

OCHO
PRESENTA

TARTARES

UNA CRONOLOGÍA DEL STEAK TARTAR
BY JAVIER CORTÉS

PROTO STEAK TARTAR

LAS REFERENCIAS PARA ELABORARLO DATAN DEL S. XIX. MENCIONADO POR ALEJANDRO DUMAS Y JULIO VERNE EN ALGUNAS DE SUS NOVELAS MÁS FAMOSAS, ESTE STEAK TARTAR PUEDE CONSIDERARSE EL FUNDADOR MODERNO DE ESTA SAGA. UNA DE SUS CARACTERÍSTICAS ES EL ZUMO DE LIMÓN Y LA AUSENCIA DE HUEVO EN SU PREPARACIÓN.

24€

BEEFSTEAK A LA AMERICANA

MENCIONADO EN *LA GUÍA CULINARIA* DE AUGUST ESCOFFIER EN 1903, PUEDE CONSIDERARSE EL ESLABÓN PERDIDO ENTRE EL ORIGEN DE ESTE PLATO Y SU VERSIÓN CLÁSICA ACTUAL... O AL MENOS LO QUE SE CONSIDERA COMO CLÁSICO. APARECE LA YEMA DE HUEVO, SOBRE LA CARNE Y SIN MEZCLAR.

27€

STEAK TARTAR 1938

SI BIEN ESTA RECETA ES DE ESCOFFIER Y DATA DE 1903, SE DEBE A PROSPER MONTAGNÉ EL POPULARIZARLA EN 1938 AL INCLUIRLA EN EL *LAROUSSE GASTRONOMIQUE*. SE CARACTERIZA POR QUE SE REEMPLAZA LA YEMA DE HUEVO POR SALSA TÁRTARA. ESTE PLATO FUE UN SÍMBOLO DE LA BELLE ÉPOQUE, RIVALIZANDO EN PEDIGRÍ CON LAS OSTRAS Y EL CAVIAR.

27€

STEAK TARTAR PSEUDOCLÁSICO

CUENTA LA LEYENDA QUE, EN ALGÚN MOMENTO DE 1950/1960, UN CHEF FRANCÉS RECUPERÓ LA RECETA DE 1903 PERO SE EQUIVOCÓ, Y EMULSIONÓ LA YEMA DE HUEVO CON EL ACEITE DANDO FORMA A LA IDEA QUE TENEMOS HOY EN DÍA DE LO QUE DEBE SER UN STEAK TARTAR... ¿VERDAD O CONSECUENCIA?

27€

JAVIER CORTÉS' STEAK TARTAR

EN OCHO, JAVIER CORTÉS HA DECIDIDO DARLE UNA VUELTA DE TUERCA A ESTE PLATO PERO RESPETANDO LAS DIRECTRICES DE ESCOFFIER Y MONTAGNÉ. DA PRIORIDAD A LA CARNE Y LOS AROMAS, EVITANDO QUE EL EXCESO DE INGREDIENTES ANULE LA MATERIA PRIMA. CONVIRTIENDO LA YEMA DE HUEVO EN UNA CREMA QUE SE UNTA POR SEPARADO EN LA TOSTADA.

28€

DE LA EMPANADA ARGENTINA

EMPANADA MENDOCINA TERNERA PICADA, CEBOLLA BLANCA, PIMENTÓN, COMINO, ORÉGANO Y AJÍ DULCE A: GLUTEN / OPCIÓN SIN GLUTEN	6 € UD.
EMPANADA CORDOBESA TERNERA PICADA, CEBOLLA BLANCA, PATATA, ZANAHORIA, HUEVO DURO, ACEITUNA, PASAS DE UVA, PIMENTÓN, COMINO, AJÍ DULCE A: GLUTEN, HUEVOS / OPCIÓN SIN GLUTEN Y SIN HUEVOS	6 € UD.
EMPANADA TUCUMANA MATAMBRE CORTADO A CUCHILLO, CEBOLLA BLANCA, CEBOLLA DE VERDEO, HUEVO DURO, COMINO, PIMENTÓN, AJÍ DULCE, AJÍ PICANTE A: GLUTEN, HUEVOS / OPCIÓN SIN GLUTEN Y SIN HUEVOS	6 € UD.
EMPANADA SANTIAGUEÑA TERNERA PICADA, CEBOLLA BLANCA, CEBOLLA DE VERDEO, PIMENTÓN, COMINO Y MUCHO AJÍ PICANTE A: GLUTEN / OPCIÓN SIN GLUTEN	6 € UD.
EMPANADA ÁRABE VACÍO BLACK ANGUS CORTADO A CUCHILO, CEBOLLA BLANCA, TOMATE PERA, ZUMO DE LIMÓN Y MUCHA PIMIENTA NEGRA A: GLUTEN / OPCIÓN SIN GLUTEN	7 € UD.
EMPANADA VEGETARIANA BERENJENA FRITA, PIMIENTO MORRÓN FRESCO, TOMATE PERA, CEBOLLA MORADA, CILANTRO, ZUMO DE LIMA Y MEZCLA DE SIETE PIMIENTAS A: GLUTEN / OPCIÓN SIN GLUTEN	6 € UD.

