

Noticias de Takami

Edición no. 2 - 2020



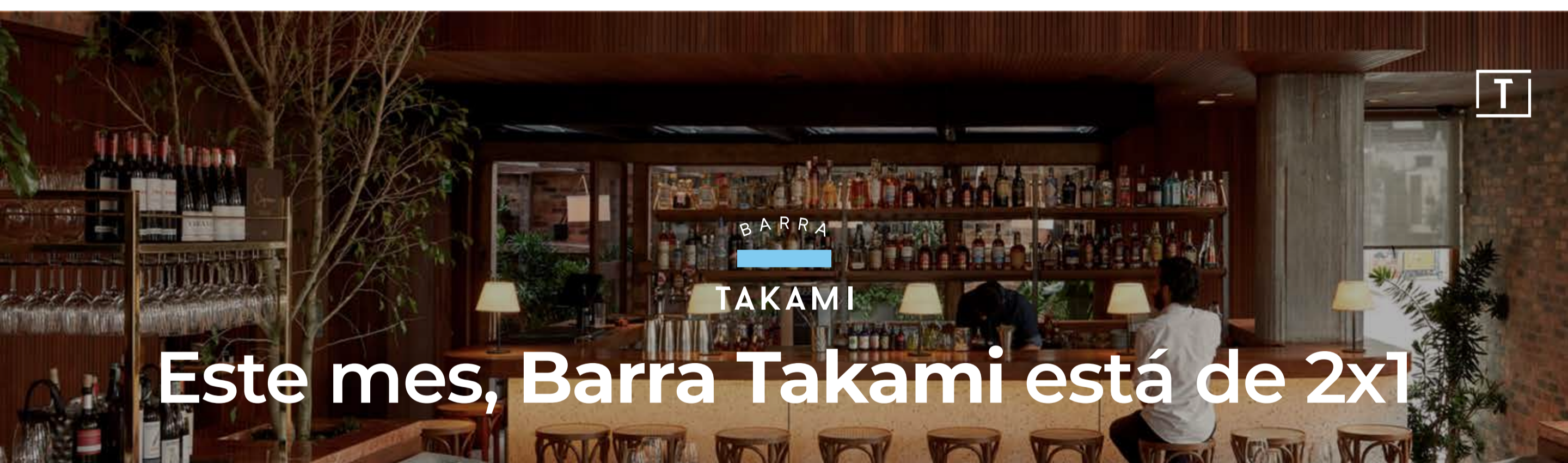
¡80 Sillas reabre con un cambio generacional!

¡80 Sillas abre sus puertas de nuevo en Usaquén! 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



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](#).



Oficial

WWW.OFICIAL.COM.CO

DOMICILIOS: 644-7777



Nuestro menú incluye muchos de los platos que han hecho famosa la gastronomía peruana: sanguches, ceviches, tiraditos, saltados, tacu tacus, chaufas, entre otros.

Será una comida que represente los sabores peruanos, siendo sencilla, sabrosa y con los mejores ingredientes.

