

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

/ 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 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	
Nasu Dengaku - Berenjenas (V)	/ 12
Eggplant w. miso sauce	

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	
Hoja de shiso en tempura con tartar de salmón y kimchi	/ 12
Tempura shiso leaf , salmon tartare & kimchi	
Hoja de shiso en tempura con tartar de toro y caviar	/ 18
Tempura shiso leaf w. toro tuna tartare & caviar	

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	

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	
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 pieces

Salmón / 8	Atún / 12
Salmon	Tuna
Pez limón / 18	Pez mantequilla / 10
Amberjack	Butterfish
Calamar / 12	Sashimi / 26
Squid	Moriawase
Toro / 22	Sashimi
Toro tuna	Moriawase
Carabinero/ cons.	
Red Prawn	

SASHIMI USUZUKURI CORTE FINO

8 cortes 8 pieces

Lubina / 16	Toro, wasabi y / 22
Sea bass	Ponzu
Tiradito de / 18	Toro 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	Calamar / 8
Salmon	Squid
Pez mantequilla / 7	Lubina / 9
Butterfish	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	/ 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	
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

Yukimi (2 uds) te verde, cheesecake, mango , yuzu , vainilla, frambuesa Yukimi (2 u) 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-Spinola (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, acompañado de mango y frutos rojos Matcha: Creamy green tea with almond base, accompanied by mango & red berries Sugerencia maridaje: Vobis Tinto Dulce D.O. Montilla Moriles	/ 10

ESPECIALIDAD POR ENCARGO SPECIALITIES ON REQUEST

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

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

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