

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 Moriwase

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

/ 125

Ternera japonesa a la robata con wasabi fresco y chips de ajo
Robata-yaki japanese beef w/ fresh wasabi & garlic chips

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 with tofu and wakame	
Edamame con escapas de sal (V)	/ 6'5
Edamame with salt flakes	
Edamame salteado con ajo y salsa picante casera (V)	/ 7'5
Spicy edamame, santeed with garlic and homemade spicy sauce	
Langostinos en tempura con kimchi	/ 16
Prawns in tempura w/ kimchi sauce	
Nasu Dengaku - Berenjenas (V)	/ 12
Eggplant with miso sauce	
Ramen	/ 17
Ramen	

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	
Ensalada de langostinos en tempura	/ 16
Tempura prawns salad	

TARTAR TARTARE

Tartar de salmón con ikura, wakame y aguacate	/ 18
Salmon tartare with red caviar, wakame and avocado	
Tartar de atún con aguacate, tobiko, alga nori y salsa sumiso	/ 24
Tuna tartare with 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
Fatty tuna tartare with truffle and qual 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	

TEMAKI TEMAKI

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

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 Prawn			

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 amarillo	/ 16
'tiradito'		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	/ 12
		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 o'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 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 piezas

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

Yukimi casero (Unidad) te verde, cheesecake, mango , yuzu , vainilla, frambuesa Homemade Yukimi (Unit) green tea, cheesecake, mango, yuzu, vanilla, raspberry	/ 7
Marfil pasión: cremoso de fruta de la pasión y chocolate blanco Ivory passion: passionfruit w/ white chocolate cream	/ 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	/ 10
Chokorêto: Chocolate en diferentes texturas Chokorêto: Chocolate in different textures	/ 10
Tarta de Queso by Alex Cordobés Cheesecake by Alex Cordobés	/ 18

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	/ 10
Bol de shitake Shitake bowl	/ 12
Bol de arroz salteado o sushi Sauteed or sushi rice bowl	

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 despende 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