

OCHO

MUCHO MÁS
QUE UN RESTAURANTE ARGENTINO

SLOW FOOD & ART

JAVIER CORTÉS PERRIN Y DAVID PERRIN CORTÉS TE DAN LA BIENVENIDA Y TE INVITAN A REALIZAR UN VIAJE GASTRONÓMICO QUE NACE EN LA COMIDA TÍPICA ARGENTINA Y RECORRE EL MUNDO A TRAVÉS DE SUS FUSIONES, GUIADO POR LOS MEJORES VINOS DE BODEGAS INDEPENDIENTES, ECOLÓGICOS Y ORGÁNICOS DEL MOMENTO. UN ESPACIO ÚNICO EN MÁLAGA, BASADO EN LA AUTÉNTICA GASTRONOMÍA ARGENTINA, EL PRODUCTO DE PRIMERA CALIDAD Y LA ELABORACIÓN ARTESANAL DE SUS PLATOS. DESDE UNA COPA DE VINO, PASANDO POR EL MÁS TRADICIONAL DE LOS PICOTEOS, HASTA LA COMIDA MÁS GLAMUROSA... OCHO TE OFRECE LA VIDA EN UN PLATO Y EL MUNDO EN UNA COPA DE VINO. **ESO SÍ: SI TIENES PRISA, NO VEN GAS AL OCHO.**

DCHO

PRESENTA

SU NUEVA CARTA DE
INVIERNO

GUISO TERAPIA

ESTRENO MIÉRCOLES 16 DE DICIEMBRE

#CUCHAREO ARGENTINO

LOCRO

GUIZO DE ORIGEN PREHISPÁNICO
INDISPENSABLE DE LOS INVIERNOS ARGENTINOS

26 €

HUMITA

CREMA DE MAÍZ DE ORIGEN COLONIAL

24 €

CARBONADA EN CALABAZA

GUIZO TÍPICO DEL NOROESTE ARGENTINO

25 €

EL RAGÚ DE PATO DE MI ABUELA MARÍA

ESPECTACULAR RECETA DE RECICLAJE DEL VIEJO Y EL NUEVO MUNDO

26 €

GUIZO DE CORDERO AL ESTILO DEL SUR ARGENTINO

GRAN EXPONENTE DE LA COCINA DE LOS AÑOS '40

26 €

LOCRO VEGANO

REINVENCION DEL CLÁSICO PREHISPÁNICO PERO SIN CARNES

25 €

Y
AHORA

LOS

CLÁSICOS

DEL

OCHO

DE LA EMPANADA ARGENTINA

EMPANADA CORDOBESA:

TERNERA PICADA, CEBOLLA BLANCA, PATATA, ZANAHORIA, HUEVO DURO, ACEITUNA, PASAS DE UVA, PIMENTÓN, COMINO, AJÍ DULCE Y UNA PIZCA DE AJÍ PICANTE. **Ud. 5 €**

EMPANADA TUCUMANA:

MATAMBRE CORTADO A CUCHILLO, CEBOLLA BLANCA, CEBOLLA DE VERDEO, HUEVO DURO PICADO, COMINO, PIMENTÓN, AJÍ DULCE Y UN POQUITO DE AJÍ PICANTE. **Ud. 5 €**

EMPANADA SANTIAGUEÑA:

TERNERA PICADA, CEBOLLA BLANCA, CEBOLLA DE VERDEO, COMINO, PIMENTÓN, AJÍ DULCE Y MUCHO AJÍ PICANTE. **Ud. 5 €**

EMPANADA TURCA:

TERNERA PICADA A CUCHILLO, CEBOLLA BLANCA, TOMATE, ZUMO DE LIMÓN, RALLADURA DE LIMA, PIMIENTA NEGRA, CANELA, AZÚCAR, HIERBABUENA Y CLAVO. **Ud. 5 €**

EMPANADA DE HUMITA:

AUTÉNTICA HUMITA ARGENTINA ELABORADA CON MAÍZ FRESCO, CEBOLLA, PIMIENTO, TOMATE Y QUESO CUARTIROLO, TODO ELLO ENCERRADO EN UNA DELICIOSA MASA DE HOJALDRE. **Ud. 6 €**

“LA EMPANADA SE COME CON LA MANO”

DEL REINO VEGETAL

CREMA DE CALABAZA

ESPECTACULAR SOPA CREMA DE CALABAZA Y VERDURITAS, CON EL TOQUE SIN IGUAL DE UN CHORRITO DE NATA Y UNA PIZCA DE QUESO CUARTIROLO. **8 €**

ENSALADA OCHO

LA CLÁSICA “MIXTA” ARGENTINA, PERO CON LECHUGAS DE CULTIVO NATURAL, TOMATE SEGÚN OFERTA DIARIA DE MERCADO, CEBOLLA MORADA, UN TOQUE DE CILANTRO, ACEITE DE OLIVA VIRGEN EXTRA, SAL EN ESCAMAS Y REDUCCIÓN DE VINAGRE BALSÁMICO DE MÓDENA. **11 €**

ENSALADA JC

TOMATE SEGÚN OFERTA DIARIA DE MERCADO, CEBOLLA MORADA, AGUACATE, CILANTRO, ZUMO DE LIMA, SAL EN ESCAMAS, AOVE Y AJÍ PICANTE OPCIONAL. **18 €**

