

Noticias de Takami

Edición no. 2 - 2020



80 SILLAS

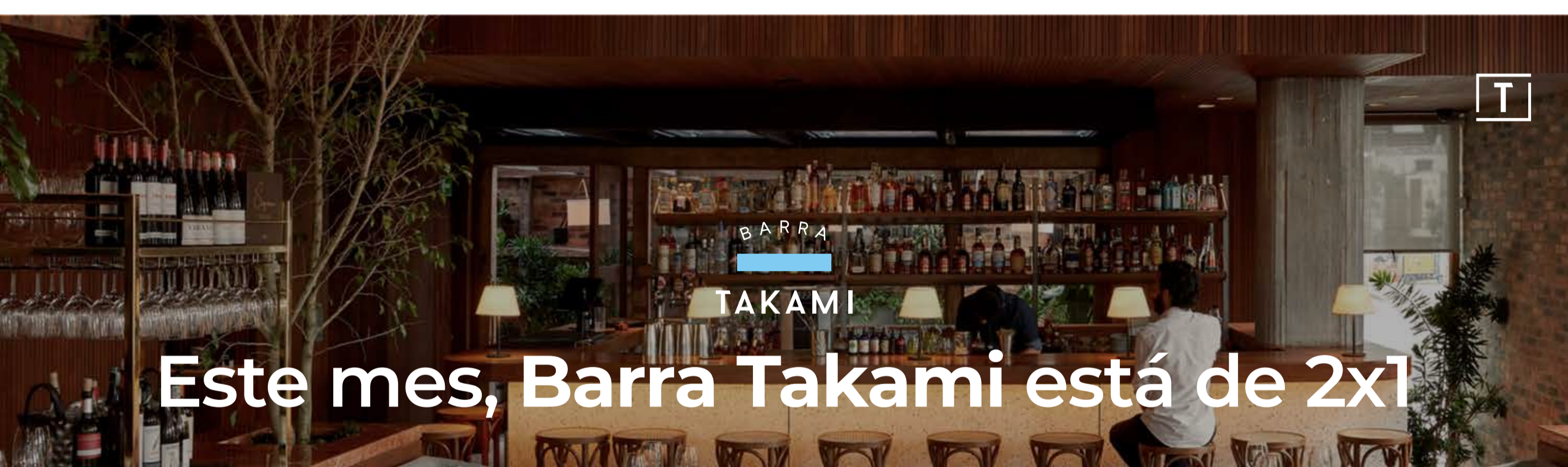
¡80 Sillas reabre con un cambio generacional!

¡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 Amazónico para cerrar el ciclo de los empaques utilizados en nuestros domicilios. Únase a nuestra campaña y conozca más sobre este proyecto [aquí](#).



Osaki

OSAKI.COM.CO - 6447777

REFRESCOS & GASEOSAS

LIMONADA DE COCO \$7

TÉ VERDE OSAKI con lychee y manzanilla \$6.9

REFRESCO DE LIMÓN & LYCHEE \$7

AGUA \$4.5

GASEOSAS \$6.5

HAPPY KOMBUCHA

APPLE SANGRÍA: Manzana y curcuma \$8.5

GINGER SOUR: Jengibre y limón \$8.5

LIMEBERRIES COSMO: Fresa y limón \$8.5

HAWAIIAN MOJITO: Piña y hierbabuena \$8.5

CERVEZAS

STELLA ARTOIS \$12

CORONA \$11

CLUB COLOMBIA \$8

BBC CAJICÁ MIEL \$12

AGUILA CERO \$7

SINGHA 330ML \$13.5

COCTELES EMBOTELLADOS

MARGARITA POBLANO: Altos Plata, mezcal, lulo, limón, Ancho Reyes. \$24.9

COROZO COSMO: Absolut, corozo, limón mandarina, licor de naranja. \$24.9

PENICILLIN: Chivas Extra, jengibre, miel, limón. \$24.9

LIFE AQUATIC: Beefeater, toronja, feijoa, limón. \$24.9

MEZCALITA: Altos Plata, mezcal, jengibre, limón, miel de agave. \$24.9

MARGARITA: Altos Plata, limón, licor de naranja. \$24.9

MARTINI CLÁSICO: Beefeater, vermut seco, aceitunas italianas. \$24.9

NEGRONI: Beefeater, vermut rojo, Campari. \$24.9

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.

