

# Noticias de Takami

Edición no. 2 - 2020



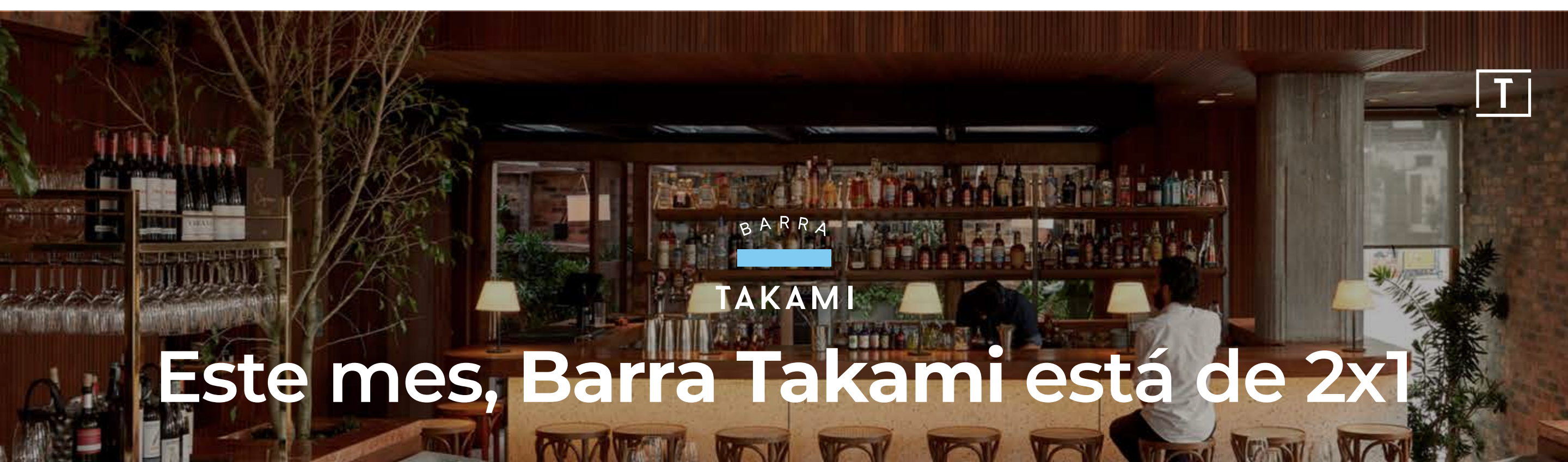
## ¡80 Sillas reabre con un cambio generacional!

¡80 Sillas abre sus puertas de nuevo en Usaquéen! Andrew Blackburn 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](#).



-BODEGA-



# LA FAMA

## BARBECUE

DESDE 2012

# BIENVENIDOS

## PARA PICAR

### Chicharrones (Pork Belly) 21.000

Barriga de Cerdo adobada en especias por 5 días, ahumada por 3 horas y cortamente frita.

### Chorizos 16.900

Jalapeños Asados y Queso Pepper Jack  
Un poco picante.

### La Fama

Chorizo con toques de Chiles.

### Papas Criollas con Suero Ahumado y Chimichurri 12.200

### Mazorca La Fama Barbecue 14.300

Mazorca Dulce cortada en 3 pedazos, servida sobre mantequilla compuesta de chiles. Con sal de limón.

### Nachos BBQ 15.400

Totopos de maíz con carne de res molida y ahumada, mayonesa BBQ, jalapeño encurtido y queso fundido

## BANDEJAS SUGERIDAS POR LA FAMA

### PEQUEÑA (1-2 PERSONAS)

1/4 Rack Costillas, Pecho 100gr, Cole Slaw, Papa Criolla

46.900

### PARA 4 PERSONAS

Pecho 100g, 1/2 Rack de Costillas, Cerdo Desmechado 100g,  
1/2 Pollo, Chorizo, Morrillo 100g, Cole slaw, Papas Criollas,  
Mac and Cheese

166.900

# CORTES Y ACOMPAÑAMIENTOS para armar su bandeja

## RES

### **Morrillo 100 g (Hump) 17.800**

Curado en adobo y luego ahumado por 18 horas, servido en tajadas.

### **Pecho 100 g (Brisket) 17.800**

Curado en adobo y luego ahumado por 18 horas, servido en tajadas.

### **Costilla de Res Wagyu Nacional 49.000**

Curado en adobo y luego ahumado por 12 horas. (Según disponibilidad)

### **Brisket Wagyu 24.500**

Corte de pecho Wagyu nacional ahumado por 18 horas y servido con una reducción de salsa gravy. 100g

## CERDO

### **Costillas estilo Baby Back**

Se pueden pedir glaceadas o secas, o mitad y mitad.

