



COCINA & BAR

Jorge Mario Gómez L

CHEF





La mejor
jugada
es compartir con los que amas...

@8x8restaurante



QUESO AL ALFIL

CAPA BLANCA 8X8 PARA COMPARTIR \$35.900

Burrata fresca sobre pan de masa madre, salsa de tomates salteados, reducción de balsámico, tomate concasse y galleta de jamón serrano/ Fresh burrata on sourdough bread, accompanied by a sauce of sautéed tomatoes, a balsamic reduction, tomato concasse, and a serrano ham cracker.

REY ENIGMA \$28.000

Clásico coctel de camarón en salsa roja, aderezado con cebolla, cilantro y limón, acompañado de galleta de plátano verde/Classic shrimp cocktail prepared in a red sauce, garnished with onion, coriander, and lemon and accompanied by a green banana cracker.

PEÓN AL PASO PARA COMPARTIR \$31.000

Ceviche de crujiente chicharrón, bañado en limón con julianas de cebolla, cilantro y sour cream / Crispy chicharrón ceviche, bathed in lemon and accompanied by julienned onions, coriander, and sour cream.

QUESO AL ALFIL PARA COMPARTIR\$34.800

Queso asado en reducción de balsámico, limón y láminas de manzanas caramelizadas/ Grilled cheese in a balsamic reduction, accompanied by lemon and slices of caramelized apples.

ATRACCIÓN DE TOMATES PARA COMPARTIR\$24.000

Exquisita crema de tomates salteados, acompañada de crocantes de papa, crema de leche y nieve de parmesano / Exquisite sautéed tomato cream, crispy potatoes, heavy cream and parmesan snow.

BLUFF RUMANO PARA COMPARTIR \$38.000

Calamares crocantes rebosados en panko, pico de gallo y queso parmesano / Panko crusted calamari rings with pico de gallo and parmesan cheese.

SASHIMI EN JAQUE PARA COMPARTIR \$35.800

Finas láminas de salmón cubiertas de soya, limón y gengibre / Thin slices of salmon covered with soy, lemon and ginger.



DOBLE ATAQUE \$62.000
 Lomito tierno de res acompañado de pesto, nueces, queso azul, papas rústicas y pimentones asados /
 Tenderloin beef served with pesto, walnuts, blue cheese, rustic potatoes and roasted pepper.

REY SITIADO \$72.000
 Langostinos rebosados en hojuelas de maíz con salsa miel mostaza, acompañado de pico de gallo de
 mango/ Prawns breaded in corn flakes with honey mustard sauce, accompanied by mango pico de gallo.

FLANCO DE DAMA \$61.000
 Salmón chileno horneado término no más de $\frac{3}{4}$, acompañado de arroz cremoso con ajonjolí y
 espárragos, flameado en la mesa/ Chilean salmon baked term no more than $\frac{3}{4}$, accompanied by a
 creamy rice with sesame seeds and asparagus, torched at the table.

JAQUE AL PASO \$49.500
 Solomillo de cerdo jugoso en salsa de pimientas, queso azul, acompañado de naco de papa criolla,
 champiñones salteados y espinacas crocantes/ Juicy pork tenderloin in a pepper and blue cheese
 sauce, accompanied by a potatoes, sautéed mushrooms, and crispy spinach.

GAMBITO DEL PACÍFICO (Temporada/Corvina) \$67.000
(Pesca del día) \$56.000
 Corvina fresca de nuestro pacífico colombiano bañada en salsa de camarón, calamar, pomodoro de
 tomates frescos y leche de coco con tajadas de plátano verde/ Fresh sea Bass from our Colombian
 pacific, covered in shrimp sauce, calamari, fresh pomodoro tomatoes and coconut milk with slices of
 fried green plantain.

BLITZ CARAMELIZADO \$61.000
 Salmón chileno fresco con liches, lulo y nueces caramelizadas/ Fresh Chilean salmon with liches, lulo
 and caramelized nuts.



FLANCO DE DAMA



CORONACIÓN ARTESANAL DE CAMARONES \$52.000
PARA COMPARTIR

Pasta artesanal al dente en salsa cremosa con camarones, calamares y tocineta crocante / Handmade pasta al dente in creamy sauce with shrimps, calamari and crispy bacon.

REY KASPAROV \$73.000

Tiernos langostinos en meunière de cítricos y uchuvas, acompañados de arroz con coco / Tender prawns in a citrus and gooseberry meunière, served with coconut rice.