VINOS

BURBUJAS

Saint Louis Brut Blanc de Blancs, Francia **\$48.9 - c.\$10**

SAKE

Sake Momokawa Organic Junmai, Oregón, EE.UU, 700ml
\$160.9 - c.\$22.9

ROSADOS

Mina Velha Rose, Touriga, Lisboa, Portugal **\$71.9 - c.\$14.9**

BLANCOS

Baron Philippe de Rothschild, Chardonnay, Pays D´Oc, Francia **\$84.9 - c.\$17.9**

Agustí Torello “Xic” Xarelo, Penedés, España **\$90.9**

Domaine Wachau Terrassen, Riesling, Austria **\$102.9**

Cantina Colli Euganei, Pinot Grigio, Véneto, Italia **\$89.9**

Salentein Portillo, Sauvignon Blanc, Mendoza, Argentina **\$82.9 - c.\$16.9**

TINTOS

Chocalan Prólogos, Carmenere, Chile **\$104.9 - c.\$20.9**

Sola Fred, Carignan, Montsant, España **\$114.9**

Luzón Colección, Monastrell, Jumilla, España **\$88.9**

Salentein Portillo, Malbec, Argentina **\$84.9 - c.\$17.9**

JARRAS

Mina Velha Rose, Touriga **375ml - \$44.7**

Chocalan Prólogos, Carmenere **375ml - \$62.7**

Baron Philippe de Rothschild, Chardonnay **375ml - \$53.7**

Sake Momokawa Organic Junmai **300ml - \$68.7**

LICORES

GINEBRA

Monkey 47	tr. \$45 bot. \$450
Plymouth	tr. \$37 bot. \$370
Beefeater	tr. \$25 bot. \$250
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

VODKA

Absolut	tr. \$25 bot. \$250
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 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

POKÉS

GUACAMOLE SALMÓN: Tataki de salmón servido sobre guacamole con jalapeño, cebolla, cilantro y limón. Servido con tempura de kale. **\$34**

CAMARONES TEMPURA: Camarones en mayonesa de chipotle, con ensalada de algas, aguacate y furikake. Servidos sobre arroz de sushi. **\$34**

PALMITOS: Kanikama marinado en mayonesa spicy, aguacate hass sopleteado, ensalada de algas. Servido con chips de tempura, nori y salsa ponzu. **\$32**

TRUCHA AHUMADA: Aguacate hass, mango tomy, cebolla ocañera, marinados en salsa de soya y limón. Servido sobre arroz de sushi con mayonesa spicy, cilantro y rábano. **\$34**

PESCADO MARINADO: En soya y aceite de ajonjolí. Con aguacate, ensalada de algas y furikake. Servido sobre arroz de sushi. **\$36**

CITRUS SALMÓN: Trozos de salmón fresco, aguacate, edamame, cebolla roja y cilantro. Bañados en salsa de soya, jalapeño y limón. Servido sobre arroz de sushi con crocante de quinua. **\$34**

MAKIS

QUINUA ROLL: Cubierto en quinua orgánica, relleno de espárragos y berenjenas a la parrilla, mix de lechugas, tomate seco, aguacate y queso ricotta con mayonesa al olivo. **9 piezas - \$25.9**

HIYASHI: Langostinos crispy, kanikama, queso crema seaweed salad y aguacate. Servido con salsa teriyaki. **9 piezas \$27.9 / 5 piezas \$14.9**

OSAKI BEEF: Cubierto en láminas de tataki de res, relleno de langostino, aguacate y cebolla tempura. Servido con salsa de chipotle. **9 piezas - \$28.9**

VEGGIE TEMPURA: Relleno de vegetales y tofu tempura con miel. Cubierto de zanahoria tempura. **9 piezas \$23.5 / 5 piezas \$15.5**

TARTAR FISH ROLL: Relleno de kanikama sellado al sartén, con salsa teriyaki y ajonjolí. Se sirve cada bocado con un tartare de pescado. **6 piezas - \$26.9**