Entrantes

CEVICHE “OFICIAL”
DE CORVINA, LECHE DE TIGRE DE
ROCOTO & PALTA TATEMADA \$30.900

CEVICHE “PUERTO CALLAO”
DE CORVINA & CALAMAR CRUJIENTE \$30.900

CEVICHE NIKKEI DE ATÚN*
CON KIURI & PALTA \$30.900

TIRADITO APALTADO
DE CORVINA, CON LECHE DE TIGRE
AL AJÍ AMARILLO \$28.900

TIRADITO DE ATÚN*
CON LECHE DE TIGRE DE AJÍ LIMO & PALTA
\$30.900

CAUSA LIMEÑA CON CAMARONES A LA
MILANESA, SALSA GOLF & PALTA
\$29.900 - Vegetariana \$22.900

ZANAHORIAS ORGÁNICAS
CON TAHINI , YOGURT & DUKKAH
DE PISTACHIO \$19.900

PALMITOS A LA BRASA CON CREMA DE
PECORINO & ALMENDRA \$26.900

ENSALADA DE COGOLLOS
PECORINO, MANZANA, CROUTONS & SALSA
CAESAR \$22.900

Atún sujeto a disponibilidad

Fuertes

WOK DE ARROZ CHAUFA CON CHICHARRÓN DE
LECHONCITO, CAMARONES & PLÁTANO FRITO

\$34.900 - Vegetariano \$28.900

ARROZ MARISQUERO CON CAMARONES, CALAMAR,
PESCA CROCANTE & SARZA CRIOLLA *\$46.900*

ASADO DE TIRA BRASEADO
CON MANTEQUILLA DE SECO PIURANO, AJÍ
RELLENO & ARROZ CON CHOCLO *\$44.900*

CALDERETA LIMEÑA DE CORVINA, EN CHUPE
DE PESCADO, PAPAS CONFITADAS & ARROZ CON
CHOCLO *\$46.900*

AJÍ DE GALLINA CLÁSICO LIMEÑO
CREMOSO DE AJÍ AMARILLO CON POLLO, HUEVO,
ACEITUNAS & ARROZ CON CHOCLO *\$36.900*

MEDIO POLLO A LA BRASA CON CASCOS DE PAPA,
ENSALADA DE CAMPO Y SUS SALSAS *\$34.900*

LOMO SALTADO CON PATATAS FRITAS
& HUEVO REVENTADO *\$40.900*

CHICHARRÓN MIXTO
DE CROCANTE DE CORVINA, LANGOSTINOS,
CALAMAR, CAMOTE FRITO & MAYO ATIGRADA DE
ROCOTO *\$42.900*

TACU-TACU AMELCOCHADO DE LANGOSTINOS
\$38.900

COSTILLAS DE CERDO ASADAS AL JOSPER
AJÍES CRIOLLOS, CERVEZA & CREMOSO DE YUCA
\$34.900

CHUPE AREQUIPEÑO DE CAMARONES, CORVINA,
MEJILLONES & HUEVO FRITO *\$44.900*

ARROZ CON POLLO A LA NORTEÑA, BRASEADO EN
CERVEZA NEGRA & CRIOLLA DE PALMITOS Y PALTA
\$32.900

Sin Alcohol

JUGOS CORELIA · \$8

Flor de Jamaica y Maracuyá
Lulo y Sauco
Mora y Jengibre

TÓNICA

Fever Tree · \$9
San Pellegrino Tónica · \$9
Fentiman's · \$9

AGUA

Ilimitada y filtrada en casa
Con o sin gas · \$4.5
San Pellegrino o Acqua Panna · \$10

Limonada natural · \$4.5
Corelia Agua Gasificada
con Limón · \$8
Gaseosa · \$6.5

Sangría

Para 4 a 6 personas · \$96
Para 2 a 3 personas · \$48

ROSADA

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

Cervezas

Stella Artois · \$12
Corona · \$11
Club Colombia · \$8
BBC Monserrate Roja · \$12
Aguila Cero · \$7

Cocteles

Embotellados

PENICILLIN Chivas Extra, jengibre, miel,
limón · \$26

IMPROVED OLD FASHIONED

Whisky de centeno, licor de maraschino,
amargos de cacao y ajeno · \$30

COROZO COSMO Absolut, corozo, limón
mandarino, licor de naranja · \$26

LIFE AQUATIC Beefeater, toronja,
feijoa, limón · \$26

MEZCALITA Altos Plata, mezcal, jengibre,
limón, miel de agave · \$26

MARGARITA Altos Plata, limón, licor de
naranja · \$26

VESPER MARTINI Monkey 47, Plymouth,
Lillet Blanc, vodka · \$30

BOULEVARDIER Whiskey de centeno,
Dubonnet, Campari · \$26

NEGRONI Beefeater, vermut rojo,
Campari · \$26

De la Casa

PISCO SOUR Pisco Viñas de Oro Mosto
Verde y Quebranta, limón, sirope, clara · \$29

OFICIAL MULE Tequila Altos Plata, Mezcal
Siete Misterios, jengibre, pepino, soda,
hierbabuena · \$29



