



PRÓXIMAMENTE

ALGO  
MUY NUEVO  
DE  
ALGO MUY VIEJO

PRÓXIMAMENTE

NUEVA CARTA

PRÓXIMAMENTE

by  
Javier Cortés

# ENTRADAS

HUMMUS TRADICIONAL A: GLUTEN, SÉSAMO / OPCIÓN SIN GLUTEN - VEGGIE	12 €
HUMMUS DE BERENJENA A: GLUTEN, SÉSAMO / OPCIÓN SIN GLUTEN - VEGGIE	12 €
CHORIZO CRIOLLO CON CHIMICHURRI A: GLUTEN, SULFITOS	6 € UNIDAD
MORCILLA SIN ALÉRGENOS Nº 1169/2011	6 € UNIDAD
MOLLEJAS DE CORAZÓN DE TERNERA A LA PARRILLA SIN ALÉRGENOS Nº 1169/2011	R. 26 € ½ 15 €
PROVOLONE A LA PARRILLA CON CHERRIES Y ORÉGANO A: LÁCTEOS	17 €
EMPANADA CRIOLLA... Elaborada artesanalmente con carne de ternera cortada a cuchillo, cebolla blanca, cebolla de verdeo, pimentón, comino, y ají dulce A: GLUTEN / OPCIÓN SIN GLUTEN	7,50 € UNIDAD
EMPANADA TUCUMANA... Elaborada artesanalmente con matambre cortado a cuchillo, cebolla blanca, cebolla de verdeo, pimentón, comino y ají picante. ¡Ojo! Es picantona picantona A: GLUTEN, HUEVOS / OPCIÓN SIN GLUTEN Y SIN HUEVOS	7,50 € UNIDAD
EMPANADA ÁRABE... La favorita del Chef Vacío cortado a cuchillo, cebolla blanca, tomate cherry, zumo de limón y mucha pimienta negra A: GLUTEN / OPCIÓN SIN GLUTEN	8,50 € UNIDAD
EMPANADA VEGETARIANA... Queso cuartirolo, pesto de pistachos y tomate cherry A: GLUTEN, LÁCTEOS FRUTOS SECOS / OPCIÓN SIN GLUTEN Y SIN LÁCTEOS	8,50 € UNIDAD
QUESO CURADO DE OVEJA ORIGEN ZAMORA A: LÁCTEOS	R. 15 € ½ 8 €

## ✦ EXTRAS ✦

ACEITUNAS 2,50 €

PAN 1,90 € UD.

PIQUITOS 1,90 €

APERITIVO DE LA CASA 2,50 €

PAN SIN GLUTEN 2,50 € UD.

PIQUITOS SIN GLUTEN 2,50 €

DEGUSTACIÓN DE AOVES 5,50 €  
C/ COMENSAL

## ‡ PARRILLA ARGENTINA

LAS CARNES A LA PARRILLA NO INCLUYEN GUARNICIÓN

OJO DE BIFE BLACK ANGUS ARGENTINO SIN ALÉRGENOS Nº 1169/2011	30 € 300 GR.	60 € 600 GR.
BIFE DE CHORIZO BLACK ANGUS ARGENTINO SIN ALÉRGENOS Nº 1169/2011	30 € 300 GR.	60 € 600 GR.
BIFE DE CUADRIL BLACK ANGUS ARGENTINO SIN ALÉRGENOS Nº 1169/2011	27 € 300 GR.	54 € 600 GR.
ENTRAÑA BLACK ANGUS ARGENTINA SIN ALÉRGENOS Nº 1169/2011	27 € 300 GR.	54 € 600 GR.
VACÍO BLACK ANGUS ARGENTINO SIN ALÉRGENOS Nº 1169/2011	27 € 300 GR.	54 € 600 GR.
COSTILLA DE TERNERA BLACK ANGUS "JACK'S CREEK" (Australia) Las piezas pesan entre 500 y 600 gr. A: SIN ALÉRGENOS Nº 1169/2011		10 € C/ 100 GR

## ‡ COCINA Y ASADOS AL HORNO

SOLOMILLO DE TERNERA BLACK ANGUS ARGENTINA A LA SARTÉN SELLADO CON MANTEQUILLA O AOVE Y PATATITAS SALTEADAS A: LÁCTEOS	40 € 250 GR.
COLITA DE CUADRIL BLACK ANGUS ARGENTINA SELLADA EN PARRILLA Y TERMINADA AL HORNO CON REDUCCIÓN DE VINO BLANCO Y PATATAS A LO RICACHONA * IDEAL PARA COMPARTIR A: SULFITOS	98 € APROX. 1 KG.
PICAÑA BLACK ANGUS ARGENTINA SELLADA EN PARRILLA Y TERMINADA AL HORNO ESTILO ROAST BEEF CON ROMERO, AJOS, LAUREL Y PATATITAS * IDEAL PARA COMPARTIR A: SULFITOS, LÁCTEOS	98 € APROX. 1 KG.

