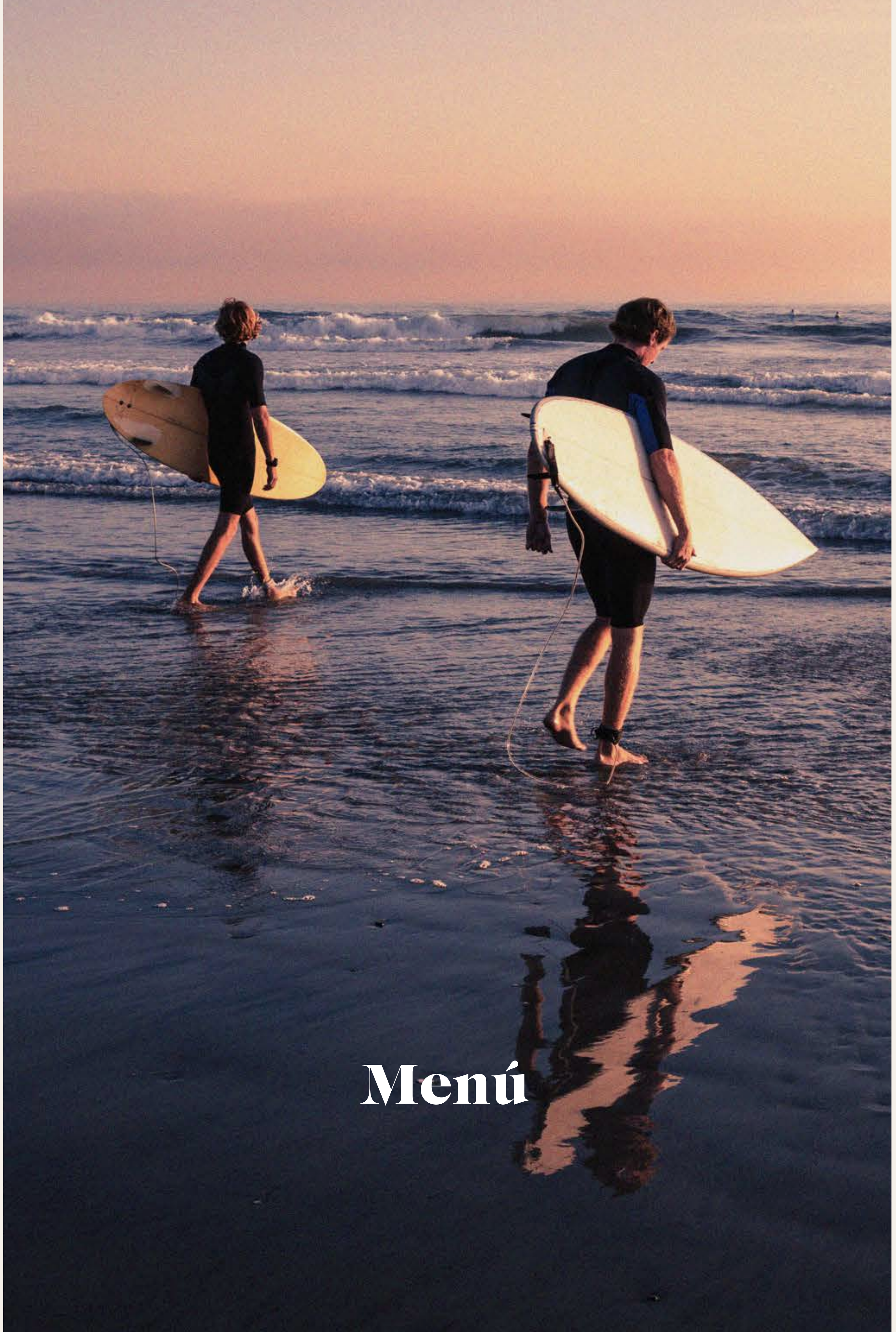


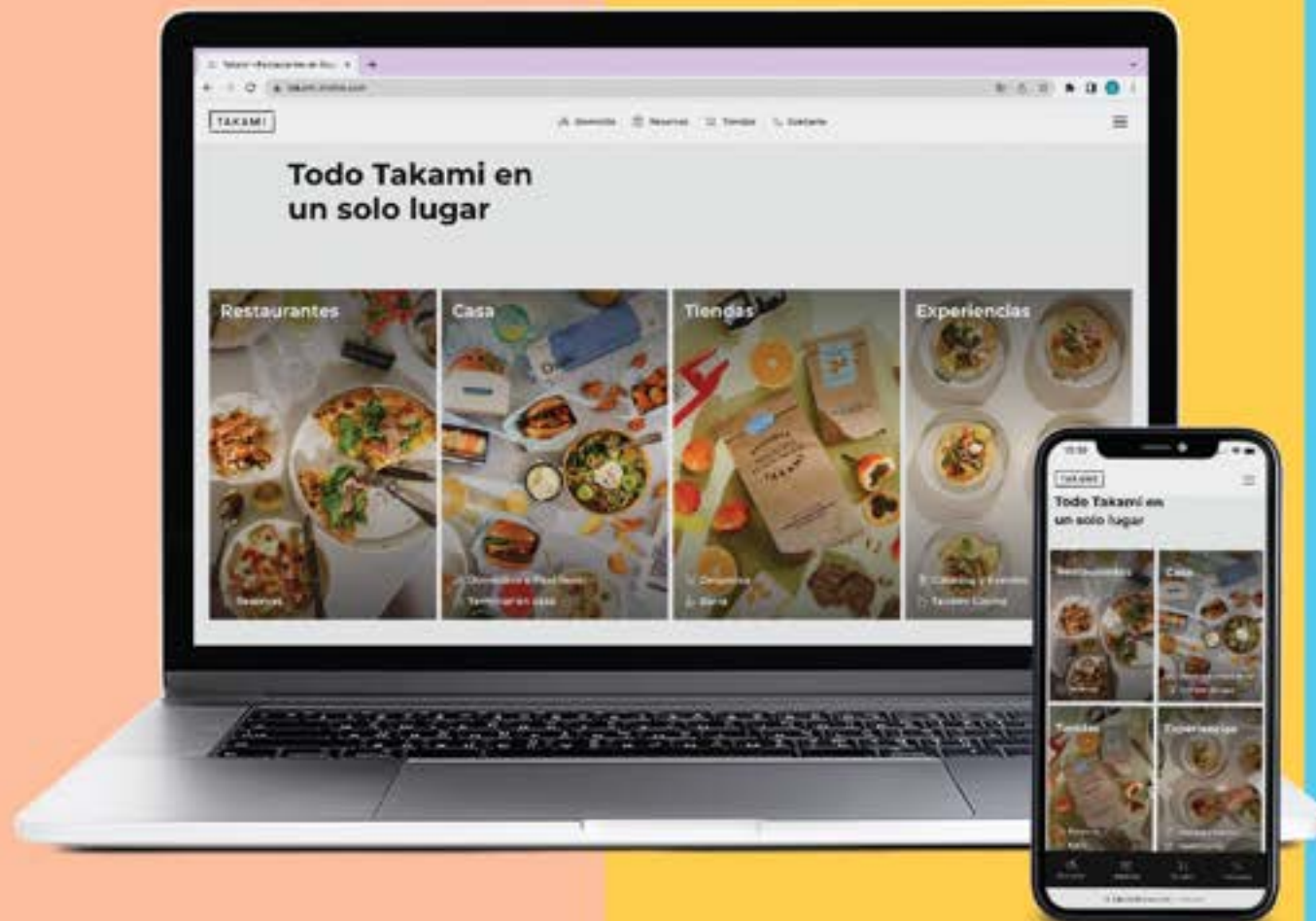
Oficialmente peruanos

@OFICIALBOGOTA



Menú

T



Nuevo **takami.co**

Ahora todo en un solo lugar

[Conocer takami.co](https://takami.co)

