

迎

BIENVENIDO
WELCOME

@ takumirestaurante

🐦 takumirest

f Ta-Kumi Restaurante japonés

www.restaurantetakumi.com

MENÚ MENU

MATSURI MATSURI

/ 95

Moluscos Mollusk

Ostra natural o en panko con salsa ponzu
Oyster in panko or natural w/ ponzu sauce

Tartar Tartare

Toro con yema de huevo de codorniz y trufa
Fatty tuna w/ quail egg yolk & truffle

Crustáceos Crustaceans

Sashimi de carabinero con su cabeza asada
Red king prawn sashimi w/ its own roasted head

Sashimi Moriawase

Usuzukuri: Corte fino de pescado blanco de escama
White scale fish Usuzukuri style
Hirazukuri: Corte tradicional de pescados grasos 6 piezas
Fatty fish Hirazukuri style 6 pieces

Sushi Selección

Selección de 6 piezas de nigiris*
Nigiris Chef's choice (6 pieces)*

Gindara

Bacalao negro con miso, tirabeques y shimejis
Black cod w/ miso, tirabeques & shimejis

Postre

Dessert

Pase opcional: Wagyu

Ternera japonesa a la robata con wasabi fresco y chips de ajo

/ 125

Menú individual y para mesa completa basado en producto acorde al mercado, y técnica.
Individual & full-table menu, based on products according to market, and techniques.

Cubierto 2'80€ p.p Service 2'80€ p.p
IVA incluido VAT included

ENTRANTES CALIENTES HOT STARTERS

Ostra en panko Panko oyster	/7
Sopa miso con tofu, alga wakame y cebollita fresca Miso soup with tofu and wakame	/6
Edamame con escamas de sal (V) Edamame with salt flakes	/6'5
Edamame salteado con ajo y salsa picante casera (V) Spicy edamame, santeed with garlic and homemade spicy sauce	/7'5
Langostinos tempura con kimchi Prawns tempura w/ kimchi sauce	/16
Nasu Dengaku - Berenjenas (V) Eggplant with miso sauce	/12
Ramen Ramen	/17

ENTRANTES FRÍOS COLD STARTERS

Ostra al natural Natural oyster	/5
Ostra con ponzu Ponzu seasoned oyster	/6
Ostra con kimchi Kimchi seasoned oyster	/6
Tsukemono: Verduritas encurtidas (V) Tsukemono: pickled vegetables	/7
Ensalada de alga wakame Wakame salad	/8
Ensalada de langostinos en tempura Tempura prawns salad	/16

TARTAR TARTARE

Tartar de salmón con ikura, wakame y aguacate Salmon tartare with red caviar, wakame and avocado	/18
Tartar de atún (o picante), aguacate, tobiko, nori y salsa sumiso Tuna tartare (or spicy) w. avocado, tobiko, nori and sumiso sauce	/24
Tartar de toro con trufa y yema de huevo de codorniz Fatty tuna tartare with truffle and qual egg yolk	/30
Hoja de shiso en tempura con tartar de salmón y kimchi (unidad) Tempura shiso leaf , salmon tartare & kimchi (unit)	/12
Hoja de shiso en tempura con tartar de toro y caviar (unidad) Tempura shiso leaf w. toro tuna tartare & caviar (unit)	/18

TATAKI TATAKI

Tataki de salmón Salmon tataki Ta-Kumi style	/16
Tataki de atún Tuna tataki Ta-Kumi style	/20

TEMAKI TEMAKI

Temaki de salmón Salmon temaki	/8
Temaki de negitoro Negitoro temaki	/9
Temaki de atún picante Spicy tuna temaki	/8'5
Temaki soft shell crab Soft shell crab temaki	/12

Cubierto 2'80€ p.p Service 2'80€ p.p
IVA incluido VAT included

SASHIMI HIRAZUKURI CORTE TRADICIONAL

4 cortes 4 pieces

Salmón	/ 8	Atún	/ 12
Salmon		Tuna	
Pez limón	/ 18	Pez mantequilla	/ 10
Yellow tail		Butter fish	
Sepia	/ 12	Sashimi	/ 26
Cuttlefish		Moriawase	
Toro	/ 22	Sashimi	
Fatty tuna		Moriawase	
Carabinero/cons.			
Scarlet			

SASHIMI USUZUKURI CORTE FINO

8 cortes 8 pieces

Lubina	/ 16	Toro, wasabi y	/ 22
Sea bass		Ponzu	
Tiradito de	/ 18	Fatty tuna, wasabi	
Pez limón		& Ponzu	
Amberjack		Salmón, ají amari-	/ 16
'tiradito'		llo kimuchi e ikura	
		Salmon, yellow ají	
		kimuchi & ikura	