SPICY MAKI: Pesca del día cortada en finos trozos, mezclados con salsa dinamita y aguacate. **9 piezas \$23.5 / 5 piezas \$16.5**

CALIFORNIA: Palmito de cangrejo, aguacate, pepino y masago. **9 piezas \$21.9 / 5 piezas \$12.5**

CALIFORNIA EEL: Palmito, langostino y aguacate envueltos en anguila y salsa teriyaki. **6 piezas - \$28.5**

BUDHA: Langostino, tomate seco y aguacate, envueltos en palmito de cangrejo y bañado con una salsa cremosa de wasabi. **9 piezas \$27.9 / 5 piezas \$15.5**

OJO DE TIGRE: Pesca del día, salmón y palmito tempura con masago, aguacate y salsa dinamita. **6 piezas - \$26.5**

CRUNCHY: Anguila y palmito bañados con salsa de soya y miel. Envuelto en zanahoria frita. **9 piezas \$29.5 / 5 piezas \$16.5**

SUMO ROLL: Langostinos tempura con anguila envueltos en aguacate. Bañados con salsa teriyaki. **6 piezas - \$26.9**

MAKIS

PESCADO LAQUEADO: Cubierto de pesca del día, relleno de kanikama, aguacate y mayo spicy. **9 piezas - \$25**

CRISPY PHILADELPHIA: Relleno con salmón, queso crema, aguacate y mayonesa picante. Envuelto en tempura y panko. **9 piezas - \$27**

PHILADELPHIA: Salmón fresco con queso crema y semilla de ajonjolí. **9 piezas \$22.5 / 5 piezas \$14.9**

CALIFORNIA DINAMITA: Palmito de cangrejo, masago y salsa dinamita. **9 piezas \$21.9 / 5 piezas \$12.5**

SINARI: Langostinos tempura, kanikama y aguacate envueltos en salmón asado a la parrilla. Bañados con salsa teriyaki. **9 piezas \$29.9 / 5 piezas \$17.5**

VEGGIE ROLL: Aguacate, esparrago, shiitake y lechuga asiática con tomate seco, envuelto en algas y con salsa teriyaki. **9 piezas \$21.5 / 5 piezas \$14.5**

TILAPIA TEMPURA: tilapia, queso crema, ajonjolí y bañado con salsa teriyaki. **9 piezas \$20.9 / 5 piezas \$12.5**

CEVICHE ROLL: Cubierto en tilapia, relleno de langostino tempura y aguacate. Bañado en salsa de limón y ají amarillo. Ligeramente picante. **9 piezas - \$25.9**

RAINBOW: Rollo envuelto en tilapia, salmón y pesca fresca del día, relleno con trozos de pescado y aguacate. **9 piezas \$26.5 / 5 piezas \$17.5**

CAMARONES TEMPURA: Relleno de pesca de día, aguacate y mayonesa spicy. **9 piezas - \$26**

SALMON SKIN: Piel de salmón crujiente con aguacate y ajonjolí. Servido con salsa teriyaki. **9 piezas \$20.5 / 5 piezas \$14.5**

EBI TEMPURA CLÁSICO: Langostino tempura, aguacate y mayonesa japonesa. Envuelto en piel de nori. **9 piezas \$23.9 / 5 piezas \$15.5**

ESPECIALES DE SUSHI

131: 1/2 Crunchy, 1/2 California Dinamita, 1/2 Philadelphia.
15 piezas - \$36

132: 1/2 Crunchy, 1/2 Spicy Maki, 1/2 Philadelphia.
15 piezas - \$35.5

133: 1/2 Rainbow, 1/2 Ebi Roll, 1/2 Sinari.
15 piezas - \$43.5

134: 1/2 Ebi Tempura, 1/2 Spicy Maki, 1/2 Tilapia
Tempura. 15 piezas - \$37

135: 1 Ojo de Tigre, 1/2 Philadelphia, 1/2 Tilapia
Tempura. 16 piezas - \$44.6

NIGIRI ESPECIAL: 2un anguila, 2un kani, 2un salmón,
2un langostino, 2un de pesca del dia y 1/2 California Maki
5 piezas - \$59

