

Noticias de Takami

Edición no. 2 - 2020



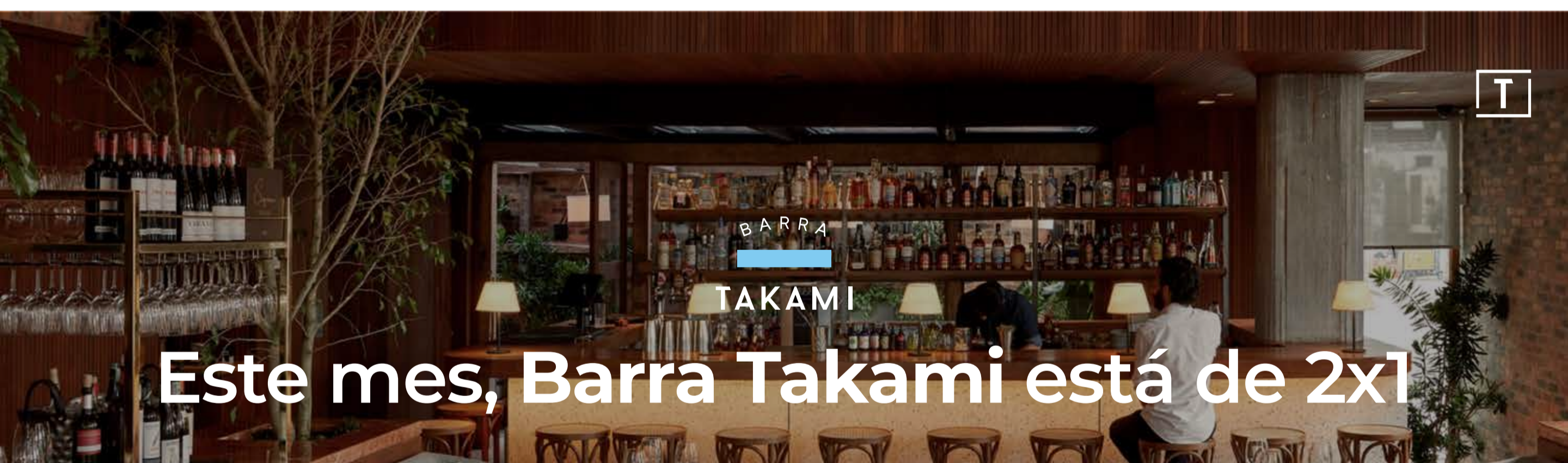
¡80 Sillas reabre con un cambio generacional!

¡80 Sillas abre sus puertas de nuevo en Usaquéen! Andrew Blackburn inauguró 80 Sillas hace 15 años. Ahora regresa a la cocina del restaurante, acompañado de Christopher, su hijo, quien también es cocinero, con un menú nuevo. Los invitamos ver el video-proceso detrás de la reapertura [aquí](#). **Reserve ahora mismo** y reciba una sangría de 400ml, cortesía de la casa.



Oficial, nuestro restaurante peruano con Rafael Osterling

¿Conoce **Oficial**? Ubicado en un segundo piso en la Cl. 85 #12-90, es un restaurante auténticamente peruano. Sus platos, son preparados por un equipo de verdadera sangre peruana y entrenados por el mismo Rafael. Con la frescura de nuestros ingredientes, la técnica y procesos que utilizamos, Oficial los puede transportar a los legítimos sabores del Perú. Conozca el menú [aquí](#) o **reserve ahora mismo** y reciba un pisco sour por persona, cortesía de la casa.



