

Lo nuevo de Takami

Encuentre el menú después de estas noticias.

Reservas en takami.co • t. 6447766



Disfrute Takami en casa

Todos nuestros restaurantes llegan a la puerta de su casa. Pida sus marcas favoritas a domicilio en nuestra página web, llamando al 644-7777 o por Rappi

[¡Quiero ver opciones! →](#)



TAKAMI cocina | Osaki

Clase de Pad Thai

Jueves, 25 de Febrero - 7pm

De nuestros restaurantes, a su cocina.

Aprenda a preparar en casa las recetas de los platos que encuentra en nuestros restaurantes, de la mano de nuestros chefs.

Compre su caja de ingredientes llamando al 644-7777



AMAZÓNICO

Ayúdenos a reciclar

¿Qué hace usted con los empaques de sus domicilios?

Nos aliamos con Amazóniko para recuperar estos y otros residuos reciclables. Juntos podemos ayudar a cerrar el ciclo de estos materiales

[Quiero Reciclar →](#)



Un domicilio un árbol

Con el proyecto un domicilio un árbol y el apoyo de todos nuestros clientes de domicilios, durante el 2020 logramos conservar 109,319 árboles en el Caquetá. Para conocer más escuche este podcast sobre historias de sostenibilidad.

[Escuchar Podcast →](#)



Reciba 20% de descuento en productos seleccionados con sus tarjetas Mastercard®

Pagando con su tarjeta Débito o Crédito Mastercard® disfrute de un 20% de descuento en productos seleccionados para terminar en casa. Haga su compra en nuestras páginas web o en Rappi.

[Ver Productos →](#)



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**

BANANA BREAD PUDDING - \$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

BURBUJAS

CHANDON EXTRA BRUT,

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

ESPUMOSO SAINT LOUIS BRUT BLANC DE BLANCS,

Chardonnay, Francia **\$59.9**

BLANCOS

CANTINA COLLI EUGANEI,

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

ALAMOS,

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

SALENTEIN KILLKA ART,

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

DOMAINE WACHAU,

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

VIDIGAL,

Loureiro, Trajadura, Vinho Verde, Portugal

- **\$115.9** - copa **\$26.9**

SALENTEIN PORTILLO,

Sauvignon Blanc, Mendoza, Argentina

- **\$109.9**- copa **\$22.9**

VINOS

ROSADOS

CONDENSA LEGANZA ROSADO,

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

MINA VELHA ROSE,

Touriga Nacional, Lisboa, Portugal

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

TINTOS

ALIWEN RESERVA,

Carmenere, V. de Colchagua, Chile - **\$121.9**

SALENTEIN KILLKA ART,

Malbec, Mendoza, Argentina - **\$134.9**

PALACIOS REMONDO "LA VENDIMIA",

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

EMILIANA NOVAS,

Carmenere, Cabernet Sauvignon,

Valle de Colchagua, Chile - **\$102.9** - copa **\$21.9**

PAGO DEL VICARIO PENTA,

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

CA' RUGATE,

Rio Albo, Valpolicella DOC Véneto, Italia - **\$92.9**

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