OSAKI ESPECIAL: 4un salmón, 2un anguila, 2un kani, 2un
thai, 2un ebi, 2un masago, 1 Tilapia Tempura
(9 piezas), 1 Philadelphia (9 piezas) \$88.5

SASHIMI ESPECIAL: Salmón, tilapia, langostino, pulpo y
pesca del día cortados al estilo sashimi. Servidos sobre
ensalada fresca de algas y salsa ponzu. \$66

COMBO DE MAKIS: 1/2 California, 1/2 Philadelphia,
1/2 Tekamaki, 1/2 Tilapia Tempura. 20 piezas - \$39

SHIRASHI: 5 variedades de pescado fresco (según
disponibilidad) servidos sobre un nido de arroz de sushi.
Máximo 2 piezas por variedad. \$60

SASHIMI

KANI: Palmito de cangrejo sobre ensalada de vegetales y algas marinas. \$13.5

ANAGO: Anguila sobre vegetales y algas marinas. 20.9

EBI: Langostino cocido, sobre ensalada de vegetales y algas marinas. \$16.5

SALMÓN: Fresco, sobre ensalada de vegetales y algas marinas. \$16.5

PESCA DEL DÍA: Fresca, sobre ensalada de vegetales y algas marinas. \$18.5

NIGIRIS

MASAGO: Arroz de sushi cubierto de nori, con huevos de cangrejo. \$13.9

SAKE: Lonjas de salmón sobre arroz de sushi. \$14.5

KANI: Palmito de cangrejo sobre arroz de sushi. \$13.5

EBI: Langostino hervido servido sobre arroz. \$14.5

ANAGO: Anguila ahumada, servida sobre arroz. \$15.5

TEMAKIS

SALMÓN: Relleno de filete de salmón en trozos con aguacate. \$16.5

ANGUILA: Relleno de anguila ahumada, con aguacate y salsa teriyaki. \$18.9

SALMÓN SKIN: Relleno de piel de salmón crujiente con aguacate y teriyaki. \$12

ANAGO EBI: Relleno de anguila, con langostino tempura, aguacate y teriyaki. \$18.9

BOCADOS

CRISPY RICE: Nigiri crujiente de salmón o atún fresco (según disponibilidad). Tartar de pesca fresca sobre una croqueta de arroz de sushi y mayonesa spicy.

2 unidades - \$16.5

TACOS DE TRUCHA: Taco de nori crujiente, rellenos de arroz de sushi, guacamole, trucha ahumada y salsa ponzu.

2 unidades - \$21

TACOS DE PESCA DEL DÍA: Taco de nori crujiente rellenos de arroz de sushi, aguacate hass, tartar de atún fresco o pesca del día. **2 unidades - \$21**

TACOS DE KANI: Taco de nori crujiente rellenos de arroz de sushi, kani con mayonesa dinamita, aguacate y salsa ponzu.

2 unidades - \$21

ROLLOS

CRAB ROLL: Maki relleno con Kanikama y/o langostino crispy, mayonesa spicy y aguacate. Envuelto en papel de soya servido con salsa ponzu. **4 bocados -**

Kanikama \$24.5 / Kanikama Langostino \$28.5

ROLLITOS ESTILO THAI: Rollitos rellenos de langostinos, cerdo y vegetales. Con salsa de chile dulce **2 unidades - \$17.5**

ROLLITOS PRIMAVERA: Egg Rolls rellenos de vegetales frescos y albahaca, servidos en hojas de lechuga y hierbabuena. Con salsa de chile dulce. **2 unidades - \$14.5**

ROLLOS SIAM: Rellenos de pollo, vegetales y albahaca siam, servidos con salsa hot and sour. **5 unidades - \$14.9**

ROLLOS DE LANGOSTINO CRUJIENTES: Langostinos envueltos en piel de Spring roll, con salsa de pimienta y limón. **5 unidades - \$26.5**

ROLLOS DE VERANO: Vegetales frescos envueltos en hojas de papel de arroz. Servidos con salsa de soya y limón. **2 un - Langostinos \$21.5 / Palmito \$17.5 / Vegetarianos \$15.5**