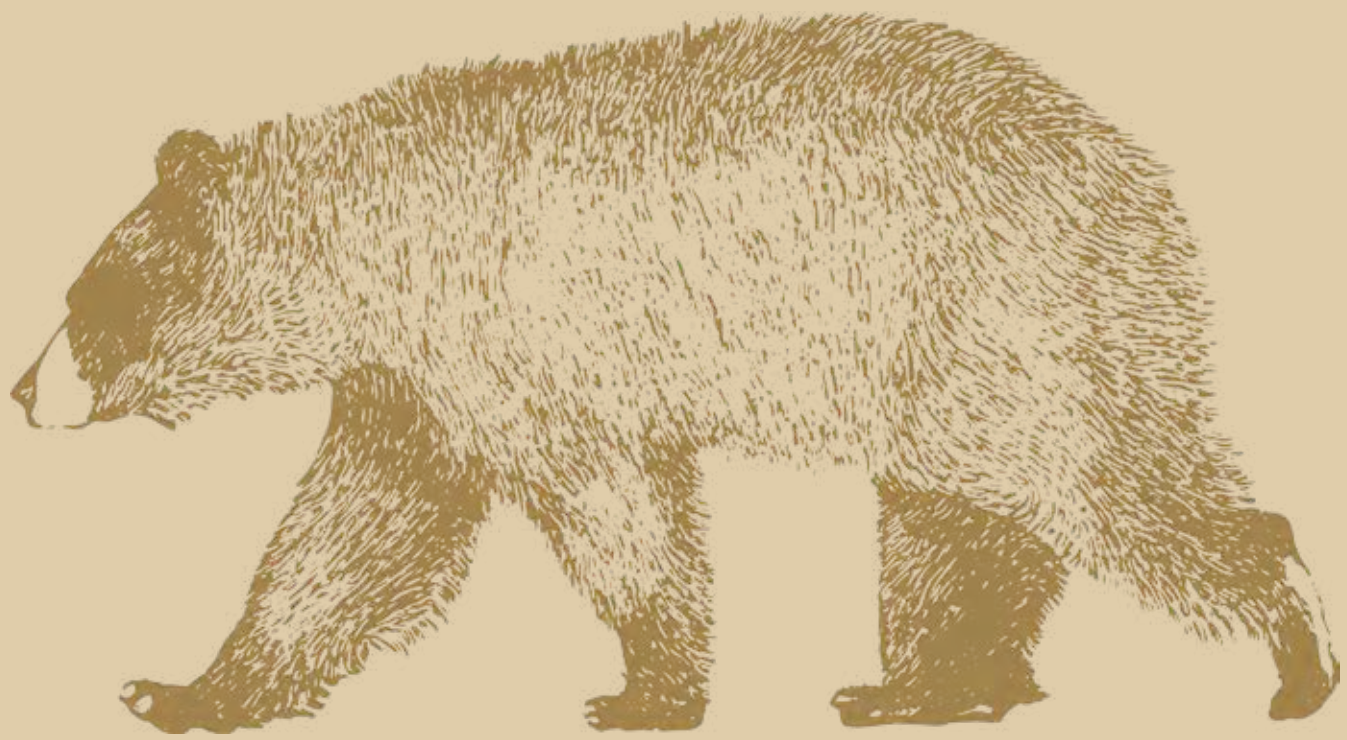
Este mes, Barra Takami está de 2x1

Barra Takami es nuestra nueva plataforma digital, que cuenta con una gran variedad de cócteles, licores, vinos, cervezas, tónicas, refrescos y pasabocas, que llevamos hasta la puerta de su casa, a muy buenos precios. Para que brinden con nosotros, en Noviembre los queremos invitar a **2x1 en botellas seleccionadas de Pernod Ricard**. Conozca nuestros productos y haga su pedido en www.barratakami.co



Usted puede ser parte del reciclaje colaborativo con AMAZÓNIK

Takami se ha unido con Amazóniko para cerrar el ciclo de los empaques utilizados en nuestros domicilios. Únase a nuestra campaña y conozca más sobre este proyecto [aquí](#).



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**
- Mozzarella 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 & tartara 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 aguacate | **\$18.9**

FISH AND CHIPS

Con tartara & ensalada | **\$24.9**

CHAUFITA

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

DE DULCE

COPAS DE CREMA, FRUTAS Y GALLETA

FRUTOS ROJOS

De merengón, frutos rojos macerados, crema de queso, merenguitos, guanábana & galleta de avena | **\$14.9**

CHOCO AREQUIPE

Crema de arequipe, brownie, galleta de coco & fudge de chocolate y banano | **\$16.9**

