

# Lo nuevo de Takami

Edición no. 4 - 2020

Encuéntrenos también en



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 y pida [aquí!](#)



¡Regale lo mejor de los mejores!

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 mas quiere. Vea todos los regalos de Despensa [aquí](#) o conozca el catálogo completo de Barra Takami [aca](#).

Este es el nuevo horario para el consumo de alcohol en Bogotá

Acatando las disposiciones establecidas en el Decreto 276 de 2020 expedido por la Alcaldía de Bogotá sobre las medidas de prevención sanitaria durante la época decembrina, les informamos que el consumo de bebidas embriagantes, cuando se realice como complemento a platos servidos a la mesa en los restaurantes, **solo podrá realizarse hasta las 10:00 P.M.** Si desea conocer el decreto completo haga clic [aquí](#)





# CENTRAL

## CEVICHERÍA

# CEVICHE

## DE PESCADO

Mediano: \$21.9 - Grande: \$26.9

## DE CAMARONES

Mediano: \$23.9 - Grande: \$28.9

## MIXTO

Mediano: \$24.9 - Grande: \$29.9

## CEVICHE NO PICANTES

### CARIBE

Con cebolla ocañera, crema agria, cilantro, pimentón y maduritos

### AL PACÍFICO

Con guayaba agria, ají chivato, cebolla, albahaca, agua de coco y marañones

### AL TIGRE

Con maíz tierno, cebolla ocañera, tomate y toques cítricos

### A LA PARRILLA

Con cebolla grillé, tomates cherry, papitas y aderezo de páprika

### A LA PIMIENTA

Con tocineta crocante, cebolla ocañera y cuatro pimientos

### DE NUESTRAS CALLES

A base de salsa de tomate, mayonesa, cebolla y un toque de tabasco

## CEVICHE PICANTES

### AL AJÍ AMARILLO

Con pimentón, cebolla ocañera, cilantro y maíz tierno

### AL FRESCO PICANTE

Con cebolla ocañera, tomate fresco, cilantro, rocoto y leche de tigre

### AL MANGO TATEMADO

Cebolla ocañera, cilantro, leche de tigre de mango y ají chivato

### AL CHIPOTLE

Con tomate, limón, cebolla ocañera y leche de tigre de chile chipotle

### AL AGUACATE

Con tomate, cilantro y cebolla ocañera, mole de aguacate, jalapeños

### AL ROCOTO

En leche de tigre de rocoto, cebolla, tomate, maíz y crocante de mariscos

# TIRADITOS

## CARIBE

Con maduritos, limón y aderezo de crema agria al cilantro - **\$25.9**

## AL ROCOTO

Con picadillo de tomate, cebolla ocañera, aguacate, cilantro y aderezo de rocoto - **\$25.9**

## AL TIGRE

Con maíz tostado, tomate cherry, aguacate, crocante de queso y leche de tigre cremosa - **\$25.9**

## AL JALAPEÑO

Aguacate parrillado, pico de gallo, crocante de maíz y aderezo de jalapeño - **\$25.9**

## AMAZÓNICO

Pescado y camarón en leche de tigre de ají amazónico, palmitos y marañones - **\$25.9**

# SOPAS

## CAZUELA DE MARISCOS

A base de bisque de langosta. con langostinos camarones, calamar, mejillones y leche de coco - **\$49.9**

## CHOWDER

Sopa de pescado blanco con papa, tocineta ahumada y maíz - **\$25.9**

## CREMA DE CAMARONES

A base de bisque de langosta. con camarones salteados y un toque de crema - **\$28.9**

# ENTRADAS DE LA CEVICHERÍA

## CAMARONES SALTEADOS

Con aguacate, cebolla, lechuga y aderezo de pimentones asados - **\$25.9**

## ENSALADA TIBIA DE MARISCOS

Servida con papas doradas, cebolla roja y aderezo de paprika - **\$32.9**

## SALMÓN A LA BRASA

Con ensalada fresca y tomates asados - **\$28.9**

## LANGOSTINOS

Con tocineta, suero, papas criollas, cebolla y cilantro - **\$34.9**

## TARTAR DE SALMÓN

Con arepuelas de maíz choclo y mole de aguacate - **\$25.9**

## PULPO A LA PARRILLA

Con puré rústico de yuca, chimichurri y suero costeño - **\$34.9**

## CÓCTEL DE LANGOSTINOS

En salsa golf. Con cebolla, huevo de codorniz, aguacate y lechuga - **\$36.9**

## BOCADOS DE PESCADO APANADOS

Servidos con coleslaw y salsa tártara - **\$41.9**

## LANGOSTINOS APANADOS

Servidos con salsa agridulce de guayaba - **\$33.9**

## CANASTA DE CAMARONES

Rebosados, servidos con alioli y salsa golf - **\$27.9**

## CANASTA MIXTA

Calamar, camarón y pescado rebozados, servidos con alioli y salsa golf - **\$28.9**

