TAKAMI

Lo nuevo de Takami

Edición no. 5 - 2021

Reservas

www.takami.co
t. - 644-7766

@somostakami

¿Quiénes somos?

Somos un grupo de restaurantes con un sueño que se ha convertido en nuestra razón de ser: Transformar generando un impacto positivo en la vida de todos.

Además de nuestro canal directo, ahora puede pedir los domicilios de Osaki, Central Cevichería, Sipote Burrito, Ugly American, La Fama BBQ, Black Bear, Oficial, Cantina y Punto, Cacio & Pepe, Tacos MX, Bát y Elemental en Rappi. ¡Conozca el menú de los restaurantes!

¡Pida Aquí! →

Somos conscientes del impacto ambiental que generan los empaques y envases de nuestros domicilios. Recicle con nosotros para cerrar el ciclo de estos materiales.

Quiero Reciclar →

En Despensa y Barra Takami tenemos regalos para toda ocasión y presupuesto. Encuentre productos locales, detalles de cocina, licores y vinos especiales, cristalería y pasabocas pensados hasta el último detalle para que pueda agradecer a los que más quiere.

Ver Despensa →

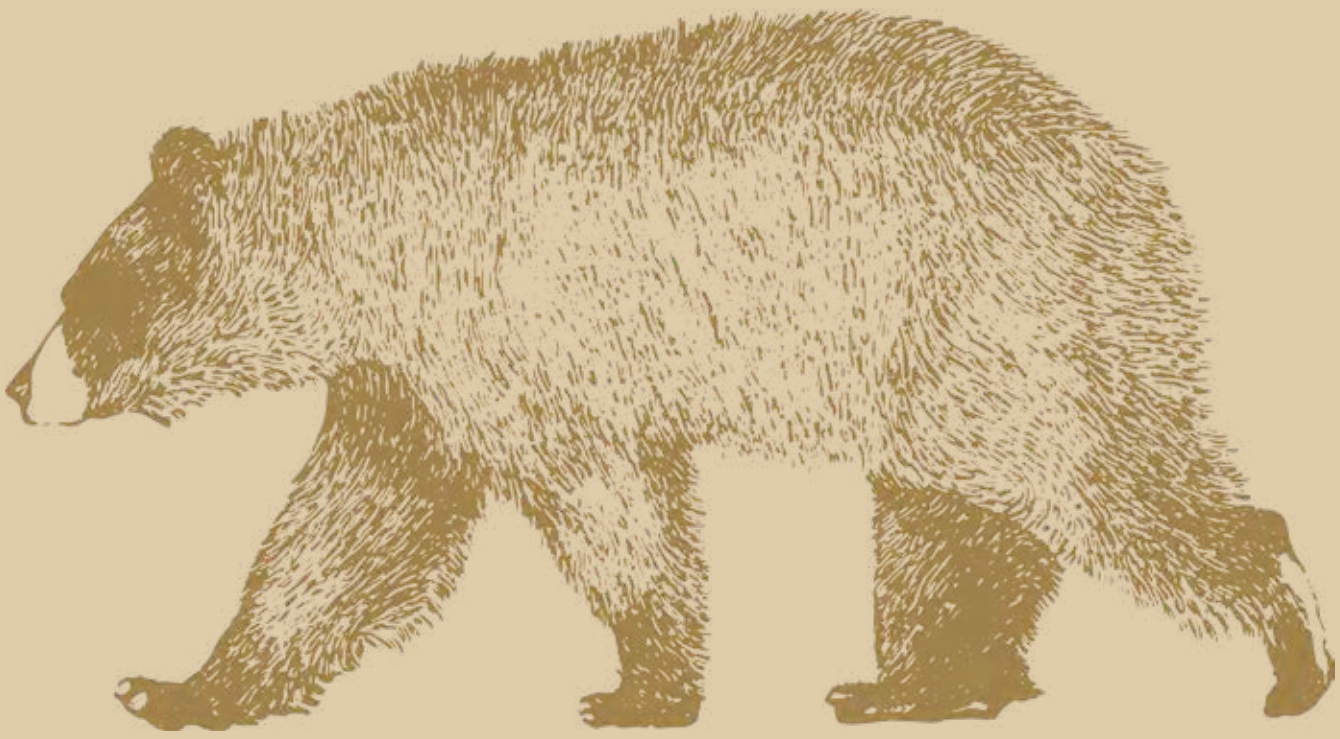
Ver Barra →

La pasta fresca hecha en casa llegó a Chapinero con Sorella, nuestra última apertura. Es un restaurante italiano que nace bajo la dirección del Chef de Cacio & Pepe, Juan Pablo Parra, con un capítulo importante de verduras en el menú y un concepto nuevo: Primero pasta, después pizza. Haga su reserva y viva la experiencia usted mismo.