MILHOJAS DE BERENJENA ASADA Y SHIITAKE

CON ANTIPESTO DE PISTACHOS Y ALBAHACA FRESCA. **26 €**

ENSALADA TEMPLADA DE SHIITAKE AL BRANDY

CON ESPINACAS FRESCAS, CEBOLLA CARAMELIZADA, NUECES Y GRANADA. **26 €**

DEL PATO Y SU MUNDO

ESCALOPE DE FOIE GRAS *FERM'ADOUR* ©:

EL MEJOR FOIE GRAS DEL MUNDO, SIMPLEMENTE SELLADO A LA PLANCHA, SERVIDO CON MERMELADA DE PERA-MANZANA-CLAVO Y TOSTAS CASERAS. 30 €

TERRINA DE FOIE *FERM'ADOUR* © TRUFADO AL BRANDY:

SERVIDO CON MERMELADA CASERA DE HIGOS, TOSTAS CASERAS, PISTACHOS Y ACEITE DE TRUFA BLANCA. 32 €

MAGRET DE PATO *FERM'ADOUR* ©:

SERVIDO CON PERA EN ALMÍBAR DE VINO TINTO-CLAVO-CANELA, ARÁNDANOS SALTEADOS Y LASCAS DE FOIE GRAS. 28 €

RAVIOLES CASEROS RELLENOS DE RAGÚ DE PATO Y PERA

CON SALSA DE FOIE Y LIMA. 26 €

MOLLEJAS DE PATO AL PIL PIL CARMELIZADO

PREVIAMENTE CONFITADAS EN SU GRASA, Y LUEGO SALTEADAS CON AJO, GUINDILLA Y REMATADAS CON AZÚCAR MORENO... DE LOCOS! 20 €

DE LA PARRILLA ARGENTINA

TERNERA RAZA BLACK ANGUS CERTIFICADA CALIDAD PREMIUM

CHORIZO CRIOLLO: A LA PARRILLA Y CON SU CHIMICHURRI. Ud. 5 €

MORCILLA CORDOBESA: DE CEBOLLA Y A LA PARRILLA. Ud. 5 €

MOLLEJAS DE CORAZÓN DE TERNERA:

A LA PLANCHA Y DESGLASADAS CON LIMÓN. ½ R. 11 € - 1 R. 20 €

PROVOLONE A LA PARRILLA 10 €

OJO DE BIFE (500 GR. APROX.) 45 €

BIFE DE CUADRIL (400 GR. APROX.) 32 €

BIFE DE CHORIZO (400 GR. APROX.) 32 €

ENTRAÑA (300 GR. APROX.) 21 €

ASADO DE TIRA (400 GR. APROX.) 32 €

ASADO DE TIRA CORDOBÉS (800 GR. APROX.) 64 €

VACÍO (300 GR. APROX.) 24 €

GUARNICIONES EXTRA

CHAMPIÑONES SALTEADOS AL BRANDY 10 €

TOMATE ALIÑADO SEGÚN OFERTA DIARIA DEL MERCADO 7 €

SHIITAKE A LA PLANCHA 12 €

QUESOLANDIA

SEMICURADO MALAGUEÑO ½ R. 6 € - 1 R. 10 €

CURADO MALAGUEÑO ½ R. 6 € - 1 R. 10 €

CURADO DE ZAMORA ½ R. 7 € - 1 R. 12 €

MOLITERNO TRUFADO DOP ½ R. 11 € - 1 R. 20 €

FONTINA DOP ½ R. 9 € - 1 R. 16 €

TALEGGIO DOP ½ R. 9 € - 1 R. 16 €

CUARTIROLO ½ R. 7 € - 1 R. 12 €

SURTIDO DE QUESOS ESPECIAL OCHO ½ R. 14 € - 1 R. 26 €

TODOS NUESTROS QUESOS VAN ACOMPAÑADOS DE PIQUITOS,
UVAS FRESCAS, PASAS DE UVA Y PISTACHOS

POSTRES

BROWNIE CON HELADO DE VAINILLA

ELABORADO CON CHOCOLATE AL 85% DE CACAO, AUTÉNTICO BROWNIE, TAN CONCENTRADO COMO POTENTE, ÚNICO EN SU ESPECIE

9 €

TARTA DE ZANAHORIA

RECETA FAMILIAR Y SECRETA, ORIGINAL DE LOS AÑOS '20, TAN DIFERENTE COMO SORPRENDENTE, SERVIDA CON MERMELADA CASERA DE ZANAHORIA

8 €

SARAGLI

POSTRE DE ORIGEN GRIEGO QUE CONSISTE EN UN ROLLO DE VARIAS MASAS FILO SUPERPUESTAS, RELLENO DE PISTACHOS, NUECES Y ALMENDRAS, Y BAÑADO EN ALMÍBAR DE CLAVO Y CANELA... TAN CALÓRICO COMO DELICIOSO

9 €

PANQUEQUE CON DULCE DE LECHE

BAÑADO EN SALSA DE DULCE DE LECHE Y BRANDY... MÁS DULCE IMPOSIBLE

10 €

PASTAFROLA

MASA BRISA Y DULCE DE MEMBRILLO, SENCILLO Y ESPECTACULAR... 100%

ARGENTINO

8 €



SERVICIO DE PAN

2 €