**1/4 rack (aprox. 350g) 32.600**

**1/2 rack (aprox. 700g) 59.800**

### **Costillas estilo St. Louis**

Nuestro plato insignia. Servimos un corte largo de costillas que son marinadas y adobadas, luego ahumadas por 6 horas, parrilladas con salsa para lograr un caramelizado ideal.

**1/4 rack (aprox. 350g) 32.600**

**1/2 rack (aprox. 700g) 59.800**

### **Cerdo Desmechado (Pulled Pork) 100 g 17.600**

Hombro de Cerdo adobado y ahumado por 20 horas con hueso, luego desmechado y mojado con una salsa típica del sur de Estados Unidos.

## POLLO

### **1/2 Pollo Barbecue 28.900**

Adobado por 1 día antes de ser ahumado por 2 horas. Lo parrillamos con salsa barbecue antes de servirlo.

## ALITAS

Todas nuestras Alitas de pollo son ahumadas, previamente adobadas y par rilladas antes de servir  
**5 und. 18.900**

### **Clásicas La F ama**

Bañadas en salsa BBQ.

### **Buffalo**

Bañadas en salsa Buffalo, picantes.

## ACOMPAÑAMIENTOS

### **Chips de Papas Nativas 7.200**

Variedad de papas nativas, dip de tomates y pimientos.

### **Fríjoles Barbecue 9.800**

Típico acompañamiento barbecue con nuestro fríjol, su base es una salsa con toques dulces y contiene trozos de carne de res ahumada.

### **Mac and Cheese 15.400**

### **Cole Slaw 6.700**

Nuestra versión de la típica ensalada de repollo y zanahoria.

### **Papa francesa 6.900**

### **Ensalada pequeña 9.900**

# HAMBURGUESAS

## **Veggie Burger 21.900**

Hamburguesa vegetariana a base de lenteja y quinua con lechuga y tomate.  
Acompañada de papas fritas o papas criollas.

## **Cheeseburger Sencilla 23.200 Doble 30.500**

100g de carne de res angus, queso cheddar, lechuga y tomate.  
Acompañada de papas fritas o papas criollas.

## **Hamburguesa La Fama 30.800**

180g de carne de res angus, tocineta ahumada, salsa de queso azul, champiñones, cebollitas caramelizadas y delgados crocantes de papas. Acompañada de papas fritas o papas criollas.

# SÁNDUCHES

## **Cerdo Desmechado (Pulled Pork) 22.900**

Cerdo desmechado que se desborda, Cole Slaw, pepinillo y salsa barbecue.

## **Pastrami 29.800**

200g de Morrillo que se deja 15 días en salmuera, ahumado y luego cocido al vapor, pan centeno, mostaza. Acompañado con un poco de slaw

**1/2 con papas o ensalada 18.000**

# ENSALADAS

## Ensalada La Fama 18.900

Lechugas mixtas, tomates cherry, cebolla roja encurtida, aguacate, maiz tierno, cebolla puerro crocante, vinagreta de la casa.

# POSTRES

## Brownie con Helado 11.800

## Torta de Coco con Crema Inglesa 13.700

## Keylime Pie 11.800

# PARA TERMINAR EN CASA

## KIT BBQ LA FAMA

Caja con una cuidadosa selección de productos emblemáticos de La Fama Barbecue. Todo está listo para terminar.

### 1-2 Personas 45.000

Rack Costillas, St. Louis La Fama, Brisket Wagyu Nacional x 200 gr, Pulled Pork x 200 gr, Cole Slaw, Pan x 2 uds.

### 3-4 Personas 139.000

1/4 Rack (350-400 g) Costillas Baby Back, 1/4 Rack (350-400 g) Costillas St. Louis, 200g Brisket (Pecho), 2 Chorizos Picantes, 2 Chorizos con Jalapeños, 220 g Cole Slaw (Ensalada de Repollo). 250 ml Salsa BBQ La Fama y 250 ml Salsa BBQ Picante.

### Chorizo Picante 48.000

6 un de Chorizo Picante La Fama

### Chorizo Jalapeño 48.000

6 Un de Chorizo Jalapeño.

### Cole Slaw 220 g 6.700

### 1/4 Rack Costillas Baby Back 27.900

### 1/4 Rack Costillas St Louis 27.900

### Wagyu(Pecho) 200 g 48.900

### Pulled Pork 400 g 35.900

### Pastrami 200 g 27.900

### Alas Ahumadas X10 40.000

## LAS SALSAS BBQ DE LA FAMA

para llevar

Lleve el sabor de sus cortes y acompañamientos a otro nivel con nuestras salsas

### Salsa BBQ 12.000

Salsa barbecue de la casa al estilo North Carolina con un toque dulce. Agréguela a cualquier preparación para darle el verdadero sabor del BBQ sureño.

### Salsa BBQ Pica 15.000

Para los amantes del picante, nuestra salsa barbecue con toque de chiles secos. Ideal para exaltar el sabor de cualquier plato.