# SÁNDUCHES

## DE CAMARONES CROCANTES

Con mayonesa de siracha y pico de gallo. En pan artesanal - **\$28.9**

## DE CANGREJO

Ensalada de cangrejo azul con alioli. En pan artesanal - **\$29.9**

## HAMBURGUESA CENTRAL

De pescado. con tocineta, cole slaw y aderezo de ají panca.  
En pan de papa - **\$31.9**

# ARROCES & PASTAS

## ARROZ DE MARISCOS

Sofrito con salsa criolla, cilantro, achiote y leche de coco - **\$39.9**

## ARROZ CON CAMARÓN

Sofrito con salsa criolla, cilantro, achiote y leche de coco - **\$36.9**

## ARROZ TAPADO

Con cerdo y tortilla jugosa de huevo, camarones y hierbas - **\$35.9**

## ARROZ VEGETARIANO

Al curry, con berenjenas, queso zucchini, cebolla, espárragos, champiñones y maduritos - **\$28.9**

## CAPELLINI FRUTOS DEL MAR

Salteados en aceite de oliva, tomate cherry y cebolla. Con leche de tigre de ají amarillo - **\$39.9**

## PAELLA

Arroz al azafrán, cocido en caldo de langosta con pescado, mariscos, pollo y cerdo - **\$49.9**

## FIDEUÁ AL HORNO

Fideos de pasta y mariscos, preparados al estilo paella con alioli - **\$39.9**

# FILETES

## MILANESA

Con ensalada de tomate cherry, rúgula y salsa tártara - **\$39.9**

## CON MADURITOS SALTEADOS

En reducción de coco, limonaria y lima kaffir - **\$39.9**

## CARTAGENERO

Con mantequilla de limón y cilantro, servido sobre arroz cremoso de titoté - **\$39.9**

## ENCOCADO

Asado y terminado en horno, con leche de coco, plátano maduro y hierbas - **\$39.9**

## A LA PARRILLA

Con sal marina, pimienta y aceite de oliva.  
Acompañado de ensalada - **\$39.9**

## PESCADO ENTERO

Pesca de anzuelo frita. Con papas fritas, ensalada o patacón - **\$72.9**



# LANGOSTINOS & MARISCOS

## LANGOSTINOS SALTADOS

Al estilo central, con cebolla, tomate, ají panca y cilantro - **\$46.9**

## LANGOSTINOS AL AJILLO

Al estilo tradicional, en aceite de oliva, ajo, mantequilla y perejil.  
Servidos con papa dorada - **\$46.9**

## LANGOSTINOS AL SARTÉN

Con champiñones, vino blanco y un toque de crema de leche - **\$46.9**

## LANGOSTINOS AL TITOTÉ DE COCO

Salteados en mantequilla de limón y cilantro, acompañados  
de arroz titote - **\$46.9**

## SALTEADO DE MARISCOS

En aceite de oliva, limón y cilantro servido con arroz titote - **\$39.9**

## GAMBAS

A la parrilla con mojo de ajo y criollas **4 und \$35.9 - 8 und- \$65.9**

## PINCHOS DE MAR

De langostinos, calamar, pulpo y pescado, marinados en mojo de ajo.  
Acompañados de criollas - **\$45.9**

## PARRILLADA DE MARISCOS

Pescado, calamar, langostinos, camarón, pulpo, criollas y mazorca,  
con mojo de ajo y aderezo rocoto - **\$79.0**

## MEJILLONES

Al curry rojo, con limonaria, albahaca thai, leche de coco y lima kaffir.  
Acompañados de pan a la parrilla - **\$35.9**

# NIÑOS

## FILETE A LA PARRILLA

Acompañado de pasta al burro, platanitos, arroz blanco,  
ensalada o patacones - **\$19.9**

## MILANESA

Acompañada de pasta al burro, platanitos, arroz blanco,  
ensalada o patacones - **\$19.9**