“LA EMPANADA SE
COME
CON LA MANO”

DEL REINO VEGETAL

- HUMMUS TRADICIONAL** 10 €
EL ANCESTRAL PURÉ DE GARBANZOS, 100% ARTESANAL, CON NUESTRO TOQUE ESPECIAL Y SERVIDO CON PAN DE PITA
A: GLUTEN, SÉSAMO / OPCIÓN SIN GLUTEN Y SIN SÉSAMO
- HUMMUS DE BERENJENA** 10 €
NUESTRO HUMMUS ARTESANO, PERO MÁS LIGERO POR LA GRACIA DE LA BERENJENA ASADA, Y SERVIDO CON PAN DE PITA
A: GLUTEN / OPCIÓN SIN GLUTEN
- ENSALADA OCHO** 15 €
LA CLÁSICA "MIXTA" ARGENTINA... PERO CON LECHUGA DE CULTIVO NATURAL, TOMATE SEGÚN OFERTA DIARIA DE MERCADO, CEBOLLA MORADA, SEMILLAS DE SÉSAMO, UN TOQUE DE CILANTRO, AOVE, SAL EN ESCAMAS Y REDUCCIÓN DE VINAGRE BALSÁMICO DE MÓDENA
A: SÉSAMO / OPCIÓN SIN SÉSAMO
- ENSALADA JC** 18 €
LA FAVORITA DEL CHEF... TOMATE SEGÚN OFERTA DIARIA DE MERCADO, CEBOLLA MORADA, AGUACATE, CILANTRO, ZUMO DE LIMA, SAL EN ESCAMAS, AOVE Y AJÍ PICANTE
SIN ALÉRGICOS UE Nº 1169/2011
- GUACAMOLE DE BERENJENA ASADA** 22 €
UNA DE NUESTRAS ENSALADAS ESTRELLA... BERENJENA ASADA Y FRÍA TRABAJADA A MODO DE GUACAMOLE Y CUBIERTA CON AGUACATE, CEBOLLA MORADA, TOMATITOS CHERRY, CILANTRO, SAL EN ESCAMAS, AOVE, ZUMO DE LIMA Y AJÍ PICANTE
SIN ALÉRGICOS UE Nº 1169/2011
- TABULÉ DE TRIGO SARRACENO "A LA TURCA"** 22 €
UNA BOMBA DE SABORES... FALSO COUS COUS DE TRIGO SARRACENO SIN GLUTEN, CEBOLLA BLANCA, CEBOLLA ROJA, PIMIENTO MORRÓN ROJO, PASAS DE UVA, CILANTRO, HIERBABUENA, MEZCLA DE SIETE PIMIENTAS, AOVE, ZUMO DE LIMA Y DE LIMÓN, Y TODO ELLO CORONADO CON CEBOLLA CARAMELIZADA A LA CANELA
SIN ALÉRGICOS UE Nº 1169/2011
- NUEVEHOJAS DE BERENJENA** 24 €
UNO DE NUESTROS CLÁSICOS QUE NO PODEMOS QUITAR... CAPAS DE BERENJENA ASADA INTERCALADAS CON LONCHAS DE TOMATE FRESCO, FALSO PESTO DE PISTACHOS, TOMATITOS CHERRY ALBAHACA FRESCA
A: FRUTOS SECOS
- TIMBAL DE ARROZ NEGRO Y VERDURITAS CRUJIENTES** 26 €
EL PLATO DEL AÑO... ARROZ QUE NO ES ARROZ, VERDURITAS AL WOK, SALSA DE AJÍ AMARILLO Y CRUJIENTE DE PATATA
A: SOJA / OPCIÓN SIN SOJA

