

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.

Encuéntrenos también en



T

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! →

AMAZÓNIKO

Recicle con nosotros

T

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 →

¡Regale lo mejor de los mejores!

T

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 →

Sorella

Pasta fresca y pizza

T

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 →

Nueva norma para consumo de alcohol

T

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 →



TAVERNA ITALIANA

CACIO & PEPE

NUUESTRO MENÚ



CRUDOS

CRUDO DE CORVINA

CON NARANJA, ACEITE DE TOMATE SAN MARZANO,
CEBOLLA ROJA, LIMÓN Y AVELLANAS

\$31.000

CARPACCIO DE SALMÓN

CON LEMONATTA, QUESO CREMA Y ALCAPARRAS

\$26.000

CARPACCIO DE RES

CON RÚGULA, CHIPS DE PAPAS NATIVAS, QUESO
PECORINO Y CÍTRICOS

\$26.000

CRUDO DE SALMÓN

CON TORONJA FRESCA, PISTACHOS, ALCACHOFAS
BABY Y VINAGRE DE CALAMANSÍ

\$36.000

ANTIPASTI

ALCACHOFAS

ROSTIZADAS, PECORINO Y SALSA DE ANCHOAS,
CON HOLANDESA DE ANCHOAS Y QUESO PECORINO

\$27.000

ALBÓNDIGAS

CON RES Y CERDO, SALSA POMODORO Y QUESO
MOZZARELLA

\$23.500

BRIE FRITO

CON PROSCIUTTO Y MIEL DE ROMERO

\$31.500

COLES DE BRUSELAS

CON ADEREZO DE MIEL Y LIMÓN, PECANAS Y
SEMILLAS DE MOSTAZA

\$15.000

PORK BELLY

COCIDO 24 HORAS SOBRE PURÉ DE MANZANA, CON
HOJAS DE COLES DE BRUSELAS Y PESTO DE
ALMENDRAS

\$25.000

PULPO CACIO & PEPE

CON PECORINO, CEBOLLA ROJA, PAPA AMARILLA Y
GREMOLATA

\$43.000

ESPÁRRAGOS A LA PLANCHA

CON LIMÓN Y QUESO PECORINO

\$21.000

PALMITOS ASADOS

FRESCOS DEL PUTUMAYO, ACEITE DE TOMATES
SAN MARZANO Y ALBAHACA (CON OPCIÓN DE
QUESO RALLADO).

