

迎

BIENVENIDO
WELCOME
TA-KUMI MARBELLA

@ takumirestaurante

🐦 takumirest

f Ta-Kumi Restaurante japonés

www.restaurantetakumi.com

MENÚ MENU

MATSURI 祭り

/105

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 del día

Daily-catch 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

/135

Ternera japonesa a la robata con chips de ajo

Robata-yaki japanese beef w. garlic chips

Menú individual y para mesa completa basado en producto acorde con mercado y técnica.

Disponible en comidas hasta las 15:00 y en cenas hasta las 22:00

Individual & full-table menu, based in market produce & japanese technique.

Available until 15:00 on lunch service, and 22:00 on dinner service

Servicio de aperitivo 2'80€ p.p Appetizer service 2'80€ p.p
IVA incluido VAT included

ENTRANTES CALIENTES
HOT STARTERS

Ostra en panko Panko oyster	/7,5
Sopa miso con tofu, wakame y cebolleta Miso soup w. tofu and wakame	/6,5
Edamame con escamas de sal (V) Edamame w. salt flakes	/7
Edamame salteado con ajo y salsa picante casera (V) Spicy edamame, sautéed w. garlic and homemade spicy sauce	/8
Edamame con trufa (V) Edamame w. truffle	/10
Langostinos en tempura con kimchi Prawns in tempura w. kimchi sauce	/16
Pollo en tempura con kimchi Chicken tempura w. kimchi sauce	/14
Nasu Dengaku - Berenjenas (V) Eggplant w. miso sauce	/14

ENTRANTES FRÍOS
COLD STARTERS

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

TARTAR TARTARE

Tartar de salmón con ikura, wakame y aguacate Salmon tartare w. red caviar, wakame and avocado	/20
Tartar de atún con aguacate, tobiko, alga nori y salsa sumiso Tuna tartare w. avocado, tobiko, nori seaweed and sumiso sauce	/28
Tartar de atún picante Spicy tuna tartare	/28
Tartar de toro con trufa y yema de huevo de codorniz Toro tuna tartare w. truffle and quail egg yolk	/32
Hoja de shiso en tempura con tartar de salmón y kimchi (unidad) Tempura shiso leaf, salmon tartare & kimchi (unit)	/15
Hoja de shiso en tempura con tartar de toro y caviar (unidad) Tempura shiso leaf w. toro tuna tartare & caviar (unit)	/18,5
Hoja de shiso en tempura con tartar de gamba blanca y caviar (unidad) Tempura shiso leaf w. white prawn tartare & caviar (unit)	/26

TATAKI TATAKI

Salmón Salmon	/20
Atún Tuna	/22

TEMAKI TEMAKI

Salmón Salmon temaki	/8
Negitoro Negitoro temaki	/9
Atún picante Spicy tuna temaki	/8,5
Soft shell crab Soft shell crab temaki	/12

Servicio de aperitivo 2'80€ p.p Appetizer service 2'80€ p.p
IVA incluido VAT included

TA-KUMI MARBELLA

SASHIMI HIRAZUKURI CORTE TRADICIONAL

4 cortes 4 pieces

Salmón /10	Atún /14
Salmon	Tuna
Pez limón /20	Pez mant. /10
Amberjack	Butterfish
Sepia /12	Sashimi /30
Cuttlefish	Moriawase
Toro /24	Sashimi
Fatty tuna	Moriawase
Carabinero /cons.	
Scarlet Prawn	

SASHIMI USUZUKURI CORTE FINO

8 cortes 8 pieces

Lubina Salvaje /22	Toro, Wasabi, Ponzu /22,5
Wild Sea bass	Fatty tuna, wasabi &
Tiradito Pez limón /22	Ponzu
Amberjack 'tiradito'	Salmón, ají, kimchi
Sugata-zukuri /cons.	Salmon, ají, kimchi /16
pescado del día	
Daily catch Sugata-zukuri	

NIGIRIS FRÍOS COLD NIGIRIS

2 piezas 2 pieces

Salmón Salmon /7	Lubina Salvaje Wild Sea bass /12
Pez mantequilla Butterfish /7	Negitoro Negitoro /9
Atún Tuna /9	Toro Toro tuna /11
Pez limón Amberjack /12	P.M Boletus y trufa Butterfish w. truffle /11
Steak tartar Steak tartare /9	Toro con caviar Fatty tuna w. caviar /15
Atún picante Spicy tuna /9	Salmón, ají y kimchi Salmon, ají & kimchi /10
Boquerón Anchovy /9	Quisquilla y caviar Prawn & caviar /12
Atún ahumado Smoked tuna /12	Caviar Caviar /32
Sepia Cuttlefish /8	

