



Restaurante Tapería 8º Arte
C/General Ezponda, 7
10003 – Cáceres
restaurante8arte@gmail.com
www.restaurante8arte.com
Teléfono: 927210926

PRIMEROS

(uno por cada cuatro)

Ensalada de queso curado de oveja y olivas negras
con vinagreta de miel y mostaza.

Carpaccio de alcachofas con refrito de Ibérico.

Croquetas de arroz negro rellenas de alioli.

SEGUNDO

(a elegir)

Carrilleras ibéricas estofadas en salsa trufada.

Popietas de lomos de caballa asada con salsa
romesco.

POSTRES

(uno por cada cuatro)

Surtidos de postres de la Casa.

Pan, agua, café y vino D.O. Ribera del Guadiana blanco o tinto (1 bot.
cada 3 pax).

26 € (i.v.a. incluido)



Restaurante Tapería 8º Arte
C/General Ezponda, 7
10003 – Cáceres
restaurante8arte@gmail.com
www.restaurante8arte.com
Teléfono: 927210926

PRIMEROS

(uno por cada cuatro)

Ensalada templada de perdiz escabechada con rulo de cabra.

Champiñones rellenos de jamón y puerro.

SEGUNDO

(para todos a mesa completa, con posibilidad de repetir)

- Arroz con bogavante.
- Risotto de trigueros y Secreto ibérico con Torta del Casar.
- Risotto de boletus.
- Arroz de pato y manzana.

POSTRES

(uno por cada cuatro)

Surtidos de postres de la Casa.

Pan, agua, café y vino D.O. Ribera del Guadiana blanco o tinto (1 bot. cada 3 pax)

29 € (i.v.a. incluido)



Restaurante Tapería 8º Arte
C/General Ezponda, 7
10003 – Cáceres
restaurante8arte@gmail.com
www.restaurante8arte.com
Teléfono: 927210926

PRIMEROS

(uno por cada cuatro)

Ensalada de espinaca baby, calabaza asada, piñones y jamón ibérico.

Carpaccio de Retinto con virutas de foie.

Empanadillas de morcilla vegetal con queso feta y “salsiki”.

SEGUNDO

(a elegir)

Asado de Ibérico relleno de setas silvestres.

Salmón gratinado con alioli de trigueros.

POSTRES

(uno por cada cuatro)

Surtidos de postres de la Casa.

Pan, agua, café y vino D.O. Ribera del Guadiana blanco o tinto (1 bot. cada 3 pax).

30 € (i.v.a. incluido)



Restaurante Tapería 8º Arte
C/General Ezponda, 7
10003 – Cáceres
restaurante8arte@gmail.com
www.restaurante8arte.com
Teléfono: 927210926

PRIMEROS

(uno por cada cuatro)

Ensalada de mejillones con manzana ácida.

Carpaccio de pulpo.

Strudel de setas.

SEGUNDOS

(a elegir)

Abanico ibérico con témpura de verduras y salsa yakitori.

Lubina gratinada con salsa bearnesa.

POSTRES

(uno por cada cuatro)

Surtidos de postres de la Casa.

Pan, agua, café y vino D.O. Ribera del Guadiana blanco o tinto (1 bot. cada 3 pax).

32€ (i.v.a. incluido)



Restaurante Tapería 8º Arte
C/General Ezponda, 7
10003 – Cáceres
restaurante8arte@gmail.com
www.restaurante8arte.com
Teléfono: 927210926

PRIMEROS

(uno por cada cuatro)

Hummus de castaña con crudités.

Ensalada de lomo de atún escabechado en temaki.

Corazones de alcachofa rellenos de brandada de bacalao.

SEGUNDOS

(a elegir)

Solomillo de Ibérico a la brasa con milhoja de Carbonero y fruta de temporada.

Lomo de corvina sobre cuscús negro de amaranto.

POSTRES

(uno por cada cuatro)

Surtidos de postres de la Casa.

Pan, agua, café y vino D.O. Ribera del Guadiana blanco o tinto (1 bot. cada 3 pax).

37 € (i.v.a. incluido)



Restaurante Tapería 8º Arte
C/General Ezponda, 7
10003 – Cáceres
restaurante8arte@gmail.com
www.restaurante8arte.com
Teléfono: 927210926

PRIMEROS

(uno por cada cuatro)

Brocheta de langostinos.

Carpaccio de pulpo.

Terrina de Foie a la sal con chips de puerro y dulce de café.

SEGUNDOS

(a elegir)

Solomillo de ternera sobre crema de boletus con patata especiada.

Ventresca de atún gratinado con alioli de membrillo.

POSTRES

(uno por cada cuatro)

Surtidos de postres de la Casa.

Pan, agua, café y vino D.O. Ribera del Guadiana blanco o tinto (1 bot. cada 3 pax).

42€ (i.v.a. incluido)



Restaurante Tapería 8º Arte
C/General Ezponda, 7
10003 – Cáceres
restaurante8arte@gmail.com
www.restaurante8arte.com
Teléfono: 927210926

PRIMEROS

(uno por cada cuatro)

Surtido de ibéricos y quesos extremeños.

Ensalada templada de magret de pato, cítricos de temporada y marrón glacé.

Parrillada de tomate y boletus gratinados con Torta del Casar.

SEGUNDOS

(a elegir)

Pierna de cochinillo ibérico al horno.

Lomitos de salmonete con arroz arbório al chocolate y chips vegetales.

POSTRES

(uno por cada cuatro)

Surtidos de postres de la Casa.

Pan, agua, café y vino D.O. Ribera del Guadiana blanco o tinto (1 bot. cada 3 pax).

47 € (i.v.a. incluido)