\$26.000

ENSALADAS

ENSALADA CAPRESE

MOZZARELLA DI BÚFALA, TOMATES
CHERRYS, SEMILLAS DE MOSTAZA,
NUEZ DE NOGAL Y ALCACHOFAS

\$23.500

ENSALADA PANZANELLA

TOMATES Y PEPINO FRESCO EN CUBOS,
MARINADOS CON ALBAHACA, CEBOLLA
ROJA Y VINAGRETA DE SIDRA

\$20.000

ENSALADA CÉSAR

COGOLLOS DE ROMANA, ADEREZO DE
ANCHOAS, SEMILLAS, PANGRITATA

\$26.000

ENSALADA TRICOLOR

RADICCHIO, ROMANA Y TOMATES
CHERRIES DE COLORES, GORGONZOLA,
NUECES CARAMELIZADAS, Y
VINAGRETA DE VINO ROJO

\$20.000

TRUCHA AHUMADA Y QUINOA REAL

FRUTOS SECOS, ESPINACA TIERNA Y
ZUCCHINIS ASADOS, ARÁNDANOS,
MARAÑONES Y VINAGRETA DE PESTO
DE ALBAHACA

\$26.000

POLLO ROSTIZADO Y ARROZ INTEGRAL

CEBOLLAS CARAMELIZADAS, BRÓCOLI
ASADO, MANÍ TOSTADO, AJONJOLÍ,
VINAGRETA DE TOMATES SAN MARZANO

\$26.000



SOPAS

SOPA DE TOMATE

SAN MARZANOS, BERENJENAS Y STRACIATELLA
\$19.000

MINISTRONE

VERDURAS, POMODORO, PASTA FRESCA
\$19.000

CREMA DE ALCACHOFAS

ALCACHOFAS, CRUTONES Y PECORINO ROMANO
\$22.000



PIZZAS BLANCAS

CACIO Y PEPE

QUESO PECORINO Y ASIAGO CON
MIEL DE ROMERO

\$35.000

PROSCIUTTO Y PERA

QUESO GORGONZOLA Y RÚGULA

\$37.000

PRIMAVERA

STRACIATELLA Y TOMATES
CONFITADOS

\$37.000

FUNGHI

CHAMPIÑONES ROSTIZADOS,
PROVOLONE, ORÉGANO Y
PARMESANO

\$34.000

PANCETA CONFITADA

MAÍZ ASADO Y RÚGULA FRESCA

\$33.000

CAPRESE

BÚFALA, TOMATES CHERRY Y
PESTO DE ALBAHACA

\$35.000

PROSCIUTTO COTTO

JAMÓN DE PIERNA, QUESO
PROVOLONE, GRANA PADANO

\$35.000

PIZZAS ROJAS

MARGARITA

TOMATE SAN MARZANO, MOZZARELLA
DE BÚFALA Y ALBAHACA

\$29.000

PEPPERONI

STRACIATELLA, PECORINO, GRADA
PADANO Y ORÉGANO FRESCO

\$39.000

BACON Y PIÑA ASADA

MOZZARELLA DE BÚFALA,
PROVOLONE Y ORÉGANO

\$35.000

CARNES

GUANCIALE, SOPRESSATA, COPPA Y
QUESO DOBLE CREMA

\$33.000

AL TELÉFONO

TOMATE SAN MARZANO, QUESO
DOBLE CREMA Y PROVOLONE

\$29.000

ASADO DE TIRA

QUESO DOBLE CREMA Y ESPINACA

\$39.000

PUTTANESCA

ANCHOAS, ACEITUNAS VERDES Y
NEGRAS, ALCAPARRAS, MOZZARELLA
Y ALBAHACA

\$41.000

CHORIZO PICANTE

SOPRESSATA Y TOMATES CONFITADOS

\$33.000

PASTA CLÁSICOS

CACIO & PEPE

SPAGHETTI CACIO Y PEPE

QUESO PECORINO Y PIMIENTA

\$27.000

FETTUCCINE PRIMAVERA

SAN MARZANOS ROSTIZADOS, MOZZARELLA
DE BÚFALA Y ALBAHACA

\$27.000

RIGATTONI CARBONARA

PANCETA DE CERDO, YEMA DE HUEVO Y
PECORINO

\$33.000

PAPARDELLE DE RES

RES ESTOFADO Y QUESO GRANA PADANO

\$40.000

LINGUINI VONGOLE

CON VONGOLE, VINO BLANCO, PEREJIL Y
TOMATE

\$37.000

SPAGHETTI AL LIMONE

MANTEQUILLA DE LIMÓN, ALBAHACA Y
QUESO PECORINO

\$27.000

TAGLIOLINI CON LANGOSTINOS

QUESO Y PIMIENTA

\$38.000

PAPARDELLE DE PANCETA CONFITADA

CON RÚGULA Y GRANA PADANO

\$38.000

SPAGHETTI CON ALBÓNDIGAS

CON SALSA POMODORO, QUESO PECORINO Y
ALBAHACA

\$32.000

FETTUCCINE DE HONGOS

HONGOS ROSTIZADOS, PORCINI, YEMA DE
HUEVO Y ACEITE DE TRUFA

\$33.000

LINGUINI ARRABIATA

DE MARISCOS CON SALSA POMODORO,
PECORINO Y ALBAHACA

\$40.000

RISOTTO FUNGHI

CON PORCINI, SETAS ROSTIZADAS,
MASCARPONE Y ACEITE DE TRUFA

\$42.000

PASTAS RELLENAS

TORTELLONI DE AHUYAMA

CON MANTEQUILLA DORADA, SALVIA
Y CROCANTE DE ALMENDRAS

\$27.000

RAVIOLI DE CANGREJO

CON MANTEQUILLA DE LIMÓN,
ALCAPARRAS Y ALMENDRAS

\$39.000