Highballs & Spritz

*Servimos nuestros Gin Tonic en vaso largo así
la burbuja perdura más.*

Beefeater y Fever Tree Indian
con aceituna y romero • \$30

Monkey 47 y Tónica San Pellegrino con
mora y albahaca • \$52

Lillet Blanc y Fentiman's Connoisseur's
con fresa y albahaca • \$28

Plymouth y Fentiman's Valencia
Orange Tonic con limón mandarino • \$40

FRENCH SPRITZ

Lillet Rosé, St. Germain, prosecco, soda • \$26

SBAGLIATO

Dubonnet, Campari, prosecco • \$26

Licores

GINEBRA

Monkey 47

tr. \$45 · bot. \$450

Plymouth

tr. \$37 · bot. \$370

Beefeater

tr. \$25 · bot. \$250

Beefeater ½ · \$120

Beefeater 24

tr. \$32 · bot. \$340

Beefeater Pink

tr. 28 · bot. \$280

TEQUILA

Altos Plata

tr. \$34 · bot. \$340

Altos Reposado

tr. \$34 · bot. \$340

RON

Havana Club Sel. de Maestros

tr. \$33 · bot. \$330

Havana Club 7 Años

tr. \$26 · bot. \$280

Havana Club Añejo Especial

tr. \$22 · bot. \$240

Havana Club 3 Años

tr. \$20 · bot. \$220

Licores

VODKA

Absolut

tr. \$25 · bot. \$250

Absolut ½ · \$120

Wyborowa

tr. \$23 · bot. \$230

APERITIVOS

Lillet Rosé

tr. \$25 · bot. \$270

Lillet Blanc

tr. \$25 · bot. \$270

Dubonnet

tr. \$22 · bot. \$220

WHISKY

Chivas Regal 18 años

tr. \$48 · bot. \$520

Chivas Regal Extra

tr. \$34 · bot. \$340

Chivas Regal Extra ½ · \$150

Chivas Regal 12 Años

tr. \$31 · bot. \$310

The Glenlivet 15 Años

tr. \$41 · bot. \$410

The Glenlivet 12 Años

tr. \$32 · bot. \$320

The Glenlivet Captain's

tr. \$38 · bot. \$380

The Glenlivet Founder's Reserve

tr. \$32 · bot. \$320

Jameson

tr. \$27 · bot. \$270

Vinos

BURBUJAS

Prosecco Tenuta Sant'Anna, Glera,
Véneto, Italia · *\$108.9 c. \$21.9*

Cava Gramona Cuveé, Xarel-lo, Chardonnay,
Sant Sadurní, España · *\$199.9*

BLANCOS

Belondrade Quinta Apolonia, Verdejo,
Rueda, España · *\$159.9*

Domaine Wachau Terrassen, Riesling,
Austria · *\$129.9 c. \$26.9*

Condes de Albarei, Albariño, Galicia, España · *\$119.9*

Il Carpino, Sauvignon Blanc,
Friuli-Venezia Giulia, Italia · *\$164.9 c. \$33.9*

A to Z, Pinot Gris, Oregón, EE.UU · *\$134.9*

Salentein Portillo, Sauvignon Blanc,
Mendoza, Argentina · *\$109.9*

Catena "Appellation" Tupungato", Chardonnay,
Mendoza, Argentina · *\$159.9*

Agustí Torelló "Xic" Xarel-lo, Penedés,
España · *\$99.9*

Altas Cumbres, Torrontés, Salta,
Argentina · *\$116.9 c. \$23.9*

Mara Martin, Godello, Galicia, España
· *\$105.9*

Vinos

ROSADOS

Izadi "Larrosa", Garnacha, Rioja, España

· \$109.9 c. \$22.9

Hiedler Weine, Zweigelt, Austria

· \$119.9 c. \$24.9

TINTOS

Luzón Colección, Monastrell, Jumilla, España

· \$99.9 c. \$20.9

Loimer, Zweigelt, Niederösterreich, Austria · \$139.9

Pruno Crianza, Tempranillo, Ribera del
Duero, España · \$164.9

Baigorri Crianza, Tempranillo,
Garnacha, Rioja, España - 500ml · \$119.9

Ormanni Chianti Classico, Sangiovese,
Toscana, Italia · \$169.9

Ridge Vineyards East Beach, Zinfandel, Dry
Creek Valley, California, EE.UU · \$254.9

Salentein Reserva Malbec,
Valle de Uco, Argentina - 375ml, · \$89.9

Cepa Gavilán, Crianza, Tempranillo,
R. del Duero, España · \$182.9 c. \$36.9

Sibaris Gran Reserva, Carmenera,
Valle de Maipo, Chile · \$144.9

Vidigal "Dao", Touriga Nacional,
Jaen, Dao, Portugal · \$138.9 c. \$27.9