CHICKEN HEIDEN \$47.000

Jugosa pechuga de pollo cubierta de láminas de queso holandés, acompañada de crocantes de arepa frita / Juicy chicken breast covered in layers of dutch cheese, served with crispy fried arepa.

ATAQUE A LA DESCUBIERTA \$37.000

Frescas hojas de lechugas acompañadas de Julianas de pollo sobre portobello asado, bañados con vinagreta cesar. / Fresh lettuce leaves accompanied by chicken julienne on roasted portobello, drizzled with caesar vinaigrette.

ENSALADA MAROZCY \$20.000

Mix de lechugas cuidadosamente seleccionadas, tomate cherry, arándanos, maíz tostado, salsa de mostaza dijon o salsa a base de vinagre balsámico / A variety of carefully selected lettuce, cherry tomato, blueberries, roasted corn, covered in dijon mustard sauce or balsamic vinegar sauce.

Adicional porción pollo / Adittional portion chicken: **\$17.000**

Adicional porción camarón / Adittional portion shrimp: **\$22.000**



WESTFALIA PERUANA

SOLOMILLO ENCOSTRADO\$65.000

Solomillo de res en pimientos salvajes y variedad de semillas, sellado y horneado, no más de 3/4, acompañados con chips de papa y salsa de pimentas. (Nivel alto de picante al paladar, ideal para quienes saben disfrutar esta explosión de sabores) / Beef tenderloin in wild peppers and variety of seeds, sealed and baked, no more than medium rare, served with potato chips and pepper sauce. (Hight level of spiciness on the palate, ideal for those who know how to enjoy this explosion of flavors).

BABY BARDO \$54.000

Lomito tierno de res y seleccionados cortes de papa a la francesa con paprika y chimichurri 8x8 / Tender beef tenderloin and select potato cuts of french fries with paprika and chimichurri 8x8.

ROOK CORVIN \$63.000

Corvina de nuestro pacífico colombiano acompañada de pico de gallo de mango y puré de plátano maduro / Sea bass from our colombian pacific served with mango pico de gallo and ripe plantain puree.

WESTFALIA PERUANA PARA COMPARTIR \$47.000

Perfectos dados de solomo con trozos de cebolla y concasse de tomates salteados con soya, cilantro y ajinomoto / Perfectly diced sirloin with chopped onion and tomato concasse sauteed with soy, cilantro and ajinomoto.

MATE DE LA COZ THAI* PARA COMPARTIR \$42.000

Arroz salteado con variedad de vegetales finamente cortados al wok , aromatizado con aceite de sésamo, jengibre y salsa soya, resaltando la comida oriental con cubos de cerdo y pollo / Sauteed rice with a variety of finely chopped stir fried vegetables, flavored with sesame oil, ginger and soy sauce, top-level oriental food with pork and chicken cubes.

*OPCION VEGETARIANA/*VEGETARIAN OPTION

CAISA REINA\$45.000

Pechuga de pollo laqueada en naranja y rellena de queso holandés, con salsa cremosa de tocineta sobre una cama de seleccionada pasta penne tradicional de Roma / Orange glazed chicken breast stuffed with dutch cheese, with creamy bacon sauce on a bed of selected roman traditional penne pasta.

MATE ANASTASIA\$41.000

Jugosa pechuga de pollo asada acompañada de papa a la francesa y ensalada 8x8. / Juicy roasted chicken breast served with french fries and 8x8 salad.



BISTEC A CABALLO

BANDEJA PAISA GOURMET..... \$41.500

Fríjoles, chicharrón, carne molida, mini chorizo, huevo frito, aguacate, acompañado de hogao, arroz blanco y arepa / Beans, pork rinds, ground meat, mini sausages, fried egg, avocado, accompanied by hogao, white rice and arepa.

CAZUELA MONTAÑERA DE LENTEJAS \$38.000

Lentejas, chicharrón, carne desmechada, mini chorizo, huevo frito, aguacate, acompañada de arroz blanco y plátano maduro. / Lentil casserole, pork rinds, shredded meat, mini chorizo, fried egg, avocado, accompanied by white rice and ripe banana.

BISTEC A CABALLO \$54.000

Lomito tierno de res bañado en salsa criolla, acompañado de huevo frito, arepa y arroz blanco. / Beef sirloin bathed in creole sauce, accompanied by fried egg, arepa and white rice.