RAVIOLI DE BURRATA

TOMATES CONFITADOS, GRANA
PADANO Y MARAÑONES

\$34.000

CANNELLONI DE QUESOS Y ESPINACA

QUESOS, ESPINACA TIERNA,
GRATINADO CON QUESO PARMESANO

\$28.000

CANNELLONI ASADO DE TIRA BRASEADO

\$41.000

LASAGNA BOLOGNESE

RAGÚ DE TERNERA Y QUESO
MOZZARELLA

\$36.000

SECONDI

1/2 POLLO ROSTIZADO

AL HORNO CON PAPAS QUEBRADAS

\$35.000

*

OSSOBUCO DE TERNERA

CON GREMOLATA FRESCA Y SPAGHETTI AL BURRO

\$49.000

*

MILANESA DE TERNERA

CON ENSALADA DE RÚGULA O PASTA AL

BURRO

\$35.000

*

MILANESA DE POLLO

CON ENSALADA DE RÚGULA O PASTA AL

BURRO

\$34.000

*

FILETE DE PESCADO FRESCO

CON CAPONATA, CÍTRICOS, PESTO DE RÚGULA
Y ALCACHOFAS BABY

\$48.000

*

FILETE DE SALMÓN

CON CUSCÚS DE FRUTOS SECOS, CREMA
AGRIA DE TOMILLO Y MIEL

\$48.000

*

CHULETA DE CERDO

CON CEBOLLAS CONFITADAS, SAN MARZANOS
ROSTIZADOS, PAPAS QUEBRADAS Y MIX VERDES

\$51.000

CONTORNI

PAPAS CRIOLLAS

CON SAL DE ROMERO

\$13.000

*

PROCIÓN DE PASTA

AL BURRO / POMODORO

\$12.000

*

MIXTO DE VERDES

CON LEMONATTA

\$12.000

POSTRES

TIRAMISÚ

CLÁSICO

\$15.000

CIOCCOLATO FONDENTE

TARTA DE CHOCOLATE CALIENTE
CON MOUSSE DE STRACIATELLA Y
CRUJIENTE DE ALMENDRAS.
GELATO DE AVELLANA.

\$16.500

CREMA DE PISTACHO

QUEMADA CON CRUJIENTE DE
NUEZ Y PIÑONES. GELATO DE
AVELLANA

\$18.000

CANNOLI

CALDO DE VINO Y FRUTOS ROJOS,
CREMA DE MASCARPONE Y HELADO
DE AMARENA

\$16.500

JUGOS, AGUAS Y GASEOSAS

JUGOS CARBONATADOS

—

FLOR DE
JAMAICA Y
MARACUYÁ

\$8.000

LULO Y
SAUCO

\$8.000

MORA Y
JENGIBRE

\$8.000



TÓNICA

—

SAN
FEVER TREE PELLEGRINO FENTIMAN'S

\$9.000

\$9.000

\$9.000



AGUA

—

CON O SIN
GAS

\$4.500

SAN
PELLEGRINO

\$10.000

ACQUA
PANNA

\$10.000



OTRAS BEBIDAS

—

GASEOSA

\$6.500

LIMONADA
NATURAL

\$4.500

CORELIA
AGUA
GASIFICADA CON
LIMÓN

\$8.000

CERVEZAS

STELLA
ARTOIS
\$12.000

CLUB
COLOMBIA
DORADA
DRAFT
\$10.500

CORONA
\$11.000

BBC
MONSERRATE
ROJA
\$12.000

AGUILA
CERO
\$7.000

COCTELES

MARTINI

GINEBRA BEEFEATER, VERMUT SECO,
ACEITUNAS ITALIANAS
\$26.000

*

PENICILLIN

WHISKY CHIVAS EXTRA, JENGIBRE, MIEL,
LIMÓN, UN TOQUE DE ARDBEG
\$26.000

*

MEZCALITA

MEZCAL, TEQUILA ALTOS, JENGIBRE, MIEL DE
AGAVE, LIMÓN
\$26.000

MARGARITA

TEQUILA ALTOS PLATA, LIMÓN, LICOR DE
NARANJA
\$26.000

COROZO COSMO

VODKA ABSOLUT, COROZO, LIMÓN
MANDARINO, LICOR DE NARANJA
\$26.000

*

NEGRONI

GINEBRA BEEFEATER, VERMUT ROJO,
CAMPARI
\$26.000

HIGHBALLS & SPRITZ

BEEFEATER & FEVER TREE INDIAN

CON ACEITUNA Y ROMERO
\$30.000

*

LILLET BLANC & FENTIMAN'S CONNOISSEUR'S

CON FRESA Y ALBAHACA
\$28.000

*

MONKEY 47 & TÓNICA SAN PELLEGRINO

CON MORA Y ALBAHACA
\$52.000

*

PLYMOUTH & FENTIMAN'S VALENCIA ORANGE TONIC

CON LIMÓN MANDARINO
\$40.000

*

HAVANA 7 AÑOS & CORELIA (FLOR DE JAMAICA/MARACUYÁ)

CON SAL DE CACAO
\$26.000

*

FRENCH SPRITZ

LILLET ROSÉ, ST. GERMAIN, PROSECCO, SODA
\$26.000

*

SBAGLIATO

DUBONNET, CAMPARI, PROSECCO
\$26.000

PARA COMPARTIR

SANGRÍA

PARA 2-3 PERSONAS
\$48.000

PARA 4-6 PERSONAS
\$96.000

TINTA: VINO TINTO, HAVANA CLUB AÑEJO
ESPECIAL, TORONJA, COROZO, MORA

ROSADA: VINO ROSADO, HAVANA CLUB AÑEJO
ESPECIAL, LILLET ROSÉ, FRESA, ALBAHACA


KIT DE PICKLEBACK (10 PICKLEBACKS)