PLATOS PEQUEÑOS

ENSALADA DE ALGAS: Mezcla de algas, marinadas con ponzu, ajonjolí y mango biche. **\$14.5**

HUMMUS DE EDAMAME: Con mango, marañón y chips de camote. **\$28**

EDAMAME: Frijoles de soya en su vaina, cocidos al vapor. Servidos con sal marina y ajonjolí. **\$9.9**

SATAY: Pinchos de lomo o pollo marinados con especias al estilo satay. Servidos con salsa de maní y cohombro.
2 unidades - Lomo \$20.5 / Pollo \$16.5

GYOZAS: Empanadas orientales cocidas al vapor. Rellenas de vegetales, jengibre y cebollín. Servidas con salsa de jengibre, soya y ajonjolí. **Lomo \$18.9 / Mixtas \$18.9 / Pollo \$18.9 / Vegetarianas \$16.9**

HA CAO DUMPLINGS: Al vapor, de camarón, servidas con soya, vinagre de arroz y jengibre. **5 unidades - \$21.9**

TATAKIS: Cortado estilo sashimi, marinado en costra de togarashi y sellado a alta temperatura. Con salsa ponzu.
Lomo \$21.9 / Salmón \$25.9

BUNS OSAKI: Panecillos al vapor rellenos con lechuga, cohombro encurtido y cebolla. **2 unidades**
Panceta de Cerdo - \$22 / Pollo Crujiente - \$20

SOPAS

AHUYAMA Y LECHE DE COCO: Consomé de vegetales aromatizado con galanga y hojas de limón kaffir, leche de coco y ahuyama asada. Servida con tofu fresco, tomates cherry y chips de wonton. **\$16.5**

MISO: Consomé a base de pasta de frijol de soya (miso) con algas marinas, cebolla primavera, ajonjolí y tofu. **\$8.9**

WONTON: Consomé sazonado con shiitakes, bok choy y aceite de ajonjolí. Servido con wontons de cerdo. **\$20.5**

TOM KHA: Leche de coco aromatizada con hojas de limón kaffir, cebolla, tomate y galanga.
Langostinos \$29 / Pollo \$25.9 / Vegetariano \$23.9

ENSALADAS

QUINUA Y EDAMAME: Quinoa servida con edamame, mango, tomate cherry, aguacate y marañón. \$25.5

POLLO SATAY: Pechuga de pollo asada a la parrilla al estilo satay con mozzarella fresca, tomates secos y berenjena a la parrilla. Con mezcla de lechugas y vinagreta de balsámico y soya. \$26.9

LOMO THAI: Medallones de res marinado y asado, mezcla de lechugas, hierbabuena, tomates, cebolla y cohombro. Ligeramente picante, servido con salsa cítrica. \$25.9

POLLO Y MANGO BICHE: Pollo a la parrilla mezclado con maní, mango biche, tomate y albahaca. Aderezada con nampla, azúcar y limón. \$22.5

MARISCOS Y MANÍ: Camarones y calamares con lechugas asiáticas, tomate cherry, hierbas frescas, cebolla crujiente y salsa de maní. \$27

FIDEOS

PAD THAI: Fideos de arroz salteados al wok con maní cilantro, omelette, raíces, salsa de tamarindo y nampla. Camarón y Pollo \$29.9 / Camarón \$31.9 / Pollo \$25.9 / Vegetales y Tofu \$24.9

RAMEN NOODLES: Fideos frescos servidos en caldo a base de miso aromatizado con cebolla japonesa, raíz china, shitake y ajonjolí. Lomo \$38.9 / Pork Belly \$34 / Pollo \$32 / Tofu \$27.9

SOPA PHO: Fideos de arroz servidos en caldo aromático a base de carne de res. Servido con láminas de lomo de res, hierbas frescas (albahaca thai, cilantro y hierbabuena), raíces chinas, limón y sriracha. \$28.9

ARROCES

TAILANDES: Camarones salteados al wok con arroz, tortilla de huevo, tomate y pasta de camaron. Con cerdo caramelizado y mango. **\$28.9**

PICANTE: Lomo de res al wok con vegetales, tortilla de huevo, soya y ajonjolí. **\$28.5**