- Cocteles -

- Bebidas -

- Abrebocas -

- Entrantes -

- Ceviches & Tiraditos -

- Sándwichitos -

- Arroces -

- Pesca del Día & Peruchos -

- Dulce -

- Vinos -

- Licores -

Oficial

Cocteles



Peruchos

PISCO SOUR · \$34.000

Pisco Viñas de Oro, simple syrup, limón & egg white

PISCO PUNCH · \$34.000

Pisco Viñas de Oro, Whisky The Glenlivet Founder's, piña & angostura bitters

CHICHA HIGBALL · \$38.000

Pisco Viñas de Oro, Mezcal del Maguey Vida, syrup de chicha morada, sour mix & soda

MARACUYÁ SOUR · \$38.000

Pisco Viñas de Oro, Whisky The Glenlivet Founder's, maracuyá & egg white

Clásicos

NEGRONI SBAGLIATO · \$36.000

Campari, Dubonnet & prosecco

WHISKY SOUR · \$48.000

Whisky Chivas Regal 13 Años Sherry Casks, Jerez Tío Pepe, limón & simple syrup

PENICILLIN · \$38.000

Whisky Chivas Regal 12 Años, Whisky The Glenlivet Founder's, ginger syrup & sour mix

PALOMA · \$48.000

Tequila Altos Plata, Mezcal del Maguey Vida, syrup de toronja, limón & soda

MARGARITA ROYAL · \$46.000

Tequila Altos Plata, Whisky Talisker, licor de naranja, simple syrup & sour mix

MANHATTAN OFICIAL · \$45.000

Whisky The Glenlivet Founder's, Bulleit Bourbon, Vermouth Rosso Yzaguirre & orange bitters

De Autor

KIMONO · \$48.000

Whisky Chivas Regal Mizunara, manzana verde, syrup de tomillo, limón & soda

SPRITZ HOUR · \$44.000

Gin Beefeater, Aperol, Lillet Rosé, sour mix & agua tónica

OFICIAL MULE · \$38.000

Tequila Altos Reposado, Mezcal del Maguey Vida, ginger syrup, sour mix & soda

TINTO DE VERANO · \$34.000

Monastrell, Vermouth Rosso Yzaguirre, Ron Havana Club 7 Años, sour mix & Ginger Ale

DEATH PUNCH · \$44.000

Whisky Chivas Regal 13 Años Tequila Casks, pisco, piña, toronja, simple syrup & prosecco

NEGRONI TOSTAO · \$43.000

Gin Beefeater, Ron La Hechicera, Campari, Vermouth Rosso Yzaguirre & syrup de toronja – Café

Del Trópico

JUNGLE BIRD · \$38.000

Ron Havana Club 7 Años, Campari, simple syrup, piña & angostura bitters

BONNIE & CLYDE · \$48.000

Whisky Chivas Regal 13 Años Sherry Casks, syrup de tomillo, limón, pera & egg white

SCOTLAND YARD · \$48.000

Whisky Chivas Regal 12 Años, Cognac V.S.O.P, miel de agave, piña & limón

CARMEN MIRANDA · \$34.000

Ron Havana 7 Años, Ron Santa Tereza 1796, Jerez Tío Pepe, chile & sour mix

ACAPULCO · \$46.000

Tequila Altos Reposado, flor de jamaica, toronja & piña

CHABELA · \$48.000

Tequila Altos Plata, Mezcal del Maguey Vida, kiuri & piña

STELLA ✦ ARTOIS

Prohíbese el expendio de bebidas embriagantes a menores de edad. El exceso de alcohol es perjudicial para la salud.