**"IDEAL PARA VEGANOS,
VEGETARIANOS Y GENTE DE
BUEN GUSTO"**

DE LA PARRILLA ARGENTINA

CHORIZO CRIOLLO A LA PARRILLA Y CON SU CHIMICHURRI A: GLUTEN, SULFITOS	5 € UD.	
MORCILLA A LA PLANCHA Y CON ACEITITO DE OLIVA SIN ALÉRGICOS UE Nº 1169/2011	5 € UD.	
MOLLEJAS DE CORAZÓN DE TERNERA A LA PLANCHA Y DESGLASADAS CON LIMÓN SIN ALÉRGICOS UE Nº 1169/2011	20 € 1 R.	12 € ½ R.
PROVOLONE A LA PARRILLA CRUJIENTE POR FUERA, CREMOSO POR DENTRO... A: LACTEOS	12 €	

NUESTRAS CARNES...

OJO DE BIFE BLACK ANGUS ARGENTINO SIN ALÉRGICOS UE Nº 1169/2011	45 € 500 GR.	PRECIO KG. 90 €
BIFE DE CHORIZO BLACK ANGUS ARGENTINO SIN ALÉRGICOS UE Nº 1169/2011	32 € 400 GR.	PRECIO KG. 80 €
BIFE DE CUADRIL BLACK ANGUS ARGENTINO SIN ALÉRGICOS UE Nº 1169/2011	32 € 400 GR.	PRECIO KG. 80 €
ENTRAÑA BLACK ANGUS ARGENTINA SIN ALÉRGICOS UE Nº 1169/2011	28 € 400 GR.	PRECIO KG. 70 €
VACÍO BLACK ANGUS ARGENTINO SIN ALÉRGICOS UE Nº 1169/2011	24 € 300 GR.	PRECIO KG. 80 €
ASADO DE TIRA BLACK ANGUS AMERICANO SIN ALÉRGICOS UE Nº 1169/2011	45 € 500 GR.	PRECIO KG. 90 €

GUARNICIONES

TOMATE ALIÑADO	8 €
MINI WOK DE VERDURITAS	14 €
ENSALADA OCHO BABY	8 €
PATATAS FRITAS "OCHO"	5 €
PATATAS FRITAS "BASTÓN"	5 €

"AUTÉNTICA
CARNE ARGENTINA
HECHA AL ESTILO
ARGENTINO"

DEL PATO Y SU MUNDO

LINGOTE DE FOIE GRAS FERM'ADOUR 34 €
EL MEJOR FOIE GRAS DEL MUNDO, SIMPLEMENTE SELLADO A LA PLANCHA,
SERVIDO CON MERMELADA CASERA DE CIRUELAS Y TOSTAS CASERAS
A: GLUTEN / OPCIÓN SIN GLUTEN

TERRINA DE FOIE TRUFADO AL BRANDY 36 €
NUESTRO FOIE GRAS FERM'ADOUR, PERO ELABORADO ARTESANALMENTE,
CON TRUFA Y BRANDY, AL HORNO Y MEDIANTE COCCIÓN COMPLETA.
SERVIDA CON MERMELADA CASERA DE FRESAS Y VAINILLA,
Y TOSTAS CASERAS
A: GLUTEN, SULFITOS / OPCIÓN SIN GLUTEN

MOLLEJAS DE PATO AL PIL PIL CARAMELIZADO 24 €
PREVIAMENTE CONFITADAS EN SU GRASA, Y LUEGO SALTEADAS CON AJO,
GUINDILLA Y REMATADAS CON AZÚCAR MORENO
SIN ALÉRGICOS UE Nº 1169/2011

RAVIOLES CASEROS RELLENOS DE RAGÚ DE PATO Y PERA 28 €
TOTALMENTE ARTESANALES. BAÑADOS CON UNA EMULSIÓN DE
MANTEQUILLA Y ACEITE DE TRUFA BLANCA... Y NUESTRO
TOQUE ESPECIAL DE PIMIENTA NEGRA Y PIEL DE LIMA
A: GLUTEN, HUEVOS, SULFITOS

MAGRET DE PATO A LA CORTÉS 36 €
SALTEADO EN SU GRASA, AL PUNTO QUE QUIERAS, Y SERVIDO CON
PERITA EN ALMÍBAR DE VINO-CLAVO-CANELA,
ARÁNDANOS Y DELICIAS DE BONIATO
A: SULFITOS