MEDIA BOTELLA DE JAMESON, MEDIA
BOTELLA DE PICKLE, 3 CLUB COLOMBIA.
\$130.000

VINOS

BOLLICINE


CHAMPAGNE MOET CHANDON ROSE, PINOT NOIR, PINOT MEUNIER, REIMS
FRANCIA

\$599.900 

PROSECCO COLLI EUGANEI EXTRA DRY, GLERA, VÉNETO, ITALIA

\$23.900  \$118.900 

CHAMPAGNE DELAMOTTE BRUT, CHARDONNAY, PINOT NOIR, LES MESNIL,
FRANCIA


\$316.900 

ROSATO

AMALAYA, MALBEC TORRONTÉS, SALTA, ARGENTINA

\$22.900  \$109.900 


CONDESA DE LEGANZA, TEMPRANILLO, V.T. DE CASTILLA LA MANCHA,
ESPAÑA

\$99.900 

LUZON COLECCIÓN ROSE, MONASTRELL, JUMILLA, ESPAÑA


\$89.900 

IZADI "LARROSA", GARNACHA, RIOJA, ESPAÑA


\$109.900 

BIANCHI

FANTINELL, PINOT GRIGIO, FRIULI, ITALIA

\$121.900 


CHOCALAN RESERVA, CHARDONNAY, VALLE DE MAIPO, CHILE

\$127.900 

LES PINYERES BLANC, GARNACHA, MONTSANT, ESPAÑA

\$140.900 



CA RUGATE SAN MICHELE, GARGANEGA, SOAVE CLASSICO, ITALIA

\$109.900 

DOMAINE WACHAU TERRASSEN, RIESLING, AUSTRIA

\$124.900 


SIBARIS GRAN RESERVA, SAUVIGNON BLANC, VALLE DE LEYDA, CHILE

\$29.900  \$144.900 



CONDES DE ALBAREI, ALBARIÑO, GALICIA, ESPAÑA

\$24.900  \$119.900 

MARA MARTIN, GODELLO, GALICIA, ESPAÑA


\$105.900 

MUGA, VIURA, MALVASIA, RIOJA, ESPAÑA

\$27.900  \$138.900 

ROSSO


CASA SILVA RESERVA, CARMENERE, VALLE DE COLCHAGUA, CHILE

\$129.900 

ORMANNI CHIANTI CLASSICO, SANGIOVESE, TOSCANA, ITALIA

\$33.900  \$164.900 


EMILIANA NOVAS, CARMENERE, CABERNET SAUVIGNON VALLE DE
COLCHAGUA, CHILE

\$107.900 

FLOR DE VETUS, TEMPRANILLO, TORO, ESPAÑA

\$124.900 

SALENTEIN KILKA ART, MALBEC, MENDOZA, ARGENTINA

\$26.900  \$132.900 

CEPA GAVILÁN CRIANZA, TEMPRANILLO, RIBERA DEL DUERO, ESPAÑA

\$179.900 

SIBARIS GRAN RESERVA, CARMENERE, VALLE DEL MAIPO, CHILE

\$29.900  \$144.900 

MARQUÉS DE CASA CONCHA, CARMENERE, PEUMO, CHILE

\$199.900 

RIDGE VINEYARDS EAST BEANCH, ZINFANDEL, DRY CREEK VALLEY,
CALIFORNIA, EE.UU

\$249.900 

VIDIGAL "DAO", TOURIGA NACIONAL, JAEN, DAO, PORTUGAL

\$136.900 

MARQUES DE VARGAS, TEMPRANILLO, GRACIANO, RIOJA, ESPAÑA

\$39.900  \$198.900 

PAGO DE CAPELLANES ROBLE, TEMPRANILLO, RIBERA DEL DUERO, ESPAÑA

\$161.900 

PICCINI "MEMORO", PRIMITIVO, MONTEPULCIANO, NERO D'AVOLA, ITALIA

\$20.900  \$98.900 

CACIOEPEPE.COM.CO

644 7777 BOGOTÁ

CARRERA 11A N°89—38
DOMICILIOS — TAKEOUTS

TAVERNA ITALIANA EN CASA

CACIO & PEPE

PORTA A

PORTA