Bebidas

REFRESCOS

Ginger pepino | Cordial de jengibre, limón, tónica, pepino · **\$9.000**

Piña Tajín | Piña, limón, soda, tónica, tajín · **\$9.000**

AGUA

Manantial con o sin gas · **\$6.500**

San Pellegrino o Acqua Panna · **\$14.500**

Limonada natural · **\$6.000**

Jugo de mandarina · **\$9.000**

Gaseosa · **\$7.000**

CERVEZA EN BOTELLA

Stella Artois · **\$14.000**

Corona · **\$13.000**

Michelob Ultra · **\$13.000**

Club Colombia · **\$11.000**

BBC Monserrate Roja · **\$14.000**

Budweiser · **\$12.000**

CERVEZA DRAFT

Stella Artois · **\$14.000**

BBC Monserrate Roja · **\$14.000**

Club Colombia Dorada · **\$11.000**

TÓNICA

Fever Tree · **\$14.000**

San Pellegrino Tónica · **\$14.000**





Abrebocas

TACOS EMPERADOR

Pesca del día arrebozada, mole almendrado & palta - \$32.000

TACOS DE RIBS ST.LOUIS

A la barbacoa de chile guajillo & palta - \$32.000

NIGIRI DE CHAR-SIU

Asado a la barbacoa china - \$22.000

CAUSA NIGIRI

Tataki de atún, cangrejo & fish fragrance - \$39.000

CHICHARRON MIXTO

Crujiente pesca del día, calamares, langostinos & mayo atigrada de ají amarillo - \$53.000

Entrantes

ENSALADA LIMEÑÍSIMA DE COGOLLOS

Palta, tomate & palmitos con el aderezo de la casa - \$29.000

CAUSA ANTICUCHERA

Anticuchos de la pesca del día a la brasa, camote, huancaína & criolla - \$39.000

PULPO

A la brasa, en salsa verde, papas reventadas, tomates cherry & sabores ibéricos - \$56.000

PULPO AL OLIVAR

Clásico nikkei del puerto del callao con su chalaca & palta - \$56.000

Ceviches & Tiraditos

CEVICHE “OFICIAL”

De la pesca del día, leche de tigre de rocoto & palta - \$42.000

CEVICHE “EL MERCADO”

Combinado de la pesca del día en leche de tigre al natural & crocante chicharrón de calamares - \$42.000

CEVICHE ALTAMAR

De la pesca del día, pulpo a la brasa & crema carretillera al ají amarillo - \$44.000

TIRADITO BAJA CALIFORNIA

Salmón, leche de tigre de jalapeños & palta - \$39.000

TIRADITO XO

De la pesca del día, kiuri & jugo nikkei - \$39.000

Sánguchitos

HAMBURGUESITAS DE LANGOSTINO

Asada con mayo TNT, tempura de cebolla & encurtidos 2UN - \$34.000

“EL CUBANITO”

Con chicharrón de cochinito laqueado en miso, banano rostizado & huevo de codorniz 2UN - \$32.000



Pesca del Día & Peruchos

ROBATA GRILL NIKKEI DE SALMÓN

Pak choy & cremoso de patata - \$59.000

PICANTE DE LANGOSTINOS

Ají amarillo, papa crujiente & arroz con choclo - \$54.000

CALDERETA LIMEÑA

Pesca del día tostada en jugo de ají amarillo, chicha de jora, papas confitadas & arroz con choclo - \$58.000

LOMO SALTADO

Al fuego del wok con papas fritas & huevo achicharrado - \$52.000

STEAK A LO POBRE

Lomo con tacu-tacu de pallares & seco trujillano - \$52.000

PESCA DEL DÍA TOSTADA

En jugo de curry almendrado, plátano rostizado & arroz basmati a la hierba luisa con furikake casero - \$58.000

Arroces

ARROZ CHAUFA FUSIÓN

Al wok con chicharrón de lechoncito, camarones & plátano frito al estilo shanghai - \$47.000 / Veg \$39.000

ARROZ VERDE

Meloso de picantería con langostinos, calamar & pulpo - \$58.000

STICKY RICE

Con char siu de lechal & langostinos - \$56.000

Dulce

“EL TUMBAO”

Frutos rojos, guanábana,
dulce de leche & crumble
de almendras - **\$23.000**

CHURROS “OFICIAL”