Reservar →

Acatando las disposiciones establecidas por la Alcaldía de Bogotá para el inicio del 2021, les informamos que desde las 6:00 p.m. del viernes 8 de enero de 2021 hasta las 5:00 a.m. del martes 12 de enero de 2021 está restringido el expendio y consumo de bebidas alcohólicas en los restaurantes y sitios públicos. El expendio de bebidas alcohólicas está permitido únicamente a través de domicilios.

Consultar Norma →



MENÚ

BLACKBEAR.COM.CO - 6447766

DEL RAW BAR

Ceviche cremoso de pesca del día en leche de tigre emulsionada & chalaquita | **$26.9**

Ceviche de pesca fresca, en leche de tigre de ají amarillo, maíz crocante, camote glaseado & salsa criolla | **$26.9**

Coctel de mariscos en salsa de tomates tatemados & tortillas crocantes | **$28.9**

Tiradito de pesca fresca al bloody mary, pepino, rábanos, maíz crocante & aguacate | **$24.9**

Tiradito de langostinos y pesca fresca al chipotle, con chalaquita, aguacate tatemado & rábanos | **$26.9**

Tostada de cangrejo & camaron, con pico de gallo, crema de aguacate, sriracha y rabanos encurtidos | **$22.9**

Poke de kanikama & cangrejo, relish de rábano, cebolla, tomate y manzana, mayo de sriracha, aguacate, pepino & rábano | **$32.9**

ENSALADAS

ESCOJA SU PREPARACION:

ENSALADA GRIEGA

Mezcla de lechugas, queso feta, aceitunas negras, pepino, tomates, cebolla morada, uvas, alcaparras y vinagreta | **$31.9**

ENSALADA BLACK

Mezcla de lechugas, rábano sandia, huevo mollet, zanahoria, mazorquita , semillas de girasol, tomates, brocoli & remolacha laminada y vinagreta de mostaza | **$25.9**

ESCOJA SU PROTEÍNA:

- Pollo Parrillado | **$8.9**
- Jamón hecho en Casa | **$6.9**
- Roastbeef Casero | **$11.9**
- Mozzarela di Bufala | **$9.9**
- Huevo Mollet | **$4.9**

PLATOS PEQUEÑOS

Setas con fondue de queso brie, peras al vino reducción de balsámico y trufa, servido con nueces garrapiñadas | **$28.9**

Straciatella fresca, marinada y tomate orgánico. Acompañada de pan de campo & miel del vichada| **$29.9**

Remolachas al horno y zanahorias glaseadas en miel de naranja, crema de queso de cabra y almendras | **$27.9**

Tacos de asado de tira, cocidos en mole rojo, acompañados de ensalada de col y cebollas encurtidas *(para compartir)* | **$46.9**

Langostinos crujientes con ensalada de mango biche & naranja | **$32.9**

Nachos de cordero estofado en mole de chile morita & chocolate, con pico de gallo | **$36.9**

Fish and chips & tártara casera | **$24.9**

GRANDES

Sándwich de roastbeef wayu, mayo de gravy, tártara, tomate marinado y cogollos | **$28.9**

Sándwich de jamón de pierna hecho en casa, mayo de chile chipotle, tomates asados y aguacate | **$25.8**

Ravioli al sartén rellenos de cuatro quesos, servidos con salsa de tomates rostizados | **$33.9**

Asado de tira braseado, cremoso de papa blanca, hongos salteados & picadillo de tomates | **$42.9**

Arroz de camarón con guisantes, espuma de tomates & chipotle | **$34.9**

Pollito rostizado, mole verde acompañado de choclo tostado & pico de gallo | **$34.9**

Curry thai de cerdo braseado, guisantes, tomates cereza & arroz frito | **$38.9**

Lomo de res rostizado con salsa macha de maní & chipotle, acompañado de papitas criollas, tomates rostizadas y cebollas | **$41.0**

