

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 shimejis
Black cod w. miso, tirabeques & shimejis

Postre

Dessert

Pase opcional: Wagyu

Ternera japonesa a la robata con wasabi fresco y chips de ajo
Robata-yaki 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
Panko oyster	
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 en tempura con kimchi	/16
Prawns in tempura w. kimchi sauce	/12
Nasu Dengaku - Berenjenas (V)	

ENTRANTES FRÍOS COLD STARTERS

Ostra al natural	/5
Natural oyster	
Ostra con ponzu	/6
Ponzu seasoned oyster	
Ostra con kimchi	/6
Kimchi seasoned oyster	
Tsukemono: Verduritas encurtidas (V)	/7
Tsukemono: pickled vegetables	
Ensalada de alga wakame	/8
Wakame salad	
Espinacas y vinagreta de sésamo	/12
Spinach salad with sesame dressing	
Ensalada de langostinos en tempura	/16
Tempura prawns salad	

TARTAR TARTARE

Tartar de salmón con ikura, wakame y aguacate	/18
Salmon tartare w. red caviar, 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)	

TEMAKI TEMAKI

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

TATAKI TATAKI

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

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
Amberjack	Butterfish
Sepia /12	Sashimi /26
Cuttlefish	Moriawase
Toro /22	Sashimi
Toro tuna	Moriawase
Carabinero/ cons.	
Red Prawn	

SASHIMI USUZUKURI CORTE FINO

8 cortes 8 pieces

Lubina Salvaje /22	Toro, wasabi y /22
Wild Sea bass	Ponzu
Tiradito de /18	Toro tuna, wasabi &
Pez limón	Ponzu
Amberjack	Salmón, ají amari- /16
'tiradito'	Ilo 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 Salvaje /12
Butterfish	Wild Sea bass
Atún /9	Negitoro /8
Tuna	Negitoro
Pez limón /9	Toro /11
Amberjack	Toro tuna
Steak tartar /9	P.M Boletus y trufa /10
Steak tartare	Butterfish w. truffle
Atún picante /9	Toro con caviar /15
Spicy tuna	Toro tuna with caviar
Atún ahumado /12	Salmón, ají y kimchi /9
Smoked tuna	Salmon, ají & kimchi
	Quisquilla y caviar /12
	Prawn & caviar

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
Toro Tuna aburi	Red mullet & miso
Anguila /14	Wagyu /18
Unagi	Wagyu
Huevo con trufa /7	Vieira con plancton /12
Quail Egg w. truffle	Scallop w. plancton
	Huevo & Wagyu /12
	Quail Egg & Wagyu

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 Spicy toro, tuna, avocado & cucumber roll	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 prawns and green asparagus w. 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 w. shiso and Kimuchi sauce	4 piezas 4 pieces / 10	8 piezas 8 pieces / 20

GYOZAS GYOZAS

6 unidades 6 pieces

Tori gyoza: empanadillas japonesas de pollo	/16
Tori gyoza: chicken & vegetables dumplings	
Niku gyoza: empanadillas japonesas de carne de cerdo	/16
Niku gyoza: pork meat & vegetables dumplings	
Ebi gyoza: empanadillas japonesas de gamba	/18
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	
Teppan yaki de lubina y verduras con salsa teriyaki	/24
Sea bass 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 w. sautéed chicken & vegetables	
Ebi yakisoba: noodles salteados con verdura y langostinos	/18
Ebi yakisoba: fried noodles w. sautéed king prawns & vegetables	
Gyūniku yakisoba: noodles salteados con verdura y solomillo de ternera	/19
Gyūniku yakisoba: fried noodles w. 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, fresa Mochi (1 u). Traditional Japanese dessert made of rice dough, and creamy interior. Green tea, mango, lotus, oreo, strawberry	/ 8'5
Yukimi (2 uds). Helado envuelto en pasta de arroz. Te verde, cheesecake, mango, yuzu, vainilla, frambuesa Yukimi (2 u). Ice Cream wrapped in rice dough Green tea, cheesecake, mango, yuzu, vanilla, raspberry	/ 8
Marfil pasión: cremoso de fruta de la pasión y chocolate blanco Ivory passion: passionfruit w. white chocolate cream Sugerencia maridaje: Kracher Liliac Ice wine (Austria)	/ 8'5
Yuzu Moon: Chocolate blanco, mousse de yuzu, bizcocho de naranja, sake y takara Yuzu Moon: white chocolate, yuzu mousse, orange cake, sake & takara Sugerencia maridaje: Ximenez-Spínola (Jerez) o Té verde sencha	/ 10
Chokorêto: Chocolate en diferentes texturas Chokorêto: Chocolate in different textures Sugerencia maridaje: Tokaj (Hungría) o Té verde matcha	/ 10
Matcha: Cremoso de té verde con base de almendra y corazón de litchi, acompañado de mango y frutos rojos Matcha: Creamy green tea with almond base & litchi, accompanied by mango & red berries Sugerencia maridaje: Vobis Tinto Dulce D.O. Montilla Moriles	/ 10

ESPECIALIDAD POR ENCARGO SPECIALITIES ON REQUEST

Ramen	/ 17
Ramen	
Shabushabu de ternera nacional y cerdo (por persona)	/ 38
National beef & pork Shabushabu (p.p)	
Shabushabu de Wagyu 100gr. (por persona)	/ 65
Wagyu 100gr. Shabushabu (p.p)	
Sukiyaki de ternera nacional (por persona)	/ 42
National beef Sukiyaki (p.p)	
Sukiyaki de Wagyu 100gr. (por persona)	/ 65
Wagyu 100gr. Suiyaki (p.p)	

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

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