Con dulce de leche & helado
de vainilla - **\$23.000**

MERENGADO DE SUSPIRO LIMEÑO - \$23.000

TARTA AMELCOCHADA

De chocolate, rellena de
dulce de leche - **\$23.000**

PIE DE PISTACHO & NUECES

Con helado de crème brûlée -
\$25.000

TARTA DECADENTE DE CHOCOLATE

Caramelo salado & helado de
vainilla - **\$24.000**



Vinos



Burbujas

Prosecco V8 Sior Sandro

Glera, Véneto, It

\$130.000 c. \$22.000

Recaredo Brut Nature

Xarel·lo, Macabeo, Penedés, Es 18

\$379.000 c. \$64.000



Taittinger, Brut Reserve

Chardonnay, Pinot Noir, Reims, Fr

\$800.000

Cava Juve Camps

Xarel·lo, Macabeo, Penedés, Es

\$270.000

Moet Chandon Brut

Chardonnay, Reims, Fr

\$899.000

Rosados

Vidigal

Espadeiro, Touriga, Vinho Verde, Pt 21

\$165.000 c. \$33.000

Muga

Garnacha, Viura, Rioja, Es 21

\$190.000

B&G

Garnacha, Cinsault, Syrah, Cotes de Provence, Fr 21 (1.500ml)

\$454.000 c. \$45.000

Astobiza Rosé

Hondarrabi Zuri, Beltza, Txacoli d'Alava, Es 21

\$194.000

Portillo

Malbec, Mendoza, Ar

\$135.000 c. \$27.000



Blancos Frescos

Les Grains

Viognier, Luberon, Fr 21
\$149.000

Ponte Do Lima

Loureiro, Vinho Verde, Pt 20
\$150.000

Zorzal

Garnacha Blanca, Navarra, Es 19
\$165.000

Alvear "3 Miradas"

Pedro Ximénez, Montilla, Es 19
\$190.000

Caballero de Olmedo

Verdejo, Viura, Rueda, Es 21
\$174.000

Agusti Torello Xic

Xarel-lo, Penedes, Es 21
\$128.000 c. \$26.000

Cantalapiedra Cantayano

Verdejo, Castilla y Leon, Es 21
\$199.000

Hiedler

Muskat Ottonel "Viñas Viejas",
Kamptal, At 18
\$197.000 c. \$40.000

Pardas "Blau Cru"

Malvasía, Penedés, Es 19
\$210.000

Mara Martin

Godello, Monterrey, Es 21
\$158.000

Prólogos

Sauvignon Blanc, Curicó, Cl 21
\$180.000 c. \$36.000

Emiliana Novas "Stellar"

Chardonnay, Casablanca, Cl 21
\$164.000 c. \$32.000

Castel Firmian

Pinot Grigio, Trentino, It 21
\$169.000

Blancos Aromáticos

Mar de Ons

Albariño, Rias Baixas, Es 21
\$220.000

Domäne Wachau Terrassen

Riesling, At 21
\$165.000 c. \$33.000

Catena "Appellation Tupungato"

Chardonnay, Mendoza, Ar 20
\$210.000

Amalaya

Torrontés, Riesling, Salta, Ar 21
\$149.000

Carrascas

Viognier, V. T. de Castilla, Es 18
\$299.000

Loimer

Grüner Veltliner, Kamptal, At 21
\$173.000

Portillo

Sauvignon Blanc, Mendoza, Ar 22
\$135.000

Tara

Chardonnay, Atacama, Ch 20
\$549.000

Marqués de Casa Concha

Chardonnay, Limarí, Cl 19
\$280.000

Tomas Postigo

Verdejo FB, León, Es 18
\$349.000

Frey - Sohler

Silvaner, Alsacia, Fr 21
\$188.000 c. \$37.000

Adega de Borba

Arinto Antao Vaz, Alentejo, Pt 20
\$194.000

Sibaris Gran Reserva

Chardonnay, Maipo, Cl 20
\$190.000 c. \$38.000

Condes de Albarei

Albariño, Galicia, Es 21
\$163.000

Royal Tokaji Selection

Furmint, Tokaj, Hu 18
\$192.000

M. Chapoutier

Bila-Haut, Garnacha Blanca,
Macabeo, Roussillon, Fr 20
\$164.000 c. \$33.000

Loimer

Gemischter Satz, Kamptal, At 21
\$349.000

Can Sumoi

Xarel-lo, Serra de L'Home, Penedés, Es 20
\$250.000

Pazo Barrantes

Albariño, Rias Baixas, Es 19
\$320.000

Zuccardi "Serie A"