# PARA BRINDAR

## CÓCTELES EMBOTELLADOS

\$26.000

### Margarita Poblano

Altos Plata, mezcal, lulo, limón, Ancho Reyes

### Corozo Cosmoo

Absolut, corozo, limón mandarino, licor de naranja.

### Mezcalita

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

### Penicillin

Chivas Extra, jengibre, miel, limón

## CÓCTELES PARA COMPARTIR:

### SANGRÍA

Para 4 a 6 personas: \$96.000

Para 2 a 3 personas: \$48.000

### Tinta

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

### Rosada

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

### Kit Pickleback

Media botella de Jameson, media botella de pickle,  
3 Club Colombia

\$130,000

## CERVEZAS

Stella Artois - \$12.000

Corona- \$11.000

Club Colombia - \$8.000

Budweiser - \$10.000

BBC Monserrate Roja - \$12.000

BBC Septimazo IPA - \$14.000

## SIN ALCOHOL

Agua Vivante: \$4.900

Agua Manantial: \$5.900

Agua San Pellegrino 500ml: \$11.900

Gaseosas 10 oz: \$5.900

Gaseosas 400ml: \$6.900

Tónica: \$5.900

Fever Tree Tónica: \$10.900

Soda: \$4.900

Limonada: \$5.900

Jugo de mandarina: \$6.900

Tropical Ice: \$6.900

# NUESTROS VINOS

## BURBUJAS

### **Espumoso Saint Louis**

Brut Blanc de Blancs, Chardonnay, Francia

**Botella \$48.900**

**Copa: \$10.000**

## ROSADO

### **U by Undurraga Rose,**

Cabernet Sauvignon, Valle Central, Chile

**\$99.900**

## BLANCO

### **Baron Philippe de Rothschild**

Chardonnay, Pays, D'oc, Francia

**Botella \$85.900**

**Copa \$17.900**

### **Menade ecológico**

Verdejo, Rueda, España

**\$135.900**

### **Loimer**

Riesling Kamptal DAC, Austria

**\$159.900**

### **Volcanes Reserva**

Sauvignon Blanc,  
Valle de Leyda, Chile

**\$129.900**

## TINTOS

### **Chocalan Prólogos**

Carmenere, Valle de Maipo, Chile

**\$102.900**

### **Aliwen Reserva**

Cabernet-Carmenere, Valle del Colchagua, Chile

**\$115.900**

### **Palacios Remodo, "La VendimiA"**

Tempranillo, Garnacha, Rioja, España

**\$124.900**

### **Sola Fred**

Cariñena, Montsant, España

**\$124.900**

### **Salentein Portillo**

Malbec, Mendoza, Argentina

**Botella \$90.900**

**Copa \$18.900**



# LICORES

## GINEBRA

TRA BOT  
\$37 PLYMOUTH \$370  
\$45 MONKEY 47 \$440  
\$20 BEEFEATER \$200  
BEEFEATER ½ \$105  
\$29 BEEFEATER 24 \$310  
\$24 BEEFEATER PINK \$240

## RON / CAÑA

TRA BOT  
\$16 HAVANA CLUB 3 AÑOS \$170  
\$21 HAVANA CLUB 7 AÑOS \$230  
\$18 HAVANA CLUB AÑEJO ESPECIAL \$180  
\$33 HAVANA CLUB SEL. DE MAESTROS \$330  
\$9 AGUARDIENTE ANTIOQUEÑO SIN AZÚCAR \$90

## TEQUILA

TRA BOT  
\$28 ALTOS PLATA \$280  
\$29 ALTOS REPOSADO \$290

## APERITIVOS

TRA BOT  
\$20 LILLET ROSÉ \$220  
\$20 LILLET BLANC \$220  
\$18 DUBONNET \$180

## VODKA

TRA BOT  
\$20 ABSOLUT \$200  
ABSOLUT ½ \$105  
\$17 WYBOROWA \$170

## WHISK(E)Y

TRA BOT  
**BLENDED SCOTCH**  
\$26 CHIVAS REGAL 12 AÑOS \$260  
\$47 CHIVAS REGAL 18 AÑOS \$510  
\$28 CHIVAS REGAL EXTRA \$280  
CHIVAS REGAL EXTRA ½ \$145  
\$27 BUCHANAN'S DELUXE \$290  
**SINGLE MALT SCOTCH**  
\$41 THE GLENLIVET 15 AÑOS \$410  
\$32 THE GLENLIVET 12 AÑOS \$320  
\$38 THE GLENLIVET CAPTAIN'S \$380  
\$29 THE GLENLIVET FOUNDER'S RESERVE \$290  
\$31 GLENFIDDICH 12 AÑOS \$330  
\$49 MACALLAN 12 AÑOS TRIPLE CASK \$490

TRA BOT  
**AMERICAN / IRISH WHISKEY**  
\$26 JACK DANIEL'S \$280  
\$22 JAMESON \$220  
JAMESON 1/2 \$115