

Noticias de Takami

Edición no. 2 - 2020



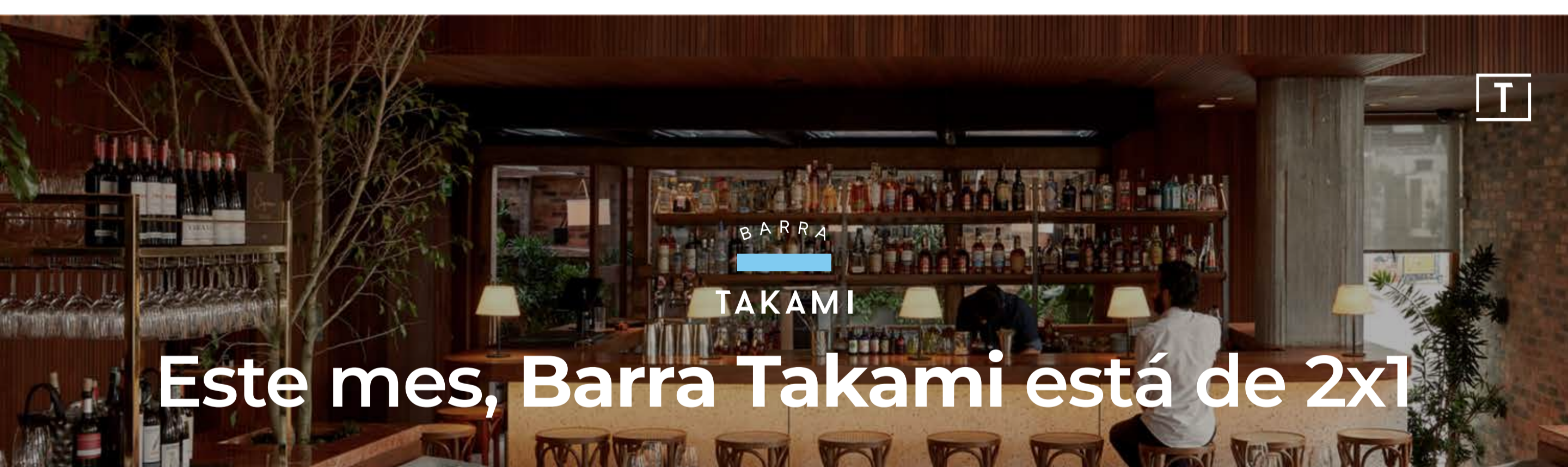
¡80 Sillas reabre con un cambio generacional!

¡80 Sillas abre sus puertas de nuevo en Usaquén! 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



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](#).



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

\$4.500



OTRAS BEBIDAS

—

GASEOSA

\$4.500

LIMONADA
NATURAL

\$4.000

CORELIA
AGUA
GASIFICADA CON
LIMÓN

\$4.500

CERVEZAS

STELLA
ARTOIS
\$10.000

CLUB
COLOMBIA
DORADA
\$7.000

CORONA
\$10.000

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

\$631.900 

PROSECCO COLLI EUGANEI EXTRA DRY, GLERA, VÉNETO, ITALIA

\$22.900  \$112.900 

CHAMPAGNE DELAMOTTE BRUT, CHARDONNAY, PINOT NOIR, LES MENIL,
FRANCIA 750ML

\$316.900 

ROSATO

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


\$99.900 

IZADI "LARROSA" GARNACHA, RIOJA, ESPAÑA

\$102.900 

BIANCHI


CHOCALAN RESERVA, CHARDONNAY, VALLE DE MAIPO, CHILE

\$127.900 


LES PINYERES BLANC, GARNACHA, MONTSANT, ESPAÑA

\$140.900 

CA RUGATE SAN MICHELE, GARGANEGA, SOAVE CLÁSSICO, ITALIA

\$101.900 

DOMAINE WACHAU TERRASSEN, RIESLING, AUSTRIA

\$102.900 

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



\$27.900  \$138.900 

CONDES DE ALBAREI, ALBARIÑO, GALICIA, ESPAÑA

\$22.900  \$112.900 

ROSSO

ORMANNI CLÁSSICO, SANGIOVESE CHIANTI CLÁSSICO, ITALIA

\$31.900  \$158.900 

EMILIANA NOVAS, SYRAH, MOUVEDRE, VALLE DE COLCHAGUA, CHILE

\$90.900 

SALENTEIN KILKA ART, MALBEC, MENDOZA, ARGENTINA

\$26.900  \$132.900 

CEPA GAVILÁN CRIANZA, TEMPRANILLA, R. DEL DUERO, ESPAÑA

\$173.900 

SIBARIS GRAN RESERVA, CARMENERE, VALLE DEL MAIPO, CHILE

\$27.900  \$135.900 

MARQUES DE CASA CONCHA, CARMENERE, PEUMO, CHILE

\$195.900 

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

\$246.900 

CACIOEPEPE.COM.CO

644 7777 BOGOTÁ

CARRERA 11A N°89—38
DOMICILIOS — TAKEOUTS

TAVERNA ITALIANA EN CASA

CACIO & PEPE

PORTA A

PORTA