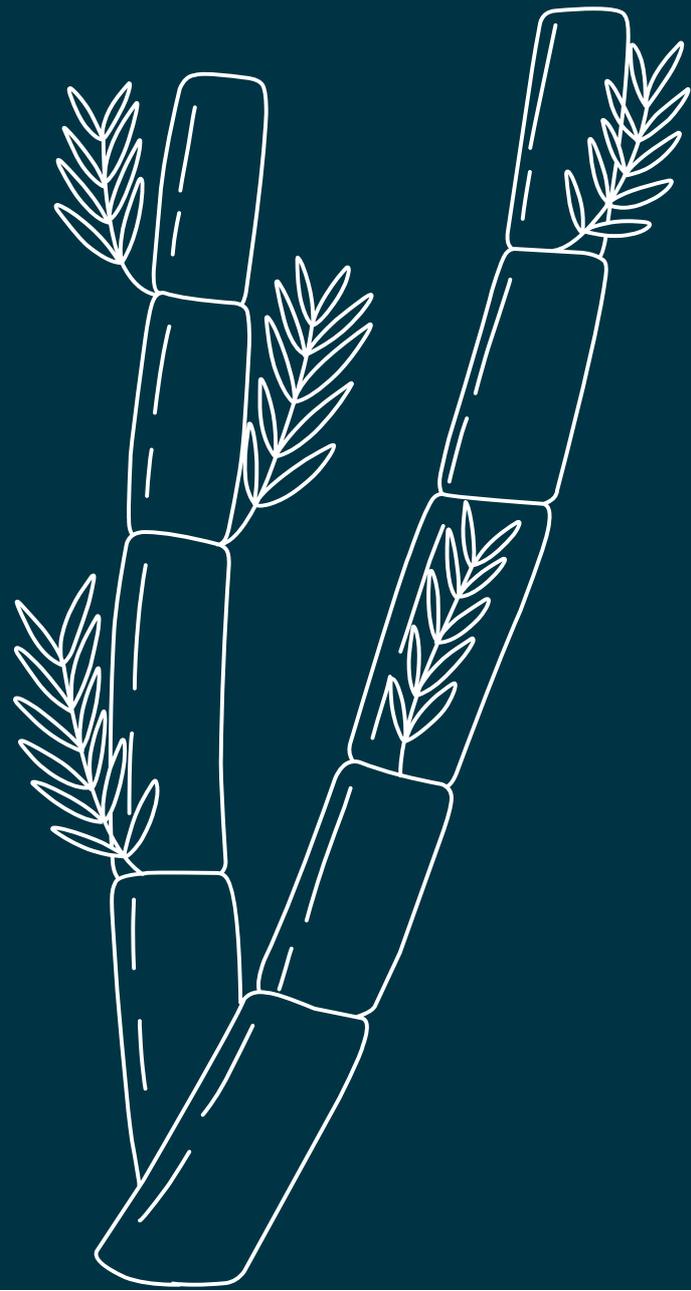


TAKEKO



たけこ



merano
verano

TAKEKO

たけこ

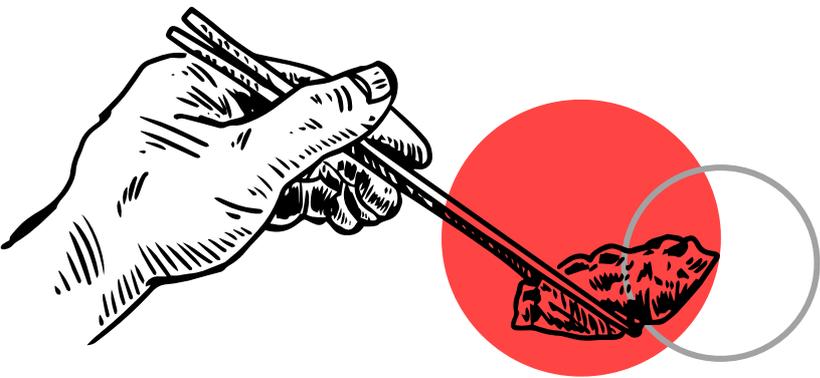


La gastronomía japonesa es una de las 5 gastronomías consideradas **patrimonio de la humanidad**. Es nuestro trabajo servirla de la manera más correcta y respetable posible para que ustedes la puedan degustar de la manera más cercana a como sería en Japón, por este motivo **no modificamos los platos** que ya están en carta e intentaremos aconsejarles la mejor manera de consumirlo para poder apreciar todos los matices.