NIGIRIS FRÍOS COLD NIGIRIS

2 piezas 2 pieces

Salmón	/ 6	Sepia	/ 8
Salmon		Cuttlefish	
Pez mantequilla	/ 7	Lubina	/ 9
Butter fish		Sea bass	
Atún	/ 9	Negitoro	/ 8
Tuna		Negitoro	
Pez limón	/ 9	Toro	/ 11
Yellow tail		Fatty tuna	
Steak tartar	/ 9	P.M Boletus y trufa	/ 10
Steak tartare		B.F. with truffle	
Atún picante	/ 9	Toro con caviar	/ 15
Spicy tuna		Fatty tuna with caviar	
Atún ahumado	/ 12	Salmón, ají & kimchi	/ 9
Smoked tuna		Salmon, ají & kimchi	

NIGIRIS CALIENTES HOT NIGIRIS

2 piezas 2 pieces

Aburi de salmón	/ 8	Foie-gras	/ 8
Salmon aburi		Foie-gras	
Aburi de toro	/ 9	Salmonete y miso	/ 10
Fatty Tuna aburi		Red mullet & miso	
Anguila	/ 14	Wagyu	/ 18
Unagi		Wagyu	
Huevo con trufa	/ 7	Vieira con plancton	/ 12
Egg with truffle		Scallop with plancton	
		Huevo & Wagyu	
		Egg & Wagyu	/ 12

Cubierto 2'80€ p.p Service 2'80€ p.p
IVA incluido VAT included

ROLLS ROLLS

HOSOMAKI HOSOMAKI

Salmón Salmon	4 piezas 4 pieces / 7	8 piezas 8 pieces / 14
Atún o atún picante Tuna or spicy tuna	4 piezas 4 pieces / 8	8 piezas 8 pieces / 16
Negitoro Negitoro	4 piezas 4 pieces / 8	8 piezas 8 pieces / 16
Vegetariano (V) Veggie (V)	4 piezas 4 pieces / 5	8 piezas 8 pieces / 10

URAMAKI URAMAKI

California roll de salmón, aguacate y pepino Salmon California roll	4 piezas 4 pieces / 8	8 piezas 8 pieces / 16
California roll de atún, aguacate y pepino Tuna California roll	4 piezas 4 pieces / 8	8 piezas 8 pieces / 16
California roll de centollo e iceberg Crab California roll	4 piezas 4 pieces / 9	8 piezas 8 pieces / 18
California roll de anguila y pepino Unagi & cucumber California roll	4 piezas 4 pieces / 10	8 piezas 8 pieces / 20
Toro roll picante de atún aguacate y pepino	4 piezas 4 pieces / 12	8 piezas 8 pieces / 24

URAMAKI CALIENTE HOT URAMAKI

Tempura roll de langostinos y espárragos con salsa Kimuchi Tempura roll of king prawns and green asparagus with Kimuchi sauce	4 piezas 4 pieces / 10	8 piezas 8 pieces / 20
Soft shell crab roll con shiso y salsa Kimuchi Soft shell crab roll with shiso and Kimuchi sauce	4 piezas 4 pieces / 10	8 piezas 8 pieces / 20

Cubierto 2'80€ p.p Service 2'80€ p.p
IVA incluido VAT included

GYOZAS GYOZAS

6 unidades 6 pieces

Tori gyoza: empanadillas japonesas de pollo	/14
Tori gyoza: chicken & vegetables dumplings	
Niku gyoza: empanadillas japonesas de carne de cerdo	/14
Niku gyoza: pork meat & vegetables dumplings	
Ebi gyoza: empanadillas japonesas de gamba	/16
Ebi gyoza: prawn & vegetables dumplings	

TEMPURA TEMPURA

Tempura de verdura (V)	/16
Vegetables tempura (V)	
Tempura de langostinos (6 uds.)	/18
Prawns tempura (6 u.)	
Tempura moriwase (langostinos y verduras)	/20
Tempura moriwase (prawns & vegetables)	

PESCADO FISH

Teppan yaki de salmón y verduras con salsa teriyaki	/18'5
Salmon Teppan yaki w/ vegetables & teriyaki sauce	
Teppan yaki de atún y verduras con salsa teriyaki	/24
Tuna Teppan yaki w/ vegetables & teriyaki sauce	
Gindara: bacalao negro con miso, tirabeques y shimeji	/30
Gindara: black cod w/ miso, tirabeques & shimeji	

CARNE MEAT

Teppan yaki de magret de pato y verduras con salsa teriyaki	/20
Duck breast Teppan yaki w/ vegetables & teriyaki sauce	
Teppan yaki de ternera y verduras con salsa teriyaki	/24
Beef Teppan yaki w/ vegetables & teriyaki sauce	
Teppan yaki de solomillo y verduras con salsa teriyaki	/28
Beef sirloin Teppan yaki w/ vegetables & teriyaki sauce	
Wagyu 100gr.	/65
Wagyu 100gr.	

