

Noticias de Takami

Edición no. 2 - 2020



80 SILLAS

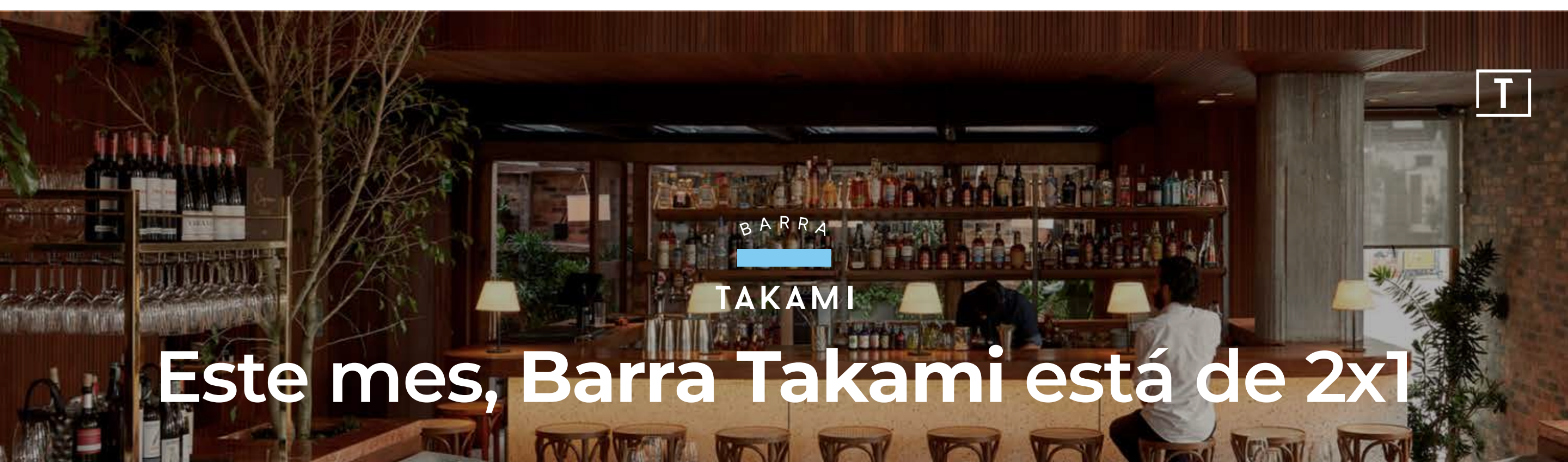
¡80 Sillas reabre con un cambio generacional!

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

MINI FAT KID CHEESEBURGER	\$10.700
70 gr. De nuestra Fat Kid Cheeseburger	
DIP DE ALACHOFAS Y ESPINACA	\$23.900
Con tres quesos, acompañado de totopos	
MOZZARELLAS FRITAS	\$15.900
Medialunas de mozzarella de búfala fritas en panko, acompañadas de miel mostaza	
ALITAS (BÚFALO PICANTE, BÚFALO MEDIO, BBQ)	\$26.900
Marinadas en suero, acompañadas de salsa de queso azul bañadas en la salsa que escoja	
CARPACCIO DE LOMO DE RES	\$23.900
Servido con rúgula, alcaparritas fritas, reducción de balsámico, aceite de oliva y queso parmesano	
MAZORCA DULCE CON BBQ BLANCA	\$14.800
Parrilladas y terminadas con una mantequilla de BBQ blanca	
CORNBREAD UGLY	\$4.900
Pan de maíz acompañado con su mantequilla de pimentones asados	
DEDITOS DE POLLO	\$18.500
Apanados en panko, servidos con papa a la francesa y salsa miel mostaza	
TACOS DE COSTILLA DE CERDO	\$22.000
2 tacos de costilla de cerdo desmechada con BBQ de tucupí y pico de gallo de mango en tortilla de trigo	
CAZUELA DE ALBÓNDIGAS	\$19.000
Nuestra mezcla de carne molida de res con tocino, servida con napolitana y gratinadas	
NACHOS DE LA CASA	\$27.900
Clásicos nachos de tortilla de maíz frita, carne molida, salsa de queso cheddar, pico de gallo, jalapeños encurtidos, guacamole y crema agria	
CAMARONES REBOZADOS	\$25.900
Servidos con una salsa barbecue blanca y roja	
MAC AND CHEESE	\$16.600
Coditos de pasta con queso, gratinados	
	con pollo ahumado
	\$19.400