Torrontés, Salta, Ar 21
\$190.000

Enate 234

Chardonnay, Somontano, Es 21
\$190.000

Tintos Frescos

Sola Fred "Negre"

Carignan, Montsant, Es 20
\$169.000

Avaniel

Tempranillo, R. del Duero, Es 21
\$120.000

Heinrich

Pinot Noir, Burgenland, Au 20
\$179.000

La Posta Red Blend

Malbec, Bonarda, Mendoza, Ar 18
\$145.000

Luzón Colección

Monastrell, Jumilla, Es 20
\$113.000

Anima

Bonarda, Uco, Ar 21
\$129.000

Viña Zorzal

Graciano, Navarra, Es 20
\$172.000 c. \$35.000

Pulenta "La Flor"

Malbec, Cab Sau, Mendoza, Ar 21
\$209.000

Baron Phillippe Rothschild

Merlot, Pays Do'c, Fr
\$134.000 c. \$27.000

Alta Alella "Gx"

Garnacha, Penedés, Es 20
\$194.000

Ochoa "La foto"

Tempranillo, Navarra, Es 17
\$145.000

Sibaris Gran Reserva

Carmenere, Colchagua, Cl 20
\$189.000 c. \$38.000

Casa Silva "Cool Coast"

Pinot Noir, Casablanca, Cl 21
\$229.000

Casa Castillo

Monastrell, Jumilla, Es 20
\$149.000

Louis Latour

Gamay, Morgon, Fr 18
\$350.000

Mueller Kloch

Zwiegelt, Estiria, At 20
\$179.000 c. \$36.000

Gerard Bertrand

Garnacha, Syrah, Languedoc, Fr 18
\$211.000

Tintos Especiados

Damana 5

Tempranillo, R. del Duero, Es 20
\$184.000 c. \$37.000

S. Sebastiao

Syrah, Tinta Roriz, Lisboa, Pt 20
\$120.000

Cepa Gavilán Crianza

Tempranillo, R. del Duero, Es 19
\$279.000

Diamandes

Malbec, Mendoza, Ar 15
\$275.000

Killka Art

Malbec, Uco, Ar 21
\$182.000 c. \$37.000

Tinto Rey "Super Tinto"

Tempranillo, Oregon, EE.UU. 17
\$238.000

Chocalán Prólogos

Carmenere, Lontue, Cl 20
\$179.000 c. \$36.000

Manz

Contador d'Estorias, Touriga Nacional, Tinta Roriz, Douro, Pt 19
\$162.000

Morande Gran Reserva

Carmenere, Colchagua, Cl 20
\$249.000

Les Grains

Syrah, Luberon, Fr 20
\$132.000

Salentein Reserva

Cabernet Sauvignon, Uco, Ar 21
\$264.000

Lapostolle "Le Rouge"

Syrah, Cabernet, Rapel, Cl 14
\$259.000

Izadi Crianza

Tempranillo, Rioja, Es 18
\$229.000 c. \$47.000

De Guarda

Alion

Tempranillo, R. del Duero, Es 17

\$1'200.000 c. \$225.000



Purple Angel

Carmenere, Colchagua, Cl 20

\$990.000

Marques de Vargas Rsva

Tempranillo, Rioja, Es 16

\$330.000 c. \$70.000



Angelica Zapata

Malbec, Mendoza, Ar 18

\$520.000

T.H. [Terroir Hunter]

Carmenere, Peumo, Cl 19

\$319.000

Zuccardi “Aluvional” Gualtallary

Malbec, Uco, Ar 13

\$850.000



Gaja Barolo “Dagromis”