Tikka masala de pollo, mango asado, ensalada fresca & arroz frito con frutos secos | **$32.9**

Caldereta de Pesca del día estofada, acompañado de arroz blanco | **$48.9**

PARA NIÑOS

TENDERS DE POLLO

Apanados & papitas fritas, miel mostaza, crema de agucate | **$18.9**

FISH AND CHIPS

Con tártara & ensalada | **$24.9**

CHAUFITA

De pollo, tortilla & verduras | **$18.9**

DE DULCE

TARTALETA DE CHOCOLATE
y caramelo salado, servida con helado
de vainilla | **$16.9**

COPA DE FRUTOS ROJOS
Con merengón, frutos rojos macerados, crema
de queso, merenguitos, guanábana & galleta
de avena | **$14.9**

COPA DE CHOCO AREQUIPE
Con crema de arequipe, galleta de coco
& fudge de chocolate y banano | **$16.9**

TORTA DE CHOCOLATE AMELCOCHADO
servida con helado de vainilla | **$18.9**

SIN ALCOHOL

JUGOS CORELIA |$8

Flor de Jamaica y Maracuyá
Lulo y Sauco
Mora y Jengibre

TÓNICA

Fever Tree | **$9**
San Pellegrino Tónica | **$9**
Fentiman's | **$9**

AGUA

Ilimitada y filtrada en casa
Con o sin gas | **$4.5**
Manantial | **$4.5**
San Pellegrino o Acqua Panna | **$10**

Limonada natural | **$4.5**

Corelia Agua Gasificada
con Limón | **$8**

Gaseosa | **$6.5**

SANGRÍA

Para 4 a 6 personas | **$96**
Para 2 a 3 personas | **$48**

ROSADA

Vino rosado, Havana Club Añejo
Especial, Lillet Rosé, fresa, albahaca

CERVEZAS

Stella Artois |**$12**
Corona | **$11**
Club Colombia | **$8**
BBC Monserrate Roja | **$12**
Sidra Golden Lion | **$10**

CÓCTELES DE LA CASA

LIFE AQUATIC | **$26**
Ginebra Beefeater, toronja, feijoa, limón

NUESTRA PALOMA | **$30**
Tequila Altos, St. Germain, toronja, tónica, soda

ÚLTIMA PALABRA | **$30**
Mezcal Unión, Chartreuse, limón, licor de maraschino

VILANOVA | **$30**
Ginebra Beefeater, Gin Mare, prosecco,
romero, tónica, aceitunas

PENICILLIN | **$28**
Whisky Chivas Extra, Whisky Talisker, jengibre,
miel de acacia, limón

OLD CUBAN | **$28**
Ron Havana 7 Años, Ron Diplomático, hierbabuena,
limón, prosecco, amargos de vainilla

VIE EN ROSE | **$26**
Ginebra Beefeater, vermut rosado, fresa, pepino, limón

REVÓLVER | **$30**
Bulleit Bourbon, licor de café colombiano,
amargos de tonka

COYOTE | **$26**
Mezcal Siete Misterios, viche, jengibre,
miel de agave, limón, hoja de coca

BB OLD FASHIONED | **$34**
Bourbon Woodford Reserve, mezcal, miel
de agave, cilantro, amargos de toronja

BOGOTÁ MULE | **$26**
Ron Havana 7 Años, jengibre, limón, soda, Angostura

CÓCTELES EMBOTELLADOS

MARGARITA POBLANO | **$26**
Altos Plata, mezcal, lulo, limón, Ancho Reyes

COROZO COSMO | **$26**
Absolut, corozo, limón mandarino, licor
de naranja

NEGRONI | **$26**
Beefeater, vermut rojo, Campari

HIGHBALLS

La combinacíon clásica de una bebida gaseosa y un licor, servida en vaso alto con hielo

Tequila Altos y Corelia Flor de Jamaica/
Maracuyá con sal de chile | **$32**

Monkey 47 y Tónica San Pellegrino con
mora y albahaca | **$52**

Lillet Blanc y Fentiman's Connoisseur's con
fresa y albahaca | **$28**

Plymouth y Fentiman's Valencia Orange Tonic
con limón mandarino | **$40**

SPRITZ

French Spritz:
Lillet Rosé, St. Germain, prosecco,
soda | **$26**

Riohacha Spritz:
Asawaa Aperitivo, Lillet Blanc, prosecco,
tónica, naranja| **$26**

