



TAKEKO

by Mayuri Kobayashi

TAKEKO MENÚ PRIMAVERA



TAKEKO

by Mayuri Kobayashi



Washoku, cocina japonesa

Edamame estilo Takeko

5,5€

Edamame con kimuchi

6,2€

Ensalada de Wakame y sésamo.

7,5€

Ensalada de Tofu.

12,5€

Brotes tiernos de lechugas, tofu sedoso, pepino, cebolla roja, okura, cacahuets y salsa cítrica a base de shoyu.

12,5€

Tempura mixta.

Tempura de verdura de temporada y langostinos.

19,5€

El pulpo que quiso ser takoyaki.

Una pata de pulpo en panko con salsa okonomiyaki, mayonesa japonesa, aonori y katsuobushi

Maguro no tarutaru.

18,9€

Tartar de atún rojo, aguacate, trufa de temporada recién rallada y salsa miso.

Gyozas "Buta to Ebi". 6/8 ud.

11,5€/ 13,5€

Gyozas caseras, hechas a mano de panceta ibérica confitada, con langostinos y su jugo.

Katsu sando.

11,5€

Sandwich japones con chuleta de cerdo ibérico en panko, col, salsa tonkatsu casera y mayonesa kimuchi.

"Karee Pan" (pan de curry japonés)

12€

Medias lunas de brioche, rellenas de carrillada ibérica deshilachadas en un espeso curry japonés ligeramente picante.



TAKEKO

by Mayuri Kobayashi



Nigiri

2 piezas.

Salmón.	5,9€
Salmón Aburi, Ikura y salsa nikiri.	6,9€
Atún rojo de almadraba.	7€
Chu-toro (Tarantelo).*	7,2€
O-toro (Ventresca de atún).*	8€
O-toro aburi y trufa.	8,9€
Atún + negitoro.*	8€
Anguila japonesa con salsa kabayaki.	8€
Pescado del día.*	p.m.
Wagyu A-5.*	16€

(Carne Japonesa BMS 10/12).

Trinidad del atún.

2 nigiri akami, 2 chutoro, 2 otoro.

Surtido omakase (24 piezas).

Surtido de nigiris, hosomaki y gunkan. Recomendado para 2 personas.

21,5€

52,5€



Jengibre extra	2€
Wasabi extra	2€
Caviar	7,5 p/pz

TAKEKO

by Mayuri Kobayashi



Gunkan

2 piezas.



Negitoro (Ventresca de atún y cebolleta).

8,5€

Akami to kimuchi (Atún rojo y salsa kimuchi).

7,5€

Ikura (Huevas de salmón).

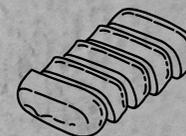
8€

Wagyu tartar.

16€

Sashimi

5 cortes de pescado.



Salmón.

7€

Atún rojo de almadraba.

9,9€

Chu-toro (Tarantelo).

9,9€

O-toro (Ventresca de atún).

11,5€

3 cortes del atún.

14,9€

(9 piezas de Akami, Chu-toro, O-toro).

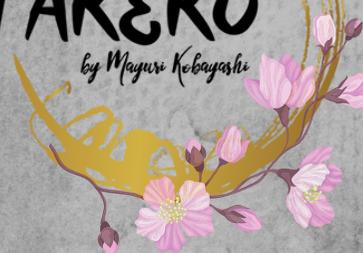
Sashimi moriwase.

22,5€

(15 piezas variadas).

TAKÉKO

by Mayuri Kobayashi



Hosomaki

8 Piezas, rollo pequeño.



Salmón.

Salmón & aguacate.

Atún rojo de Almadraba.

Negitoro (Ventresca de atún y cebolleta).

Anguila japonesa, pepino, salsa kabayaki y sésamo.

6,5€

6,9€

8€

9€

9€

Aguacate.

Pepino, shiso y sésamo blanco.

Ikura y pepino.

Pescado blanco, shiso y sésamo blanco.

Inari (tofu frito marinado en soja dulce).

5,9€

5,9€

7,5€

7,5€

6,5€

Temaki

Cono individual.



Salmon, aguacate & ikura.

Negitoro (Ventresca de atún y cebolleta).

Anguila japonesa, pepino y salsa kabayaki.

Atún, salsa kimchee, aguacate y copos crujientes.

