesano y bacon crujiente. 14,50€

## DEL HUERTO

ENSALADA TEMPLADA DE RULO DE CABRA,  
con vinagreta de frutos secos y miel. 14,50€

TOMATE FEO DE TUDELA,

con aguacate o ventresca. 10,00€ / 16,00€

BURRATA con rúcula, tomate, pesto  
y semillas de sésamo. 14,00€

FLORES DE ALCACHOFA CONFITADA,

con parmentier y virutas de jamón

(ud/4uds). 5,50€ / 19,00€

BERENJENAS EN TEMPURA, con miel de caña.

7,00€ / 12,00€

## DEL MAR

GAMBA BLANCA a la plancha. 17,50€

SALMÓN A LA PARRILLA, con verduras  
salteadas y alioli de albahaca. 19,50€

BACALAO AL HORNO, con salsa de tomate  
casera y puré de patata. 20,00€

FISH&CHIPS,

con chips de vegetales frescos. 18,00€

## CARNES

ENTRECOTE A LA PARRILLA, con sal en escama,  
patatas y pimientos. 24,00€

CARRILLERA GUISADA,

con puré de boniato. 18,00€

NUESTRO CACHOPO, con patatas rústicas y  
pimientos de padrón. 19,00€

*Tienes que probar...*

*LA HAMBURGUESA DEL CHEF. 18,00€*

*(bacon, rúcula, queso cheddar, tomate seco y  
cebolla caramelizada)*

## POSTRES

TARTAS CASERAS

TARTA DE QUESO,

Cremosa con compota de higos. . 7,00€

TARTA DE LIMÓN,

con su confitura de cítricos. 7,00€

TARTA DE MANZANA,

con helado de vainilla. 7,00€

CREPE DE NUTELA,

con polvo de cacao y almendras. 6,00€

HELADOS varios sabores. 6,00€

*El servicio de terraza se incrementará un 10%  
Servicio y aperitivo: 1,50€por persona  
Precios con IVA incluido  
Carta de alérgenos en código QR*

*reservas@serrano.80.com  
Tel. 915 755 068  
@serrano80madrid*



## STARTERS

**SALMOREJO**

with crispy ham. €9.00

**RUSSIANS SALAD.** €14.50

**CHEESEBOARD,**

with quince and walnuts. €12.00 / €19.00

**JIBERIAN HAM,** with tomato bread.

€14.00 / €24.00

**CROQUETTES.** of Iberian ham or cheese and onion.

(3 units/6 units). €7.00 / €12.00

**POTATOES** with “brava” sauce. 9.00€

**SQUID TAILS,**

with lime aioli. €17.00

**TORREZNOS,**

with sweet potato chip. €13.50

**COUNTRY EGGS,** with french fries,

ham or “chistorra”. €14.00

**CREAMY RICE** of boletus with the aroma of black

truffle with sweet ham. €16.50

**TAGLIATELE AL POMODORO,** with parmesan

flakes and crispy bacon. €14.50

## SALADS

**WARM GOAT CHEESE SALAD,**

with dried fruit and honey vinaigrette. €14.50

**TOMATO FROM TUDELA**

with avocado or tuna. €10.00 / €16.00

**BURRATA** with arugula, tomato, pesto

and sesame seeds. €14.00

**CANDIED ARTICHOKE FLOWERS,**

with parmentier and ham shavings

(ud/4uts). €5.50 / €19.00

**EGGPLANTS IN TEMPURA,** with homemade

pepper jam. €7.00 / €12.00

## FISH

**GRILLED SALMON,** with sautéed vegetables and basil aioli. €19.50

**BAKED COD,** with homemade tomato sauce and mashed potato. €20.00

**FISH&CHIPS,** with fresh vegetable chips. €18.00

**Grilled WHITE PRAWN.** €17.50

## MEAT

**GRILLED ENTRECOTE,** with flaked salt, potatoes and peppers. €24.00

**STEWED CHEEK,**

with sweet potato puree. €18.00

**CACHOPO,**

with rustic potatoes and padrón peppers. €19.00

*MUST TRY....*

*CHEF'S BURGER. €18.00*

*(bacon, arugula, cheddar cheese, dried tomato and caramelized onion)*

## DESSERTS

### HOMEMADE CAKES

**CHEESECAKE,**

with fig compote. €7.00

**LEMON PIE,**

with citrus jam. €7.00

**APPLE CAKE,**

with vanilla ice cream. €7.00

**NUTELA CREPE,**

with cocoa powder and almonds. €6.00

**ICE CREAM** various flavors. €6.00

*Terrace service will increase by 10%*

*Service Table: €1.50 per person*

*Prices with VAT included*

*Allergen chart in QR code*

*reservas@serrano.80.com*

*Tel. 915 755 068*

*@serrano80madrid*



# CARTA DE BEBIDAS

## VINOS

---

### BLANCOS

---

PALACIO DE VIVERO	18€
Rueda Verdejo. Por copa	3,75€
JOSÉ PARIENTE	22€
D.O. Rueda-Verdejo.	
INMORTAL ALBARIÑO	18€
Rías Baixas. Por copa	4,25€
PAZO DE RUBIANES	30€
Albariño D.O.-Rias Baixas.	
PRÍNCIPE DE VIANA	16€
Navarra-Chardonnay. Por copa	3,50€
O LUAR DO SIL	23€
Godello-Valdeorras.	
TAMBORA	18€
Godello-Ribero. Por copa	4,25€

### ROSADOS

---

WHISPERING ANGEL	34€
Cotes de provence.	
PRÍNCIPE DE VIANA	16€
Rosado-Navarra-Godello.	

### ESPUMOSOS

---

CHANDON.GARDEN SPRITZ	29€
FRIZZANTE	18€
Alicante-Moscatel	
CAVA MM RESERVA	19€
Chardonnay. Reserva	
VEUVE DU VERNAY	22€
Brut Rosé. Espumoso Bourgogne	

### TINTOS

---

PRÍNCIPE DE VIANA	16€
Navarra-Tempranillo. Por copa	3,50€
RIOJA VEGA CRIANZA	18€
Rioja-Tempranillo. Por copa	3,50€
PROTOS ROBLE	21€
R. Duero-Tempranillo. Por copa	4,25€
RAMÓN BILBAO	21€
Rioja-Tempranillo. Por copa	4,25€
REMULLURI RESERVA	34€
Rioja Alavesa-Tempranillo.	
PESQUERA CRIANZA	33€
R. Duero-Tempranillo.	
PROTOS CRIANZA	34€
R. Duero-Tempranillo.	
PAGO DE CAPELLANES	34€
R. Duero-Tempranillo.	
LOSADA CRIANZA	24€
D.O. Bierzo-Mencia	
DEHESA DEL CARRIAL	28€
Cabernet Sauvignon	
CLUNIA SYRAH	28€
Tierra de Castilla-Syrah	

## BEBIDAS

---

COPA DE SANGRIA	9€	CERVEZAS	DESDE 4€
COPA DE APEROL	9€	REFRESCOS	DESDE 4€
COPA DE CAVA	6€	ZUMOS	DESDE 3,50€
COPA TINTO DE VERANO	4€		
VERMUT	4€		