El Sushi es artesanía, hecho al momento según lo pedido por el cliente, por lo cuál tiene su tiempo de elaboración y preparación. **Sé paciente**, ya que se realizarán según orden de llegada. **La barra de sushi y las reservas tendrán prioridad.**

Si eres **alérgico** a algún alimento, por favor, hazlo saber a nuestro personal para que pueda ayudarte en la elección de los platos. **Todos nuestros productos están sujetos a disponibilidad en el mercado, nuestros platos son de elaboración diaria y nuestro producto, fresco. Por lo que es fácil que se agoten.**

Les pedimos que en todo momento guarden un **tono adecuado de voz** para que todos los clientes tengan una agradable velada.



Washoku, cocina japonesa.

和

Edamame estilo Takeko

5,5€

Edamame kimuchi (picante).

6,5€

Sopa miso del día.

6,5€

(Miso soup)

Hotate sarad.

14€

Ensalada de vieiras japonesas, daikon, cebolleta, limón y kewpie../
Japanese scallops salad with daikon, green onion, lemon and
kewpie mayo.

Ebi furai (Gambones crujientes)

15,9€

6 gambones crujientes en panko y huevo mimosa, acompañado
de teriyaki casero y mayonesa kimuchi. / 6 crunchy prawns and
egg yolk, with homemade teriyaki and kimuchi mayo.

Shake temari.

11,5€

3 unidades de esferas en tempura de arroz crujiente, salmón,
crema de queso y puerro con carpaccio de salmón./ 3 pieces of
crispy rice tempura spheres, salmon, cream cheese, and leek with
salmon carpaccio.

El pulpo que quiso ser takoyaki.

21,5€

Una pata de pulpo en panko con salsa okonomiyaki, mayonesa
japonesa, aonori y katsuobushi./ A crispy panko-coated octopus
leg with okonomiyaki sauce, Japanese mayonnaise, aonori, and
katsuobushi.

Maguro no tarutaru.

19,9€

Tartar de atún rojo con aguacate, trufa de temporada recién
rallada y salsa miso./ Red tuna tartare with avocado, freshly
grated seasonal truffle, and miso sauce.

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./ Handmade gyozas filled with confit
Iberian pork belly, shrimp, and their juice.

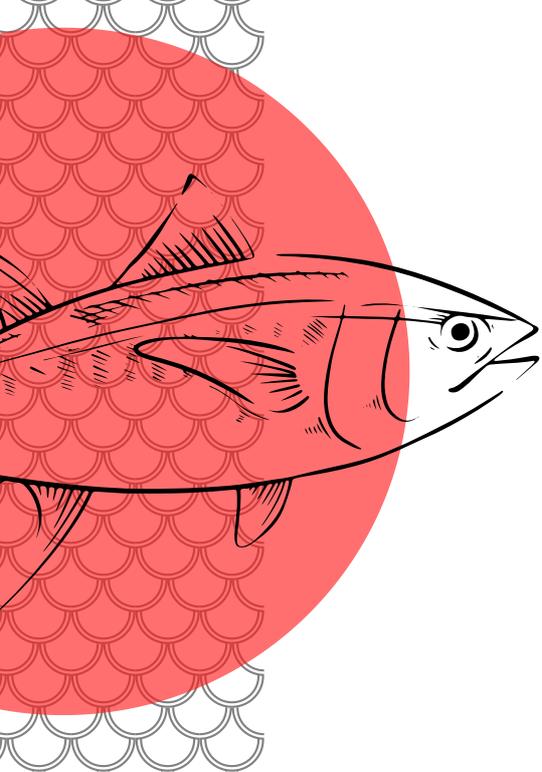
食

わ

し

よ

く



menú omakase barra

Entrante
6 pz nigiri
2 pz gunkan especiales
4 pz maki o uramaki
1 temaki especial
postre
copa de sake
-
55€ p.p

S
寿
u
S
h
司
i

Nigiri

2 piezas.