YAKISOBAS YAKISOBAS

Tori yakisoba: noodles salteados con verdura y pollo	/16
Tori yakisoba: fried noodles with sautéed chicken & vegetables	
Ebi yakisoba: noodles salteados con verdura y langostinos	/18
Ebi yakisoba: fried noodles with sautéed king prawns & vegetables	
Gyûniku yakisoba: noodles salteados con verdura y solomillo de ternera	/19
Gyûniku yakisoba: fried noodles with sautéed sirloin beef & vegetables	

Cubierto 2'80€ p.p Service 2'80€ p.p
IVA incluido VAT included

POSTRES DESSERTS

- Mochi (1 ud). Postre tradicional japonés de pasta de arroz, con interior cremoso. Té verde, mango, Lotus, Oreo. / 8,5
Mochi (1 u). Traditional Japanese dessert made of rice dough, and creamy interior. Green tea, mango, Lotus, Oreo.
- Yukimi (2 uds). Helado envuelto en pasta de arroz. / 8
Té verde, cheesecake, mango, yuzu, vainilla, frambuesa.
Yukimi (2 u). Ice Cream wrapped in rice dough.
Green tea, cheesecake, mango, yuzu, vanilla, raspberry.
- Marfil pasión: cremoso de fruta de la pasión y chocolate blanco. / 8,5
Ivory passion: passionfruit w. white chocolate cream.
Sugerencia maridaje: Kracher Liliac Ice wine (Austria).
- Yuzu Moon: Chocolate blanco, mousse de yuzu, bizcocho de naranja, sake y takara. / 10
Yuzu Moon: white chocolate, yuzu mousse, orange cake, sake & takara.
Sugerencia maridaje: Ximenez-Spínola (Jerez) o Té verde sencha
- Chokorêto: Chocolate en diferentes texturas. / 10
Chokorêto: Chocolate in different textures.
Sugerencia maridaje: Tokaj (Hungría) o Té verde matcha.
- Tarta de queso by Álex Cordobés. / 18
Tarta de queso by Álex Cordobés.
-

TÉ JAPONÉS JAPANESE TEA

- Té Verde Yame Sencha Bio - Un té verde japonés de cultivo biológico de aroma a hierba recién cortada y toques anisados, delicado y dulce, afrutado y equilibrado en boca /5
Bio Yame Sencha green tea - An organically grown Japanese green tea with an aroma of freshly cut grass and aniseed touches, delicate and sweet, fruity and balanced on the palate,
- Té Verde Kagoshima Hojicha Bio - Tostado a partir de hojas de té verde Bancha, de bajo contenido en cafeína y de sabor suave y dulce /5
Bio Kagoshima Hojicha green tea - Roasted from Bancha green tea leaves, low in caffeine and with a mild and sweet taste.
- Té Verde Japón Genmaicha - Se aprecian notas a cereal tostado y a hierba fresca, ligeramente afrutado. De muy bajo contenido en cafeína y astringencia /5
Japan Genmaicha green tea - Notes of toasted cereal and fresh grass are appreciated, slightly fruity. Very low in caffeine and astringency.
- Té Verde Matcha Kirishima Premium Bio - Este matcha desprende un aroma dulce y complejo, con notas afrutadas. En boca percibiremos un ligero ataque amargo, pero lo que nos sorprenderá son notas umami muy marcadas, seguidas de un agradable toque dulce. /6
Matcha Kirishima Premium Bio green tea - This matcha has a sweet and complex aroma, with fruity notes. In the mouth we will perceive a slight bitter attack, but what will surprise us are very marked umami notes, followed by a pleasant sweet touch

EXTRAS

- Salsa extra Extra sauce / 2'5
Jengibre Ginger / 3'5
Wasabi fresco Fresh wasabi / 10
Wasabi Wasabi / 2'5
Extra trufa Extra truffle / 10
Bol de verduras Vegetables bowl / 9
Bol de shitake Shitake bowl / 12
Bol de arroz salteado o sushi Sauteed or sushi rice bowl / 6

Cubierto 2'80€ p.p Service 2'80€ p.p
IVA incluido VAT included