Otros

KING BURG \$38.000

180 gr de carne de res selecta preparada bajo receta original de 8x8 acompañada de aros de cebolla tempura y crujientes papas a la francesa / 180 grams of select beef prepared under the original 8x8 recipe served with tempura onion rings and crispy french fries.

CHEESE SÁNDWICH AL REY \$33.000

Tres pisos de pan molde artesanal tostado, acompañado de selectos cortes de jamón, quesos madurados, hojas de lechuga y finas tiras de pechuga de pollo a la plancha con huevo frito / Three layers of toasted handmade bread, accompanied by a selected cuts of ham, mature cheeses, lettuce, and thin strips of grilled chicken breast with a fried egg.

KID'S MENU

Menú

INFANTIL

Nugets de pollo con papas a la francesa. / Chicken nuggets with french fries.

\$29.000



SODA SABORIZADA	\$11.000
Flavored soda	
GASEOSA	\$7.000
Soft drinks	
SODA HATSU	\$9.000
AGUA EN BOTELLA	\$7.000
Bottled water	
JUGO NATURAL EN AGUA	\$9.000
Natural juice in water	
JUGO NATURAL EN LECHE	\$9.500
Natural juice in milk	
LIMONADA NATURAL	\$8.000
Natural lemonade	
LIMONADA DE COCO	\$12.000
Coconut lemonade	
CERVEZA NACIONAL	\$10.000
National beer	
CERVEZA CORONA	\$14.500
Corona beer	
CERVEZA HEINEKEN	\$14.500
Heineken beer	

*Todos los precios incluyen impuestos
*All prices include taxes



ESPONJADO PASIÓN \$17.000

Esponjado de maracuyá sobre galletas de almendras y salsa de arequipe / Passion fruit spongecake on top of an almond cookie by an arequipe sauce

CREME BRULEE \$16.000

Crema suave espolvoreada de azúcar hasta obtener una fina capa crujiente de caramelo/ Soft cream sprinkled with sugar until obtaining a thin crunchy layer of caramel

ICARUS \$17.000

Mousse de chocolate con centro de caramelo y base de bizcocho de chocolate, cubierto con chocolate y crispies/ Chocolate mousse with a caramel center and a chocolate cake as the base, finished with a chocolate and Krispies glaze topped with a gold chocolate feather.

TORTA DE BROWNIE CON HELADO \$16.000

Tres capas de delicioso brownie relleno de arequipe acompañado de helado/ Three layers of delicious brownie filled with arequipe accompanied by ice cream

**TORTA CALIENTE DE PAN Y BOCADILLO CON\$16.000
FROSTING DE QUESO CREMA**

Hot bread and snack cake with cream cheese frosting.



EXPRESO KASPAROV \$6.000
kasparov espresso

CAPUCCINO CAPABLANCA \$7.500
Capablanca capuccino

DEEP BLUE DESCAFEINADO \$6.000
Decaffeinated deep blue

AROMÁTICA DE FRUTAS \$6.000
Red fruit infussion

CAFÉ LATTE \$7.000
Coffee latte

CAFE AMERICANO \$5.500
American coffee

TE CHAI \$6.000
Te chai



Un encuentro *esperado* merece un espacio único...

@8x8restaurante



Reservas: 893 - 0329 Ext. 105
Manizales - Caldas

Se informa a los consumidores que este establecimiento de comercio sugiere a los consumidores una propina correspondiente al 10% del valor de la cuenta, el cual podrá ser aceptado, rechazado o modificado por usted, de acuerdo con su valoración del servicio prestado.

Al momento de solicitar la cuenta, indíquelo a la persona que lo atiende si quiere que dicho valor sea o no incluido en la factura, o indíquelo valor que quiere dar como propina. En este establecimiento de comercio los dineros recogidos por concepto de propina se destinan única y exclusivamente a reconocer el trabajo de las personas que hacen parte de la cadena de servicios.

En caso de que tenga algún inconveniente con el cobro de la propina, comuníquese con la línea de atención al ciudadano de la superintendencia de industria y comercio 605 5920400 en Bogotá o para el resto del país la línea gratuita nacional 018000910165 para que radique su queja, también puede radicarla a través del correo contactenos@sic.gov.co escribiendo en el asunto o texto del correo 'queja cobro de propina'.

RNT 37598



@8x8restaurante



8x8 restaurante - Manizales