7,5€

9€

9€

8€

TAKEKO

by Maguri Kobayashi

Special sushi

Matsumoto roll.

8 piezas uramaki (rollo con el arroz por fuera), aguacate, pepino, con tartar de salmón, puerro y mayonesa kimuchi.

14,5€

Salmon roll.

8 piezas uramaki salmón, aguacate & sésamo.

12€

Ebi tempura.

8 piezas uramaki con gamba roja o langostino de Sanlúcar en tempura, pepino, envuelto en aguacate y trufa fresca rallada.

p.m

Fuji-san.

Hosomaki salmon en tempura, cebolleta, salsa kimuchi y teriyaki casero.

12,5€

Futomaki de Anguila.

6 piezas rollo grande con anguila en su salsa, aguacate, pepino y calabaza japonesa.

12€

Futomaki triple tuna.

10 Piezas rollo grande con tres cortes de atún en su interior: akami, chu-toro y O-toro.

17,5€

Futomaki Carabinero.

10 Piezas rollo grande de carabinero calibre "0" en tempura, aguacate, pepino con el jugo de la cabeza hecho al sake..

p.m



TAK&KO

by Mayuri Kobayashi

Ramen, miso, udon...

Algo que reconforta el corazón.

Sopa miso del día

6,5€

Ramen "Ishizuka".

Fideos de ramen artesanales, chashu de cerdo de castaña, huevo pochado y marinado, cebolleta, brotes de soja, calabaza japonesa marinada, naruto y caldo a base de miso.

13,5€

Ramen Tantanmen.

Fideos de ramen artesanales, ternera picada especiada, huevo pochado y marinado, cebolleta, brotes de soja, pakchoy, caldo picante y pimienta sansho.

14€

Udón de curry japonés.

Fideos Udón artesanales, chuleta de cerdo de castaña en panko, huevo pochado y marinado, cebolleta, brotes de soja y caldo a base de curry japonés. (Opción vegetariano)

14€

Ramen Miso veggie.

Fideos de ramen artesanales, tofu frito marinado, alga wakame, brotes de soja, setas shiitake, huevo pochado y marinado, calabaza japonesa y caldo de verduras con dashi y miso.

14€

Yakisoba "Kobayashi style".

Fideos salteados con ternera, verduras, huevo frito y salsa yakisoba de receta familiar, con katsuobushi y aonori.

14€



TAK&KO

by Mayuri Kobayashi

Platos especiales

Anguila sobre Binchotan.

Media anguila flambeada sobre carbón *Binchotan*, acompañada de arroz.

22€

Wagyu-don.

Bol de arroz japonés con carne de wagyu a-5, yema de huevo madurada en soja y trufa fresca.

22,5€

Tataki de Wagyu A-5 (Según disponibilidad)

110g aprox. de Wagyu en Tataki.

75€

Sukiyaki ternera nacional. (Por encargo)

Plato japonés cocinado en la mesa con ternera nacional premium, vegetales, tofu, udón, huevos frescos, setas, caldo dashi & salsa de soja dulce.

(Wagyu opcional 75€)

34€ p.p

(min.2)



TAKÉKO

by Mayuri Kobayashi



Postres

Algo dulce para terminar la experiencia ...

Mochis caseros, hechos a mano.	3,5€ ud
Surtido de 3 mochis	9€
Tataki de chocolate con helado de Té verde.	5,5€
Tarta de queso al horno de té matcha	6€
Helado de Té verde (3 bolas)	6€



Specials drinks

Umeshu (vino de ciruela) con soda.	4,5€
Nigori sake con soda & calpis.	5,5€
Himezen (sake dulce).	4€

TAKEKE



Los **mochis**
de Obachan



BANOFFEE

Mousse helada de banoffee, plátano con corazón y cobertura de dulce de leche.

"3 LECHEs PA' TI"

Mousse helada de nata, leche condensada y leche en polvo, relleno de nutella con cobertura tradicional.



MANGO

Mousse y cobertura de mango relleno de coulis de mango.



PASIÓN

Mousse de maracuyá con corazón de chocolate y cobertura tradicional.



LOTUS

Mousse de galleta lotus, con relleno de crema de lotus y cobertura de cacao.



MATCHA

Mousse y cobertura de té verde matcha con corazón de coulis de frambuesa.