Nebbiolo, Piemonte, It 16

\$1'100.000

El Puntido

Tempranillo, Rioja, Es 13

\$620.000

Licores

Whisky American & Irish

Jameson

tr. \$28.000 · bot. \$280.000

Woodford Reserve

tr. \$41.000 · bot. \$448.000

Bulleit Rye

tr. \$36.000 · bot. \$392.000

Bulleit Bourbon

tr. \$34.000 · bot. \$358.000

Jack Daniel's

tr. \$28.000 · bot. \$302.000

Scotch

Royal Salute 21 años

tr. \$199.000 · bot. \$2,016.000

Chivas Regal 18 años

tr. \$60.000 · bot. \$605.000

Chivas Regal Mizunara

tr. \$50.000 · bot. \$504.000

Chivas Extra 13 Tequila Cask

tr. \$41.000 · bot. \$414.000

Chivas Regal Extra 13 años

tr. \$41.000 · bot. \$414.000 · med. \$280.000

Chivas Regal 12 Años

tr. \$36.000 · bot. \$358.000 · med. \$210.000

Buchanan's Deluxe

tr. \$38.000 · bot. \$414.000

Single malt

The Glenlivet 18 Años

tr. \$143.000 · bot. \$1,445.000

The Glenlivet 15 Años

tr. \$52.000 · bot. \$515.000

The Glenlivet Captain's

tr. \$53.000 · bot. \$526.000

The Glenlivet 12 Años

tr. \$46.000 · bot. \$459.000

The Glenlivet

Founder's Reserve

tr. \$44.000 · bot. \$437.000

Balvenie Caribbean

Cask 14 Años

tr. \$74.000 · bot. \$795.000

Glenfiddich 15 Años

tr. \$49.000 · bot. \$526.000

Glenfiddich 12 Años

tr. \$41.000 · bot. \$403.000

Glenmorangie

The Original

tr. \$45.000 · bot. \$448.000

Glenmorangie

Nectar d'Or

tr. \$60.000 · bot. \$605.000

Glenrothes 12 Años

tr. \$55.000 · bot. \$549.000

Highland Park 12 Años

tr. \$52.000 · bot. \$515.000

Macallan 18 Años Double Cask

tr. \$307.000 · bot. \$3,091.000

Macallan 15 Años Double Cask

tr. \$140.000 · bot. \$1,411.000

Macallan 12 Años Sherry Cask

tr. \$78.000 · bot. \$795.000

Talisker 10 Años

tr. \$46.000 · bot. \$459.000

Brandy

Don Pedro 12 Años

tr. \$31.000 · bot. \$336.000

Cognac

Rémy Martin VSOP

tr. \$54.000 · bot. \$582.000

Hennessy VS

tr. \$52.000 · bot. \$515.000

Grappa

Cellini Blanca

tr. \$41.000 · bot. \$414.000

Pisco

Viñas de Oro

tr. \$29.000 · bot. \$314.000

Demonio de los Andes

Acholado

tr. \$30.000 · bot. \$325.000

Licores

Lillet Blanc

tr. \$27.000 · bot. \$291.000

Lillet Rosé

tr. \$27.000 · bot. \$291.000

Bailey's

tr. \$24.000 · bot. \$235.000

Campari

tr. \$25.000 · bot. \$269.000

Grand Marnier

tr. \$45.000 · bot. \$448.000

Disaronno

tr. \$30.000 · bot. \$325.000

Licor 43

tr. \$31.000 · bot. \$336.000

Luxardo Amaretto

tr. \$32.000 · bot. \$347.000

St. Germain

tr. \$31.000 · bot. \$336.000

Ginebra

Monkey 47

tr. \$74.000 · bot. \$526.000

Plymouth

tr. \$44.000 · bot. \$437.000

Beefeater 24

tr. \$48.000 · bot. \$482.000

Beefeater Pink

tr. 39.000 · bot. \$392.000

Beefeater

tr. \$36.000 · bot. \$358.000 · med. \$202.000

Bombay Sapphire