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

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

Delirium Tremens | \$20

COCTELES EMBOTELLADOS

MARGARITA POBLANO

Altos Plata, mezcal, lulo, limón, Ancho Reyes | \$26

COROZO COSMO

Absolut, corozo, limón mandarino, licor
de naranja | \$26

PENICILLIN

Chivas Extra, jengibre, miel, limón | \$26

LIFE AQUATIC

Beefeater, toronja, feijoa, limón | \$26

MEZCALITA

Altos Plata, mezcal, jengibre, limón,
miel de agave | \$26

MARGARITA

Altos Plata, limón, licor de naranja | \$26

VESPER MARTINI

Monkey 47, Plymouth, Lillet Blanc, vodka | \$30

BOULEVARDIER

Whiskey de centeno, Dubonnet, Campari | \$30

NEGRONI

Beefeater, vermut rojo, Campari | \$26

IMPROVED OLD FASHIONED

Whisky de centeno, licor de maraschino, amargos
de cacao y ajenojo | \$30

HIGHBALLS & SPRITZ

*Servimos nuestros Gin Tonic en vaso largo
así la burbuja perdura más.*

Beefeater y Fever Tree Indian con aceituna
y romero | **\$30**

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

Havana 7 Años y Corelia Flor de Jamaica/
Maracuyá con sal de cacao | **\$26**

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

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

French Spritz:

Lillet Rosé, St. Germain, prosecco,
soda | **\$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

BLANCOS

Chocalan Reserva, Chardonnay, V. de Maipo, Chile
| \$135.9 c. \$27.9

Fantinell, Pinot Grigio, Friuli, Italia | \$121.9

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

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

Salentein Portillo, Sauvignon Blanc, Mendoza, Argentina
| \$109.9 c. \$22.9

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

ROSADOS

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

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

Izadi "Larroza", Garnacha, Rioja, España
| \$114.9 c. \$23.9

TINTOS

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

Salentein Killka Art, Malbec, Mendoza, Argentina
| \$138.9 c. \$30.9

Luzón Colección, Garnacha Tintorera, Jumilla, España
| \$116.9 c. \$23.9

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 Beach, Zinfandel, Dry Creek
Valley, California, EE.UU | \$254.9

Lagarde Reserva, Malbec, Lujan de Cuyo, Argentina | \$169.9

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

LICORES

GINEBRA

- Monkey 47 *tr.* \$45 | *bot.* \$450
Plymouth *tr.* \$37 | *bot.* \$370
Beefeater *tr.* \$25 | *bot.* \$250
Beefeater ½ | \$120
Beefeater 24 *tr.* \$32 | *bot.* \$340
Beefeater Pink *tr.* 28 | *bot.* \$280

TEQUILA

- Altos Plata *tr.* \$34 | *bot.* \$340
Altos Reposado *tr.* \$34 | *bot.* \$340

RON

- Havana Club Sel. de Maestros *tr.* \$33 | *bot.* \$330
Havana Club 7 Años *tr.* \$26 | *bot.* \$280
Havana Club Añejo Especial *tr.* \$22 | *bot.* \$240
Havana Club 3 Años *tr.* \$20 | *bot.* \$220

VODKA

- Absolut *tr.* \$25 | *bot.* \$250
Absolut ½ | \$120
Wyborowa *tr.* \$23 | *bot.* \$230

APERITIVOS

- Lillet Rosé *tr.* \$25 | *bot.* \$270
Lillet Blanc *tr.* \$25 | *bot.* \$270
Dubonnet *tr.* \$22 | *bot.* \$220

WHISKY

- Chivas Regal 18 años *tr.* \$48 | *bot.* \$520
Chivas Regal Extra *tr.* \$34 | *bot.* \$340
Chivas Regal Extra ½ \$150
Chivas Regal 12 Años *tr.* \$31 | *bot.* \$310

The Glenlivet 15 Años *tr.* \$41 | *bot.* \$410
The Glenlivet 12 Años *tr.* \$32 | *bot.* \$320
The Glenlivet Captain's *tr.* \$38 | *bot.* \$380
The Glenlivet Founder's Reserve *tr.* \$32 | *bot.* \$320
Jameson *tr.* \$27 | *bot.* \$270