Sbagliato:
Dubonnet, Campari, prosecco | **$26**

VINOS

BURBUJAS

Prosecco Colli Euganei Extra Dry, Glera, Véneto, Italia
| **$122.9** *c.* **$24.9**

Champagne Moet Chandon Brut, Chardonnay,
Reims, Francia | **$399.9**

Champagne Delamotte Brut, Chardonnay, Pinot Noir,
Les Mesnil, Francia | **$316.9**

ROSADOS

De Martino "Gallardia", Cinsault, Itata, Chile
| **$128.9** *c.* **$25.9**

Marqués de Casa Concha, Cinsault, Itata, Chile
| **$162.9**

BLANCOS

Chocalan Reserva, Chardonnay, V. de Maipo, Chile
|**$135.9**

Les Pinyeres Blanc, Garnacha, Montsant, España | **$140.9**

Domaine Wachau, Terrassen, Riesling, Austria | **$124.9**

Condes de Albarei, Albariño, Galicia, España | **$119.9**

Matetic Corralillo, Sauvignon Blanc,
V. de San Antonio, Chile | **$154.9**

Santiago Ruiz, Albariño, Rias Baixas, España | **$285.9**

Piccini Memoro, Viognier, Chardonnay, Vermentino,
Pecorino, Italia | **$89.9** *c.* **$18.9**

Agustí Torelló "Xic", Xarel-lo, Penedés, España | **$99.9**

VINOS

TINTOS

Palacios Remondo "La Montesa", Garnacha, Tempranillo, Rioja, España | **$149.9**

Salentein Killka Art, Malbec, Mendoza, Argentina | **$138.9**

Luzón Colección, Garnacha Tintorera, Jumilla, España | **$116.9**

Cepa Gavilán, Crianza, Tempranillo, R. del Duero, España | **$182.9** *c.* **$36.9**

Sibaris Gran Reserva, Carmenere, Valle de Maipo, Chile | **$144.9** *c.* **$29.9**

Marqués de Casa Concha, Carmenere, Peumo, Chile | **$204.9**

Ridge Vineyards East Beanch, Zinfandel, Dry Creek Valley, California, EE.UU | **$254.9**

Enate Crianza, Tempranillo, Cabernet Sauvignon, Somontano, España | *$***139.9**

Vidigal "Dao", Touriga Nacional, Jaen, Dao, Portugal | **$134.9**

LICORES

GINEBRA

Monkey 47 *tr.* $45 | *bot.* $440
Plymouth *tr.* $37 | *bot.* $370
Beefeater 24 *tr.* $29 | *bot.* $310
Beefeater Pink *tr.* 24 | *bot.* $240
Beefeater *tr.* $20 | *bot.* $200
The Botanist *tr.* $40 | *bot.* $400
Bombay Sapphire *tr.* $27 | *bot.* $270
Bulldog *tr.* $28 | *bot.* $300
Citadelle *tr.* $27 | *bot.* $290
Gin Mare *tr.* $27 | *bot.* $290
Hendrick's *tr.* $33 | *bot.* $360
Tanqueray *tr.* $24 | *bot.* $260
Tanqueray 10 *tr.* $38 | *bot.* $410

VODKA

Absolut *tr.* $20 | *bot.* $200
Grey Goose *tr.* $37 | *bot.* $400
Tito's *tr.* $25 | *bot.* $270
Wyborowa *tr.* $17 | *bot.* $170

MEZCAL

Montelobos *tr.* $32 | *bot.* $350
Alipús San Luis *tr.* $40 | *bot.* $430
Alipús Santa Ana del Río *tr.* $40 | *bot.* $430
Amores Espadín *tr.* $32 | *bot.* $320
Los Nahuales *tr.* $45 | *bot.* $490
Unión *tr.* $30 | *bot.* $320

TEQUILA

Altos Plata *tr.* $29 | *bot.* $290
Altos Reposado *tr.* $28 | *bot.* $280
Don Julio 70 *tr.* $37 | *bot.* $400
Don Julio Reposado *tr.* $34 | *bot.* $370
Herradura Añejo *tr.* $39 | *bot.* $420
Herradura Reposado *tr.* $35 | *bot.* $380
Herradura Plata *tr.* $32 | *bot.* $350
Patrón Reposado *tr.* $44 | *bot.* $470
Patrón Silver *tr.* $38 | *bot.* $410

