

# Noticias de Takami

Edición no. 2 - 2020



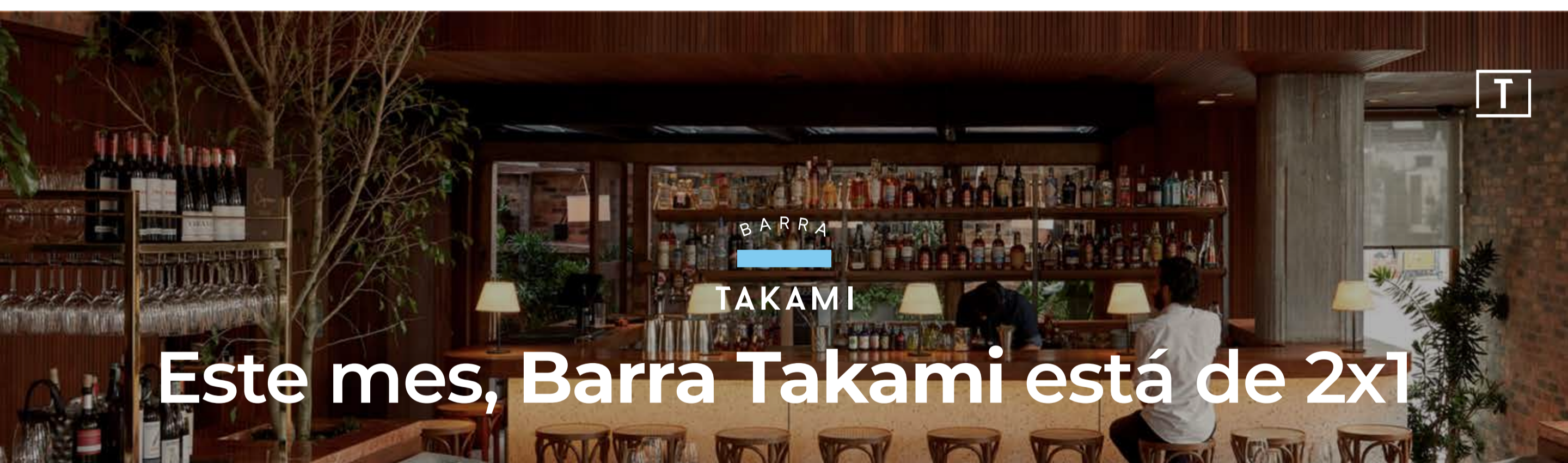
## ¡80 Sillas reabre con un cambio generacional!

¡80 Sillas abre sus puertas de nuevo en Usaquéen! Andrew Blackbourn 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](http://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](#).





# 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 LECHE

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

## 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 mandarino, 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

### ESPUMOSO CHANDON DELICE,

Chardonnay, Mendoza, Argentina - **\$158.9**

### 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**

### CHOCALAN PRÓLOGOS,

Sauvignon Blanc, V de Maipo, Chile - **\$102.9**

### 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,

Syrah, Mouvedre, Valle de Colchagua, Chile **\$99.9**

### 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