TATAKI DE MAGRET DE PATO ESPECIADO 36 €
SERVIDO CON FRAMBUESAS FRESCAS RELLENAS DE FOIE
Y REDUCCIÓN CALIENTE DE FONDILLÓN
A: SULFITOS

MAGRET DE PATO EN CROÛTE ROYAL 77 €
MAGRET SALTEADO EN MANTEQUILLA AHUMADA, PINCELADO CON
MOSTAZA DE CEBOLLA, CUBIERTO DE FOIE GRAS, MANZANA Y BACON
AHUMADO. FINALMENTE ENVUELTO EN HOJALDRE Y TERMINADO AL
HORNO... Y SERVIDO SOBRE PURÉ DE MANZANAS...
(PARA 2 PERSONAS)
A: MOSTAZA, GLUTEN / OPCIÓN SIN GLUTEN

*"LA EXCELENCIA
FERM'ADOUR
Y NUESTRA LOCURA
GASTRONÓMICA
LLEVADAS AL EXTREMO"*

POSTRES

BROWNIE CON HELADO DE VAINILLA Y SALSA DE CHOCOLATE 10 €
ELABORADO CON CHOCOLATE AL 80% DE CACAO, TAN CONCENTRADO COMO
POTENTE. ÚNICO EN SU ESPECIE...
A: GLUTEN, HUEVOS, FRUTOS SECOS, LACTEOS

TARTA DE ZANAHORIA 9 €
RECETA FAMILIAR Y SECRETA, ORIGINAL DE LOS AÑOS '20.
TAN DIFERENTE COMO SORPRENDENTE...
A: GLUTEN, FRUTOS SECOS, HUEVOS

QUINDIM 9 €
UN MANJAR BRASILEÑO QUE TE HARÁ BAILAR A RITMO DE BATUCADA...
A: HUEVOS

NAPOLEÓN 12 €
LOCURA DE HOJALDRE, CREMA INGLESA, FRUTOS ROJOS Y SALSA DE CHOCOLATE,
TÍMIDOS ABSTENERSE...
A: GLUTEN, LACTEOS, HUEVOS / OPCIÓN SIN GLUTEN

**TARTA DE CHOCOLATE Y ALMENDRAS CON HELADO DE
CHOCOLATE Y SALSA DE CHOCOLATE** 12 €
ESTE MAGNÍFICO POSTRE NO TIENE GLUTEN, ES DELICIOSO Y SE DESARMARÁ EN TU
BOCA EN MIL SENSACIONES!!!
A: CONSULTA LOS ALÉRGICOS AL PERSONAL DE SALA

PANQUEQUE CON DULCE DE LECHE 11 €
EL CLÁSICO ARGENTINO, PERO TAMAÑO XXL, Y BAÑADO EN SALSA DE DULCE DE
LECHE Y BRANDY... MÁS DULCE IMPOSIBLE...
A: GLUTEN, SULFITOS, LACTEOS, HUEVOS

PANQUEQUE DE MANZANA 12 €
TAMBIÉN XXL, PERO RELLENO DE COMPOTA DE MANZANA A LA CANELA Y
FLAMBEADO CON RON... INCREÍBLE PERO CIERTO...
A: GLUTEN, SULFITOS, LACTEOS, HUEVOS

FRUTA DEL DÍA 6 €
EL POSTRE LIGERO QUE A MUCHOS LES GUSTA...
SIN ALÉRGICOS UE Nº 1169/2011

QUESO DE LA SEMANA 12 €
POR SI EL DULCE NO TE VA PERO TE FALTA ALGO
PARA TERMINAR EL VINO...
A: LACTEOS 100 GR.

“A NADIE LE AMARGA
UN DULCE, NI DOS,
NI TRES...”

OCHO

MUCHO MÁS QUE UN RESTAURANTE ARGENTINO

LA COCINA ES TIEMPO,
SI TIENES PRISA NO VENGAS O NO TE QUEDES.

*

COMER ES UN ARTE Y UN PRIVILEGIO.
TÓMATE TU TIEMPO, APRECIA LO QUE COMES.

*

COCINAR ES UN ARTE EFÍMERO
QUE SE CONSUMA CON TU DISFRUTE.

*

GRACIAS POR VENIR
y
HASTA PRONTO!!!

Javier Cortés-Perrin
David Perrin-Cortés