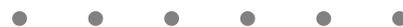
Shake. Salmón/ Salmon	6€
Shake aburi. salmón flameado/ flamed salmon.	6,9€
Akami. Lomo de atún rojo de almadraba/ red tuna.	7,5€
Chu-toro. Tararantelo/ medium fatty tuna.	8€
O-toro. Ventresca de atún/ fatty tuna.	9€
O-toro aburi. Ventresca de atún flameada con trufa/ flamed fatty tuna and truffle.	9,9€
Akami to negitoro. lomo de atún y vestresca con salsa miso/ tuna and fatty tuna with miso sauce.	8€
Unagi . Anguila japonesa braseada con salsa kabayaki/ japanese eel with kabayaki sauce.	8,9€
Hotate. Vieira japonesa con mantequilla de miso/ japanese scallops and butter miso	9,5€
Wagyu A-5.* Carne japonesa/ japanese beef.	17€
Trinidad del atún. 2 nigiri akami, 2 chuutoro, 2 otoro.	23,5€

Gunkan

2 piezas.

Negitoro Ventresca de atún y cebolleta/ fatty tuna and spring onion.	8,5€
Akami to kimuchi. Atún rojo y salsa kimuchi/ tuna and kimuchi sauce.	7,5€
Akami to negitoro aburi. Atún , ventresca flameada y salsa miso/ tuna, flamed fatty tuna and miso sauce.	12,5€
Shake aburi Salmón flameado y tartar de salmón/ flamed salmon and tartar salmon.	9€

Jengibre extra	2€
Wasabi fresco extra	2€
Wasabi raíz	1,5€/pz
Caviar ruso ossetra*	7,5€/pz



ほそまき Hosomaki

Shake. Salmón/ Salmon	6,9€
Shake to abokado salmón y aguacate/ salmon and avocado.	7,5€
Akami. Lomo de atún rojo de almadraba/ red tuna.	8,5€
Negitoro. ventresca de atún con cebolleta/ fatty tuna and green onion.	9,9€
Unagi . Anguila japonesa braseada con salsa kabayaki/ japanese eel with kabayaki sauce.	9,9€
Hotate kimuchi Vieira japonesa con kimuchi/ japanese scallops and kimuchi sauce	10€
Abokado. aguacate/ avocado.	5,9€
Kappa. Pepino/ cucumber.	5,5€

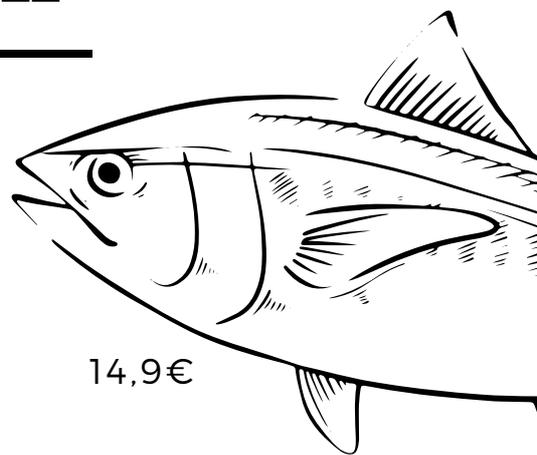
てまき Temaki

Shake. Tartar de salmón, aguacate, puerro y mayonesa kewpie/ salmon tartar, avocado, leek and japanese mayo.	7,5€
Akami kimuchi Atún rojo, kimuchi y aguacate/ tuna, kimuchi and avocado.	9€
Negitoro ventresca de atún con cebolleta/ fatty tuna and green onion.	10€
Unagi . Anguila japonesa braseada con salsa kabayaki y pepino/ japanese eel with kabayaki sauce and cucumber.	10€

さしみ Sashimi

Shake. 5 pz Salmón/ 5 pc salmon.	9€
3 cortes del atún. 9 piezas de lomo, tarantelo y ventresca/ 9 pieces of tuna, medium fatty tuna and fatty tuna.	18€
Sashimi Moriawase. 15 piezas variadas/ 15 pieces mix sashimi.	24,5€

SPECIAL SUSHI



Matsumoto roll.