TAMA: Langostinos y pollo salteados al wok con arroz, maíz tierno, champiñones y guisantes, mezclados con salsa de soya mirin y sake. **\$29.9 / Vegetariano \$18**

BIRIANI: Pollo, almendras, cebolla, plátano frito y mango tommy, mezclados con arroz aromatizado salteado al wok y servido con chutney de mango. **\$27.5 / Vegetariano \$21.9**

CANTONÉS: Arroz salteado al wok con vegetales jengibre, soya y ajonjolí. **Camarón y Pollo \$28.5 / Cerdo y Camarón \$28.5 / Camarón \$31.9 / Pollo \$22.9 / Vegetariano \$19**

KHAO PAD: Cerdo o pollo en pequeños trozos salteados al wok con jengibre y hierbas frescas. Servido sobre arroz jazmín crujiente, huevo pochado y encurtido de cohombro. **Pollo \$23.5 / Cerdo \$24.5**

CURRIES

ROJO: Leche de coco y curry rojo con vegetales frescos salteados al wok, albahaca, limón y nampla. Servido con arroz al vapor y pan baguette. **Camarón y Calamar \$35.5 / Lomo \$34.5 / Pollo \$28.5 / Tofu \$25**

AMARILLO: Leche de coco y curry amarillo con vegetales frescos salteados al wok, albahaca, limón y nampla. Servido con arroz al vapor y pan baguette. **Camarón y Calamar \$35.5 / Lomo \$34.5 / Pollo \$28.5 / Tofu \$25**

CARNES

SALMÓN A LA PARRILLA SOBRE MANGO: con lechugas asiáticas, hierbas frescas, marañones y tomate, con infusión de nampla, azúcar de palma y limón. **\$37.9**

PESCADO AL VAPOR: Aromatizado con limonaria, hojas de limón kaffir y cilantro. Servido con ensalada de berenjena asada, tomate cherry, cebolla, nampla y zumo de limón.

Salmón - \$37.9

Pescado fresco del día - \$37.9

POLLO KUNG PAO: Pollo crujiente, con marañones, chiles secos y cebolla caramelizada. Servido con vinagre de arroz, soya y arroz al vapor. **\$28.5**

CERDO AGRIDULCE: Trozos de lomo de cerdo apanado, con zanahoria, mango, pimentón y guisantes con salsa agridulce, servido con arroz al vapor. **\$28.5**

COSTILLAS EN CAMELO DE MISO: de cerdo marinadas en especias, cocidas al horno y bañadas en caramelo de miso. Acompañadas de vegetales al wok o arroz frito vegetariano. **\$43.9**

LOMO SALTADO: Trozos de lomo de res salteados al wok, mezclados con cebolla roja, tomate fresco, maíz tierno, cilantro, papa frita, limón y ajonjolí. Servido con huevo y porción de arroz al vapor. **\$28.9**

LOMO TERIYAKI: Medallón de lomo asado a la parrilla, servido con vegetales tempura y salsa teriyaki.

150gr \$36 / 300gr \$45

LOMO A LA PARRILLA: Medallones asados según término, servidos con salsa cremosa de curry rojo y leche de coco con tomates y espárragos. Servido con pan baguette y arroz jazmín al vapor.

150gr \$36 / 300gr \$47

POSTRES

CHEESECAKE DE FRUTOS ROJOS: Sobre galleta y mezcla de frutos rojos. \$11.9

BANANA TEMPURA: Con helado de vainilla y salsa de mora. \$11.9

WONTON RELLENOS: Rellenos de ricota y arequipe. Servidos con helado de vainilla y salsa de mora. \$11.9

TORTA OPERA: Torta suave de chocolate artesanal, con base crujiente, rellena con mousse de pistacho y servida con coulis de durazno. \$11.9

PIE DE COCO: Relleno de crema y coco. Servido con helado de vainilla. \$11.9

BROWNIE OSAKI: Servido con frutos rojos y helado de vainilla. \$11.9

TRUFA DE CHOCOLATE: Trufa de chocolate semiamargo rellena de mousse de frutos rojos. \$11.9

PANNA COTTA DE YUZU: Con notas cítricas, servido frío con crocante de galleta. \$11.9