

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
Toro tuna w. quail egg yolk & truffle

Crustáceos Crustaceans

Sashimi de carabinero con su cabeza asada
Red 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 espárragos
Black cod w. miso, tirabeques & asparagus

Postre

Dessert

Pase opcional: Wagyu

Ternera japonesa braseada con wasabi fresco y chips de ajo
Roasted Japanese beef w. fresh wasabi & garlic chips

/ 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	/ 7
Oyster in panko dress	
Sopa miso con tofu, alga wakame y cebolleta fresca	/ 6
Miso soup w. tofu and wakame	
Edamame con escamas de sal (V)	/ 6'5
Edamame w. salt flakes	
Edamame salteado con ajo y salsa picante casera (V)	/ 7'5
Spicy edamame, sautéed w. garlic and homemade spicy sauce	
Langostinos tempura con kimuchi	/ 16
Prawns in tempura w. kimuchi sauce	
Nasu Dengaku - Berenjenas (V)	/ 12
Eggplant w. miso sauce	
Ramen (por encargo)	/ 17
Ramen (prev. order)	

ENTRANTES FRÍOS COLD STARTERS

Ostra al natural	/ 5
Natural Oyster	
Ostra en ponzu o kimchi	/ 6
Ponzu / kimchi seasoned Oyster	
Ensalada de alga wakame	/ 8
Wakame salad	
Ensalada de langostinos en tempura con salsa kimuchi	/ 16
Tempura prawns salad w. kimuchi sauce	
Tsukemono: Verduritas encurtidas (V)	/ 7
Tsukemono: Pickled vegetables (V)	

TARTAR TARTARE

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

TATAKI TATAKI

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

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

SASHIMI HIRAZUKURI CORTE TRADICIONAL

4 cortes 4 piezas

Salmón / 8	Atún / 12
Salmon	Tuna
Pez limón / 18	Pez mantequilla / 10
Amberjack	Butter fish
Sepia / 12	Sashimi / 26
Cuttlefish	Moriawase
Toro / 22	Sashimi
Toro tuna	Moriawase
Carabinero / cons	
Red Prawn	

SASHIMI USUZUKURI CORTE FINO

8 cortes 8 piezas

Lubina / 16	Salmón, ají / 16
Sea bass	amarillo y
Tiradito de Pez / 18	kimuchi
limón	Salmon, yellow
Amberjack	ají & kimuchi
tiradito	
Toro, wasabi y / 22	
ponzu	
Toro tuna,	
wasabi & ponzu	

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 / 9
Tuna	Negitoro
Pez limón / 9	Toro / 11
Amberjack	Toro tuna
Steak tartar / 9	Pez Mantequilla, boletus y trufa / 10
Steak tartare	Butterfish, truffle & boletus
Atún picante / 9	Toro con caviar / 15
Spicy tuna	Toro tuna with caviar
	Salmón, ají y kimchi / 9
	Salmon, aji & kimchi

NIGIRIS CALIENTES HOT NIGIRIS

2 piezas 2 pieces

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

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	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 (eel) & cucumber California roll	4 piezas 4 pieces / 9	8 piezas 8 pieces / 18
Toro roll picante de atún aguacate y pepino Spicy toro, tuna, avocado & cucumber roll	4 piezas 4 pieces / 12	8 piezas 8 pieces / 24

URAMAKI CALIENTE HOT URAMAKI

Tempura roll: Langostinos y espárragos con salsa Kimuchi Tempura roll: prawns and green asparagus w. Kimuchi sauce	4 piezas 4 pieces / 10	8 piezas 8 pieces / 20
Soft shell crab roll Soft shell crab roll	4 piezas 4 pieces / 10	8 piezas 8 pieces / 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 de cangrejo Crab temaki	/ 9'5
Temaki soft shell crab Soft shell crab temaki	/ 12

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

GYOZAS GYOZAS

6 unidades 6 pieces

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 moriawase (langostinos y verduras)	/ 20
Tempura moriawase (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 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 w. sautéed chicken & vegetables	
Ebi yakisoba: noodles salteados con verdura y langostinos	/ 18
Ebi yakisoba: fried noodles w. sautéed king prawns & vegetables	
Gyûniku yakisoba: noodles con verdura y solomillo de ternera	/ 19
Gyûniku yakisoba: fried noodles w. sautéed sirloin beef & veggies	

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

POSTRES DESSERTS

Yukimi (2 uds) - Yuzu, Sésamo, Vainilla, Frambuesa, Chocolate, Tarta de queso y Té verde	/ 8
Yukimi (2 u) - Yuzu, Sesame, Vanilla, Raspberry, Chocolate, Cheesecake, Green tea	
Marfil pasión: cremoso de fruta de la pasión y chocolate blanco	/ 8'5
Ivory passion: passionfruit w. white chocolate cream	
Yuzu Moon: Chocolate blanco, mousse de yuzu, bizcocho de naranja, sake y takara	/ 10
Yuzu Moon: white chocolate, yuzu mousse, orange cake, sake & takara	
Helado de té verde	/ 3
Green tea ice-cream	
Chokoleto: Chocolate en diferentes texturas	/ 10
Chokoleto: Different textures of chocolate	

Wasabi Wasabi

Salsa extra Extra sauce / 2'5

Jengibre Ginger / 3'5

Wasabi fresco Fresh wasabi / 10

Wasabi Wasabi / 2'5

Trufa Truffle / 10

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

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 despide 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

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