

TAKEKO

by Mayuri Kobayashi



TAKEKO MENÚ VERANO



TAKÉKO
by Maguri Kobayashi



Washoku, cocina japonesa

Edamame estilo Takeko.

5,5€

Edamame con kimuchi (picante).

6,2€

Ensalada de Wakame e ikura.

7,5€

Ensalada de daikon y vieiras japonesas.

12,9€

Tempura mixta.

Tempura de verduras de temporada y langostinos.

12,5€

El pulpo que quiso ser takoyaki.

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

19,5€

Maguro no tarutaru.

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

18,9€

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

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

11,5€/13,5€

Katsu sando.

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

11,5€

"Karee pan".

Pan brioche rellenos de carrillada ibérica deshilachadas en un espeso curry japonés ligeramente picante.

12€



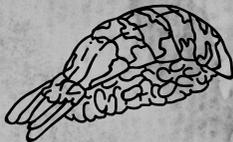
TAKÉKO

by Mayuri Kabayashi



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€

Lubina (ikejime).

6,9€

Anguila japonesa con salsa kabayaki.

7,9€.

Pescado del día.

p.m.

Wagyu A-5.

16€

(Carne Japonesa BMS 10/12).

Trinidad del atún.

21,5€

2 nigiri de akami, 2 chuutoro, 2 otoro.

Surtido omakase. (24 piezas).

53,5€

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



Jengibre casero extra

2€

Wasabi nama extra

2€

Wasabi raíz por pieza. (según disponibilidad)

1,5€

Caviar

7,5€

TAKEKO

by Mayuri Kobayashi



Gunkan

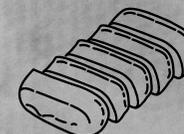
2 piezas.



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. (9 piezas de Akami, Chu-toro, O-toro).	14,9€
Sashimi moriwase. (15 piezas variadas).	22,5€

Temaki

Cono individual.



Salmón, aguacate & ikura.	7,5€
Negitoro (Ventresca de atún y cebolleta).	9€
Anguila japonesa, pepino y salsa kabayaki.	9€
Atún, salsa kimchee, aguacate y copos crujientes.	8€

TAKÉKO

by Mayuri Kabayashi



Hosomaki

8 Piezas, rollo pequeño.



Salmón.	6,5€
Salmón & aguacate.	6,9€
Atún rojo de Almadraba.	8€
Negitoro (Ventresca de atún y cebolleta).	9€
Anguila japonesa, pepino, salsa kabayaki y sésamo.	9€
Aguacate.	5,9€
Pepino, shiso y sésamo blanco.	5,9€
Ikura y pepino.	7,5€
Pescado blanco, shiso y sésamo blanco.	7,5€
Inari (tofu frito marinado en soja dulce)	6,5€
Kampyo (calabaza japonesa dulce confitada)	6,5€

TAKÉKO
by Mayuri 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€

Niji Roll.

8 piezas uramaki de atún, aguacate, salmón, pescado blanco y sésamo

14,9€



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 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





Ramen, miso, udon...

Algo que reconforta el corazón, incluso con la "caló".

Sopa miso del día

6,5€

Fideos fríos somen.

6,5€

Un clásico del verano, muy ligero, con tomate y shiso picado.

Ramen "Ishizuka".

13,5€

Fideos de ramen artesanales, cerdo ibérico chasu, huevo pochado y marinado, cebolleta, brotes de soja y caldo de miso.

Mazesoba tantanmen

14€

Variante del ramen sin caldo, con fideos picantes, carne picada de ternera especiada, huevo pochado y marinado, cebolleta, cilantro, pakchoy y cacahuetes caramelizados en mis

Ramen Miso veggie.

14€

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

Yakisoba "Kobayashi style".

14€

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

Udon de verano.

16€

Nuestro famoso udon de verano, con tartar de atún, aguacate, cebolleta, pepino con salsa especial a base de miso y aceite de sésamo.



TAKÉKO
by Maguri Kobayashi

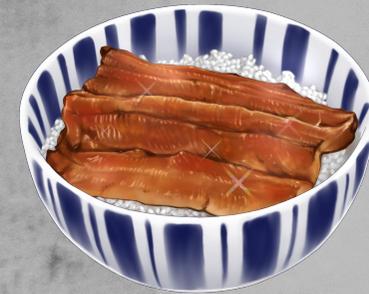


Platos especiales

Unagi-Don

Bol de arroz de sushi con media anguila braseada, salsa kabayaki, alga nori, cebolleta y sésamo blanco.

19,5€



Wagyu-Don

Bol de arroz de sushi con carne de wagyu A-5, yema de huevo madurada en soja y trufa fresca recién rallada.

22,5€

Tataki de Wagyu (Según disponibilidad)

110g de Wagyu A-5 en tataki.

75€



TAKKO

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€
Helado de Té verde (3 bolas)	6€



Specials drinks

Umeshu (vino de ciruela) con soda.	4,5€
Nigori zake 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.