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

8 pieces (outside rice roll), avocado, cucumber, salmon tartar on the top with leek and japanese mayo.

14,9€

Salmon roll.

8 piezas uramaki salmón, aguacate & sésamo./

8 pieces uramaki salmon, avocado and sesame seeds.

12.9€

Ebi tempura.

8 piezas uramaki con langostinos salvajes en tempura, pepino, envuelto en aguacate y mayonesa kimuchi./

8 pieces uramaki with wild prawns tempura, cucumber, avocado on the top and japanese mayo.

17€

(+2€ trufa fresca)

Fuji-san.

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

Salmon hosomaki in tempura, green onion, tobiko, kimuchi mayo and homemade teriyaki.

12,9€

Hana roll.

8 piezas uramaki con salmón, atún, pescado blanco y aguacate, coronado con tobiko./

8 pieces uramaki with salmon, tuna and white fish, avocado and tobiko.

16,9€

Futomaki triple tuna.

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

10 pieces big roll with three cuts of tuna inside: akami, chu-toro and o-toro.

19,9€

(+2€ trufa fresca)

Futomaki Carabinero.

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

10 pieces roll with big red prawn in tempura, avocado, cucumber and japanese mayo.

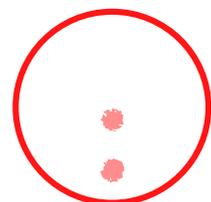
p.m

ふ

と

ま

ち



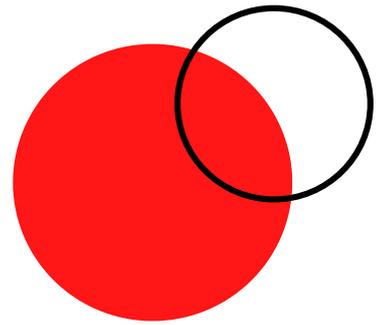
い

ら

ま

ち

ESPECIALIDADES...



Maguro no tataki.

110g aprox de lomo de atún rojo cocinado a fuego vivo, 7 especias picantes japonesas, salsa cítrica de miso y yuzu, acompañado de ensalada wakame, daikon y crujiente de gyozanokawa./

110g aprox red tuna loin cooked in live fire, shichimi togarashi, citric sauce of miso and yuzu, and a salad of wakame, daikon and gyoza crunchy.

20,5€

Wagyu-don.

Bol de arroz de sushi con carne de wagyu A5, yema de huevo curada en soja y trufa fresca rallada/

Sushi rice bowl with wagyu A5 meat, egg yolk curated in soy and truffle.

25,5€

Ramen

Ramen del día. Nuestro famoso ramen casero de receta familiar, con fideos artesanales y caldo cocinado durante 16 horas. Pollo, pato, cerdo... pregunta cuál es nuestra especialidad del día y disfrútalo.

Our famous homemade ramen, with artisan noodles and broth cooked around 16 hours. Chicken, duck, pork... Ask us about special's today.

15,5€

Wagyu A5 Tataki.

110g aprox. de carne de wagyu A5/
110g aprox wagyu A5 meat.

85€

"Karee pan"

Nuestra versión del karee pan, con pan brioche cocinado en mantequilla relleno de carrillada de cerdo y curry japonés.

Our version of karee pan, with brioche bread soaked in butter, filled with braised pork cheek and Japanese curry.

14,5€

Kamo no miso-yaki.

160g de magret de pato cocinado al vacío con miso y pakchoy./

160g of vacuum-cooked duck breast with miso and pak choi.

18€