by  
Javier Cortés

# ENSALADAS Y GUARNICIONES

---

<i>clásica</i> → ENSALADA OCHO	18 €
🌿 corazón de romana, tomate, cebolla roja, cilantro, semillas de sésamo, sal en escamas, crema balsámica y AOVE A: SÉSAMO / OPCIÓN SIN SÉSAMO - VEGGIE	
<i>la del Chef</i> → ENSALADA JC	22 €
🌿 tomate, aguacate, cebolla roja, cilantro, ají picante, zumo de lima, sal en escamas y AOVE SIN ALÉRGENOS Nº 1169/2011 - VEGGIE	
<i>diferente</i> → GUACAMOLE DE BERENJENA ASADA	26 €
🌿 berenjena al horno picada muy fina con cebollita roja y tomate, cubierta con aguacate, cilantro y ají picante SIN ALÉRGENOS Nº 1169/2011 - VEGGIE	
<i>pasión vegetal</i> → WOK DE VERDURITAS CRUJIENTES	22 €
🌿 champis, trigueros, cebolla roja, zanahorias, pimientos rojos y amarillos, cilantro y soja gluten-free A: SOJA / OPCIÓN SIN SOJA - VEGGIE	
TOMATE ALIÑADO	10 €
SIN ALÉRGENOS Nº 1169/2011 - VEGGIE	
PATATAS FRITAS "OCHO"	7 €
SIN ALÉRGENOS Nº 1169/2011 - VEGGIE	
PATATAS FRITAS "BASTÓN"	7 €
SIN ALÉRGENOS Nº 1169/2011 - VEGGIE	

## ‡ COMPLEMENTOS ‡

CHIMICHURRI, SALSA TÁRTARA, MAYONESA, KETCHUP, MOSTAZAS, etc.	c/u 2,50 €
--	---------------

# ESPECIALIDADES Y CAPRICHOS DEL CHEF

by  
*Javier Cortés*

MOLLEJAS DE TERNERA AL PIL PIL CAMELIZADO  
SIN ALÉRGENOS Nº 1169/2011

34 €

RAVIOLES CASEROS RELLENOS DE RAGÚ DE PATO Y PERA  
CON EMULSIÓN DE TRUFA Y MANTEQUILLA

A: GLUTEN, HUEVOS, SULFITOS, LÁCTEOS

32 €

NUEVEHOJAS DE BERENJENA Y TOMATE  
CON PESTO DE PISTACHOS Y ALBAHACA BABY

A: FRUTOS SECOS - VEGGIE

32 €

AUGUSTE ESCOFFIER'S STEAK TARTAR 1903

A: GLUTEN, HUEVOS, MOSTAZA, LÁCTEOS - OPCIÓN SIN GLUTEN

34 €

JAVIER CORTÉS' STEAK TARTAR 2022

A: GLUTEN / OPCIÓN SIN GLUTEN

36 €

JAMÓN DE PATO ARTESANO SOBRE HOJALDRE  
Y MERMELADA DE FRAMBUESAS

A: GLUTEN, LÁCTEOS

30 €

# LOS POSTRES

---

by

David Perrin

BROWNIE DE CHOCOLATE AL 80% DE CACAO,  
CON HELADO DE VAINILLA Y SALSA DE CHOCOLATE 12 €  
A: GLUTEN, HUEVOS, FRUTOS SECOS Y LÁCTEOS

TARTA DE ZANAHORIA DE LA BISABUELA 10 €  
A: GLUTEN, FRUTOS SECOS, HUEVOS

NAPOLEÓN DE HOJALDRE CON CREMA INGLESA,  
FRUTOS ROJOS Y SALSA DE CHOCOLATE 14 €  
A: GLUTE, LÁCTEOS, HUEVOS

TARTA DE CHOCOLATE Y ALMEDRAS 14 €  
CON HELADO DE CHOCOLATE Y SALSA DE CHOCOLATE  
A: FRUTOS SECOS, LÁCTEOS - GLUTEN FREE

PANQUEQUE CON DULCE DE LECHE Y BRANDY 14 €  
A: GLUTEN, HUEVOS, SULFITOS, LÁCTEOS

PANQUEQUE CON MANZANA A LA CANELA 16 €  
Y RON FLAMBEADO CON AZÚCAR MORENO  
A: GLUTEN, HUEVOS, SULFITOS, LÁCTEOS

FLAN MIXTO AL ESTILO CASERO 10 €  
A: HUEVOS, LÁCTEOS

Y CON DULCE DE LECHE 12 €

SARAGLI 12 €  
A: FRUTOS SECOS, LÁCTEOS, GLUTEN

PIÑA FRESCA 8 €  
SIN ALÉRGENOS Nº 1169/2011 - VEGGIE

# OCHO

## CABARET GASTRONÓMICO

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



COCINAR ES UN ACTO DE AMOR TRANSGENERACIONAL



by  
Javier Cortés