RON | CAÑA

Havana Club Sel. de Maestros *tr.* $33 | *bot.* $330
Havana Club 7 Años *tr.* $21 | *bot.* $230
Havana Club Añejo Especial *tr.* $17 | *b ot.* $180
Havana Club 3 Años *tr.* $16 | *bot.* $170
Appleton Estate Rare Blend *tr.* $31 | *bot.* $330
Appleton Estate V/X *tr.* $19 | *bot.* $200
Viche Víbora *tr.* $12 | *bot.* $100
Diplomático Reserva Exclusiva *tr.* $42 | *bot.* $420
Diplomático Planas *tr.* $24 | *bot.* $240
La Hechicera *tr.* $33 | *bot.* $330
Parce 8 Años *tr.* $31 | *bot.* $330
Zacapa 23 *tr.* $33 | *bot.* $360

WHISKY

AMERICAN & IRISH

Jameson *tr.* $22 | *bot.* $220
Bulleit Bourbon *tr.* $26 | *bot.* $280
Jack Daniel's *tr.* $26 | *bot.* $280
Woodford Reserve *tr.* $41 | *bot.* $440

SCOTCH

Chivas Regal 18 años *tr.* $47 | *bot.* $510
Chivas Regal Extra *tr.* $28 | *bot.* $280
Chivas Regal 12 Años *tr.* $26 | *bot.* $260
Monkey Shoulder *tr.* $25 | *bot.* $270
Buchanan's Deluxe *tr.* $27 | *bot.* $290

SINGLE MALT

The Glenlivet 18 Años *tr.* $58 | *bot.* $580
The Glenlivet 15 Años *tr.* $41 | *bot.* $410
The Glenlivet Founder's Reserve *tr.* $29 | *bot.* $290
Ardbeg 10 Años *tr.* $55 | *bot.* $550
Balvenie Caribbean Cask 14 Años *tr.* $45 | *bot.* $400
Balvenie Doublewood 12 Años *tr.* $43 | *bot.* $460
Glenfiddich 18 Años *tr.* $43 | *bot.* $460
Glenfiddich 15 Años *tr.* $37 | *bot.* $400
Glenfiddich 12 Años *tr.* $31 | *bot.* $330
Glenmorangie Quinta Ruban *tr.* $51 | *bot.* $510
Glenmorangie The Original *tr.* $41 | *bot.* $410
Macallan Rare Cask *tr.* $247 | *bot.* $2,490
Macallan 12 Años Triple Cask *tr.* $49 | *bot.* $490
Talisker 10 Años *tr.* $41 | *bot.* $410

BRANDY

Don Pedro 12 Años *tr.* $25 | *bot.* $270

COGNAC

Hennessy XO *tr.* $184 | *bot.* $1.840
Hennessy VSOP *tr.* $54 | *bot.* $540
Hennessy VS *tr.* $43 | *bot.* $430

CALVADOS

Château de Breuil VSOP *tr.* $36 | *bot.* $390

GRAPPA

Cellini Blanca *tr.* $35 | *bot.* $350

PISCO

Viñas de Oro *tr.* $25 | *bot.* $270

LICORES

Lillet Blanc *tr.* $20 | *bot.* $220
Lillet Rosé *tr.* $20 | *bot.* $220
Dubonnet *tr.* $18 | *bot.* $180
Ancho Reyes *tr.* $26 | *bot.* $280
Aperol *tr.* $19 | *bot.* $210
Asawaa Aperitivo *tr.* $19 | *bot.* $200
Bailey's *tr.* $18 | *bot.* $180
Campari *tr.* $21 | *bot.* $230
Cointreau *tr.* $25 | *bot.* $270
Coloma Licor de Café Gran Reserva *tr.* $22 | *bot.* $240
Disaronno *tr.* $27 | *bot.* $290
Drambuie *tr.* $23 | *bot.* $250
Fernet Branca *tr.* $27 | *bot.* $290
Licor 43 *tr.* $22 | *bot.* $240
Luxardo Amaretto *tr.* $25 | *bot.* $270
Luxardo Sambuca *tr.* $26 | *bot.* $280