NIGIRIS CALIENTES HOT NIGIRIS

2 piezas 2 pieces

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

Servicio de aperitivo 2'80€ p.p Appetizer service 2'80€ p.p
IVA incluido VAT included

ROLLS ROLLS

HOSOMAKI HOSOMAKI

Salmón	4 piezas 4 pieces	/8	8 piezas 8 pieces	/16
Salmon				
Atún o atún picante	4 piezas 4 pieces	/9	8 piezas 8 pieces	/18
Tuna or spicy tuna				
Negitoro	4 piezas 4 pieces	/9	8 piezas 8 pieces	/18
Negitoro				
Vegetariano (V)	4 piezas 4 pieces	/6	8 piezas 8 pieces	/12
Veggie (V)				

URAMAKI URAMAKI

California Roll				
Salmón, aguacate y pepino	4 piezas 4 pieces	/8	8 piezas 8 pieces	/16
Salmon, avocado, cucumber				
Atún, aguacate y pepino	4 piezas 4 pieces	/9	8 piezas 8 pieces	/18
Tuna, avocado, cucumber				
Anguila y pepino	4 piezas 4 pieces	/10	8 piezas 8 pieces	/20
Unagi, cucumber				
Toro roll picante de atún, aguacate y pepino	4 piezas 4 pieces	/12	8 piezas 8 pieces	/24
Spicy tuna, avocado & cucumber roll				
Centollo, iceberg	4 piezas 4 pieces	/12	8 piezas 8 pieces	/24
King crab & iceberg Roll				

URAMAKI CALIENTE HOT URAMAKI

Salmon Grill	4 piezas 4 pieces	/11	8 piezas 8 pieces	/22
Grilled salmon				
Tempura roll de langostinos y espárragos con salsa Kimuchi	4 piezas 4 pieces	/12	8 piezas 8 pieces	/24
Tempura roll of prawns and green asparagus w. Kimuchi sauce				
Soft shell crab roll, shiso y salsa Kimuchi	4 piezas 4 pieces	/12	8 piezas 8 pieces	/24
Soft shell crab roll, shiso & Kimuchi sauce				

TA-KUMI MARBELLA

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

Verduras	/16
Vegetables	
Langostinos	/20
Prawns	

PESCADO FISH

Teppan yaki de salmón y verduras con salsa teriyaki	/24
Salmon Teppan yaki w. vegetables & teriyaki sauce	
Teppan yaki de solomillo de atún y verduras con salsa teriyaki	/29
Tuna Tenderloin Teppan yaki w. vegetables & teriyaki sauce	
Teppan yaki de lubina y verduras con salsa teriyaki	/26
Sea bass Teppan yaki w. vegetables & teriyaki sauce	
Gindara: bacalao negro con miso, tirabeques y shimeji	/32
Gindara: black cod w. miso, tirabeques & shimeji	

CARNE MEAT

Teppan yaki de magret de pato y verduras con salsa teriyaki	/26
Duck breast Teppan yaki w. vegetables & teriyaki sauce	
Teppan yaki de solomillo y verduras con salsa teriyaki	/32
Beef sirloin Teppan yaki w. vegetables & teriyaki sauce	
Wagyu 100gr.	/69
Wagyu 100gr.	

YAKISOBAS YAKISOBAS

Tori yakisoba: noodles salteados con verdura y pollo	/17
Tori yakisoba: fried noodles w. sautéed chicken & vegetables	
Ebi yakisoba: noodles salteados con verdura y langostinos	/19
Ebi yakisoba: fried noodles w. sautéed king prawns & vegetables	
Gyūniku yakisoba: noodles salteados con verdura y solomillo de ternera	/20
Gyūniku yakisoba: fried noodles w. sautéed sirloin beef & vegetables	

Servicio de aperitivo 2'80€ p.p Appetizer service 2'80€ p.p
IVA incluido VAT included

ESPECIALIDAD SPECIAL DISHES

Katsu Sando de solomillo de ternera con piparra en tempura Beef sirloin Katsu Sando w. pickled tempura pepper	/ 32
Brioche de tartar de toro y caviar Fatty tuna & caviar brioche	/ 22
Brioche de steak tartare y crema de foie Steak tartare & foie cream brioche	/ 18
Ramen Ramen	/ 18

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	/95
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	/9
Marfil pasión: cremoso de fruta de la pasión y chocolate blanco Ivory passion: passionfruit w. white chocolate cream	/10
Yuzu Moon: Chocolate blanco, mousse de yuzu, bizcocho de naranja, sake y takara Yuzu Moon: white chocolate, yuzu mousse, orange cake, sake & takara	/12
Chokorêto: Chocolate en diferentes texturas Chokorêto: Chocolate in different textures	/12
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	/12

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

/6

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

/6

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

/6

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.

/8

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