tr. \$32.000 · bot. \$325.000

Bulldog

tr. \$32.000 · bot. \$347.000

Gin Mare

tr. \$45.000 · bot. \$482.000

Hendrick's

tr. \$44.000 · bot. \$470.000

Tanqueray 10

tr. \$48.000 · bot. \$515.000

Vodka

Absolut

tr. \$30.000 · bot. \$302.000 · med. \$157.000

Wyborowa

tr. \$26.000 · bot. \$258.000

Grey Goose

tr. \$41.000 · bot. \$448.000

Mezcal

Del Maguey Vida

tr. \$44.000 · bot. \$470.000

Amores Cupreata

tr. 55.000 · bot. \$549.000

Amores Espadín

tr. \$40.000 · bot. \$403.000

Los Nahuales

tr. \$52.000 · bot. \$560.000

Tequila

Altos Reposado

tr. \$43.000 · bot. \$426.000

Altos Plata

tr. \$39.000 · bot. \$392.000

Herradura Ultra

tr. \$47.000 · bot. \$504.000

Herradura Añejo

tr. \$48.000 · bot. \$515.000

Herradura Reposado

tr. \$41.000 · bot. \$448.000

Herradura Plata

tr. \$36.000 · bot. \$381.000

Patrón Reposado

tr. \$50.000 · bot. \$538.000

Don Julio 70

tr. \$63.000 · bot. \$627.000

Don Julio Reposado

tr. \$50.000 · bot. \$538.000

Maestro Dobel Diamante

tr. \$50.000 · bot. \$504.000

Ron | Caña

Havana Club Sel. de Maestros

tr. \$48.000 · bot. \$482.000

Havana Club 7 Años

tr. \$27.000 · bot. \$291.000

Havana Club Añejo Especial

tr. \$25.000 · bot. \$269.000

Havana Club 3 Años

tr. \$25.000 · bot. \$246.000

Appleton Estate

Rare Blend

tr. \$26.000 · bot. \$280.000

Appleton Estate

Signature Blend

tr. \$24.000 · bot. \$258.000

Diplomático Reserva Exclusiva

tr. \$39.000 · bot. \$392.000

Diplomático Planas

tr. \$32.000 · bot. \$325.000

Dictador XO Insolent

tr. \$87.000 · bot. \$885.000

Dictador 12 Años

tr. \$50.000 · bot. \$504.000

La Hechicera

tr. \$45.000 · bot. \$448.000

Parce 8 Años

tr. \$40.000 · bot. \$437.000

Santa Teresa 1796

tr. \$40.000 · bot. \$437.000

Aguardiente Amarillo de Manzanares

tr. \$16.000 · bot. \$168.000

Oficial

ESTE ESTABLECIMIENTO DE COMERCIO SUGIERE A SUS CONSUMIDORES UNA PROPINA DEL 10% DEL VALOR DE LA CUENTA ANTES DE IMPUESTOS, PORCENTAJE QUE PODRÁ SER ACEPTADO, RECHAZADO O MODIFICADO POR USTED SEGÚN LA VALORACIÓN DEL SERVICIO PRESTADO. AL MOMENTO DE SOLICITAR LA CUENTA USTED DEBERÁ INDICAR AL MESERO SI QUIERE QUE DICHO VALOR SEA INCLUIDO O NO EN LA FACTURA, O SEÑALAR EL VALOR QUE DARÁ COMO PROPINA.

EN ESTE ESTABLECIMIENTO DE COMERCIO LOS RECURSOS RECOGIDOS POR CONCEPTO DE PROPINA SE DESTINA ÚNICA Y EXCLUSIVAMENTE A RECONOCER EL TRABAJO DE LAS PERSONAS QUE HACEN PARTE DE LA CADENA DE SERVICIO. EN CASO DE PRESENTARSE ALGÚN INCONVENIENTE CON EL COBRO DE LA PROPINA, PODRÁ RADICAR SU QUEJA EN LA LÍNEA DE ATENCIÓN AL CIUDADANO DE LA SUPERINTENDENCIA DE INDUSTRIA Y COMERCIO 601 592 0400 O 018000910165, O EN CONTACTENOS@SIC.GOV.CO CUYO ASUNTO DEBE SER "QUEJA COBRO DE PROPINA".