## BABY BEEF

Lomito de res al horno - **\$19.9**

## PASTA CON CAMARÓN

Capellini con un toque de crema y pomodoro - **\$19.9**

# LEJOS DEL MAR

## CEVICHE DE CHAMPIÑONES

Con palmitos, cebolla, ají rocoto, maíz y cilantro, en ají amarillo - **\$24.9**

## ESQUITES CRIOLLOS

Mazorca cocida en sofrito con mayo de chipotle, queso y patacón - **\$19.9**

## ENSALADA DE QUINUAS

Queso costeño, tomate cherry, espárragos, espinaca, cebolla crocante y vinagreta - **\$24.9**

## CAUSA VEGETARIANA

Con tartar de verduras, aguacate, cebolla, huevo y aderezo de pimentones - **\$20.9**

## ARROZ APASTELADO

Con cerdo. acompañado de verduras, plátano maduro, cilantro y cerveza negra - **\$35.9**

## LOMO SALTADO

Salteado con cebolla, tomate, salsa soya y papa criolla. servido con huevo frito - **\$36.9**

## ACOMPañAMIENTOS

ENSALADA - PATACONES - MADURITOS - PAPAS FRITAS

**\$10.9**

ARROZ TITOTÉ

**\$12.9**

## POSTRES

### MERENGÓN

Crema batida, guanabana, fresa y durazno - **\$13.9**

### PIE DE GUAYABA

con helado de vainilla - **\$13.9**

### TORTA HUMEDA DE CHOCOLATE

con helado de vainilla - **\$13.9**

### FLAN DE COCO

Bañado en caramelo - **\$13.9**

### TORTA TRES LECHEs

Con canela - **\$13.9**



# COCTELES

- \$24,9 -

## PISCO SOUR

Pisco Viñas de Oro, limón, azúcar, clara, Angostura

## MOJITO CLÁSICO

Ron Havana Club 3 Años, hierbabuena, azúcar, soda

## MOJITO FLORIDITA #2

Ginebra Beefeater, hierbabuena, azúcar, soda

## MOJITO A LA PIMIENTA

Ron Havana Añejo, hierbabuena, limón, pimienta, soda

## MOJITO PRIMAVERA

Ron Havana Añejo, fresa, albahaca, limón, soda

## MOJITO CENTRAL

Ron Havana 3 Años, tomillo, hierbabuena, piña, soda

## PIÑA COLADA

Ron Havana Club 7 Años, Appleton Estate, coco, piña, limón

## EMBOTELLADOS

### MARGARITA POBLANO

Tequila Altos Plata, mezcal, lulo, limón, Ancho Reyes

### COROZO COSMO

Vodka Absolut, corozo, limón mandarina, licor de naranja

### PENICILLIN

Whisky Chivas Extra, jengibre, miel, limón

### LIFE AQUATIC

Ginebra Beefeater, toronja, feijoa, limón

### MEZCALITA

Tequila Altos Plata, mezcal, jengibre, limón,  
miel de agave

### MARGARITA

Tequila Altos Plata, limón, licor de naranja

# SANGRÍA

Para 4 a 6 personas: **\$96**

Para 2 a 3 personas: **\$48**

## TINTA

Vino tinto, Havana Club Añejo Especial, toronja, corozo, mora

## ROSADA

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

# CERVEZAS

STELLA ARTOIS - \$12

CORONA - \$11

CLUB COLOMBIA - \$8

BBC CAJICÁ MIEL - \$12

AGUILA CERO - \$7

# REFAJOS

## LULO

Club Colombia Dorada, lulo,  
limón, soda - \$12

# REFRESCOS

- \$7,9 -

Sandia y Hierbabuena

Fresa, Mandarina y Sandia

## CORELIA

Flor de jamaica y maracuyá  
carbonatada

# JUGOS

- \$6,5 -

Guayaba Agria

Copoazú

Camu Camu

Mango Biche

Feijoa

Lulo

Mora

Fresa

Mandarina - \$7.5

Limonada de Coco - \$7.5

Limonada Natural - \$4.9

Limón Mandarino y Panela - \$4.9

# VINOS

## JEREZ

### JEREZ TÍO PEPE,

Palomino, Andalucía, España 375ml - **\$64.9** - copa **\$16.9**

## BURBUJAS

### CHANDON EXTRA BRUT,

Chardonnay, Mendoza, Argentina - **\$134.9** - copa **\$26.9**

### ESPUMOSO SAINT LOUIS BRUT BLANC DE BLANCS,

Chardonnay, Francia **\$59.9** - copa **\$12.9**

### PROSECCO TENUTA SANT'ANNA,

Glera, Véneto, Italia **\$104.9**

## BLANCOS

### CANTINA COLLI EUGANEI,

Pinot Grigio, Véneto, Italia - **\$94.9**

### ALAMOS,

Viognier, Mendoza, Argentina - **\$99.9**

### ALIWEN RESERVA,

Sauvignon Blanc, V. de Colchagua, Chile

**\$111.9** - copa **\$22.9** - jarra **\$68.9**

### SALENTEIN KILLKA ART,

Chardonnay, Mendoza, Argentina **\$124.9**

### ENATE 234,

Chardonnay, Somontano, España **\$134.9**

### DOMAINE WACHAU,

Terrassen, Riesling, Austria **\$109.9**

### CONDES DE ALBAREI

Albariño, Galicia, España

**\$119.9** - copa **\$24.9** - jarra **\$74.9**

### VIDIGAL,

Loureiro, Trajadura, Vinho Verde, Portugal- **\$115.9**



# VINOS

## ROSADOS

### CONDENSA LEGANZA ROSADO,

Tempranillo, V.T de Castilla-La Mancha, España - **\$102.9**

### ALIWEN RESERVA,

Syrah, Merlot, Valle de Rapel, Chile - **\$109.9**

### MINA VELHA ROSE,

Touriga Nacional, Lisboa, Portugal

**\$79.9** - copa **\$16.9** - jarra **\$50.9**

## TINTOS

### ALIWEN RESERVA,

Carmenere, Valle de Colchagua, Chile

**\$121.9** - copa **\$24.9** - jarra **\$74.9**

### SALENTEIN KILLKA ART,

Malbec, Mendoza, Argentina

**\$134.9** - copa **\$27.9** - jarra **\$83.9**

### PALACIOS REMONDO "LA VENDIMIA",

Tempranillo, Garnacha, Rioja, España **\$118.9**

### EMILIANA NOVAS,

Carmenere, Cabernet Sauvignon, V. de Colchagua, Chile **\$102.9**

### PAGO DEL VICARIO PENTA,

Tempranillo, Cabernet, V.T Castilla, España **\$112.9**

### PAOLO PIAZZA,

Merlot, Véneto, Italia **\$92.9**

### LAMBRUSCO ROSSO,

Cantina Di Sorbara, Emilia Romagna, Italia **\$68.9**

# LICORES

## TRA PISCO BOT

\$25 VIÑAS DE ORO \$270

## TRA GINEBRA BOT

\$45 MONKEY 47 \$440

\$37 PLYMOUTH \$370

\$29 BEEFEATER 24 \$310

\$24 BEEFEATER PINK \$240

\$20 BEEFEATER \$200

## TRA LICORES BOT

\$20 LILLET ROSÉ \$220

\$20 LILLET BLANC \$220

\$26 ANCHO REYES \$280

\$19 APEROL \$210

\$21 CAMPARI \$230

\$25 COINTREAU \$270

## TRA MEZCAL BOT

\$31 SIETE MISTERIOS DOBA-YEJ \$330

## TRA RON / CAÑA BOT

\$33 HAVANA CLUB SEL. DE MAESTROS \$330

\$21 HAVANA CLUB 7 AÑOS \$230

\$17 HAVANA CLUB AÑEJO ESPECIAL \$180

\$16 HAVANA CLUB 3 AÑOS \$170

\$19 APPLETON ESTATE V/X \$200

\$24 DIPLOMÁTICO MANTUANO \$240

\$33 LA HECHICERA \$330

\$31 PARCE 8 AÑOS \$330

\$8 AGUARDIENTE ANTIOQUEÑO SIN AZÚCAR \$90

## TRA WHISK(EY) BOT

### SINGLE MALT SCOTCH

\$41 THE GLENLIVET 15 AÑOS \$410

\$32 THE GLENLIVET 12 AÑOS \$320

\$29 THE GLENLIVET FOUNDER'S RESERVE \$290

\$31 GLENFIDDICH 12 AÑOS \$330

\$49 MACALLAN 12 AÑOS TRIPLE CASK \$490

### BLENDED SCOTCH

\$47 CHIVAS REGAL 18 AÑOS \$510

\$28 CHIVAS REGAL EXTRA \$280

\$26 CHIVAS REGAL 12 AÑOS \$260

\$27 BUCHANAN'S DELUXE \$290

### AMERICAN / IRISH WHISKEY

\$22 JAMESON \$220

\$26 JACK DANIEL'S \$280

## TRA TEQUILA BOT

\$29 ALTOS REPOSADO \$290

\$28 ALTOS PLATA \$280

\$34 DON JULIO REPOSADO \$370

## TRA VODKA BOT

\$20 ABSOLUT \$220

\$17 WYBOROWA \$170