- CREMA DE CHAMPIÑONES** \$16.900
Tradicional crema de champiñones decorada con germinados
- SOPA DE TOMATE** \$18.900
Con hinojo asado, tostada gratinada con quesillo y nuez pecán
- SOPA DE LENTEJAS** \$14.700
Con tocineta y fosforitos de papa (para vegetarianos se puede pedir sin tocineta)
- ENSALADA CÉSAR** \$20.900
La clásica, lechuga romana con su tradicional aderezo de anchoas, crutones, Parmigiano Reggiano
- ENSALADA DE COLIFLOR, BRÓCOLI Y FETA** \$24.900
Coliflor y brócoli asado, habichuelín, zanahoria baby, quinoa crocante, kale, queso Feta y aderezo de orégano
- ENSALADA HOUSE CHOPPED** \$24.200
Pollo, tocineta ahumada, mozzarella de búfala, lechuga batavia, kale, aguacate, radicchio, dátiles y tomate. Con aderezo de orégano y parmesano
- ENSALADA DE PALMITOS FRESCOS** \$28.300
Tomate cherry, palmitos frescos, aguacate, lechugas mixtas, lentejas, crocantes, quesillo, maíz tierno y huevo cocido con vinagreta de ajonjolí

miti / miti

Escoja dos opciones para armar su plato \$26.200

MEDIA SOPA

Sopa de tomate, champiñones o lentejas

MEDIA ENSALADA

House Chopped Salad, Ensalada de Palmitos Frescos, Ensalada de coliflor, broccoli y feta o Ensalada César

MEDIO SÁNDUCHE

Sánduche de pollo, Sánduche roastbeef, Sánduche de corned beef o Sánduche de lomo de cerdo

TODAS LAS HAMBURGUESAS VIENEN SERVIDAS CON
PAPAS A LA FRANCESA O ENSALADA VERDE

THE UGLY **\$36.900**

250 gr de carne, con lechuga romana, aguacate, cebolla caramelizada y queso provolone, acompañada de papas a la francesa

FAT KID CHEESEBURGER **\$28.900**

Hamburguesa de carne de res clásica, en pan tipo potato, con queso cheddar. Acompañada de lechuga romana, tomate y pepinillos al lado

JUICY LUCY **\$29.900**

Hamburguesa rellena de mozzarella de búfala y tomates cherry secos, servida con un pesto de albahaca, en pan tipo potato, lechuga y tomate

FRIED CHICKEN **\$26.400**

Pollo marinado, apanado y frito, lechuga batavia, mayonesa japonesa y tomate

SMOKED BACON AND PEPPER **\$29.900**

Hamburguesa de carne de res clásica, en pan tipo potato, queso pepperjack, salsa de pimienta con pedazos de tocineta. Acompañada con lechuga romana, cebolla roja y tomate

 **VEGGIE** **\$24.900**

Hamburguesa de falafel con pepino cohombro, tomate y salsa raita

WAGYU CHEESEBURGER **\$36.900**

Hamburguesa de carne res Wagyu nacional, en pan tipo potato, queso cheddar, acompañada de lechuga romana, tomate y pepinillos

HAMBURGUESA CALLEJERA CON QUESO **\$20.800**

Carne delgada de Angus nacional en potato bun, lechuga, tomate, pepinillo, mayonesa de la casa. Con papas a la francesa

Doble con queso \$24.900

**¡Pregunte por nuestros kits para
terminar en casa!**

STEAK FRITES 300g \$40.900 / 200g \$30.900

Lomo de res Angus nacional asado, con papas a la francesa

CHURRASCO WAGYU \$39.900

Corte jugoso de 350 Grs. de carne Wagyu, servido con papa a la francesa o ensalada de casa y chimichurri

TACOS DE PESCADO \$30.900

2 tacos de pescado blanco del día salteado, con slaw de jícama y repollo. Pico de gallo, cilantro y mayonesa de chiles secos aparte

BEEF STROGANOFF \$38.900

Trozos de lomo de res braseados con champiñón y cebolla al vino. Pídala con puré de papa, papa a la francesa o ensalada verde

MILANESA DE TERNERA \$33.500

Servida con una ensalada verde con aguacate

CALENTADO UGLY AMERICAN \$23.200

Trozos de corned beef, plátano maduro, maíz tierno, huevo, tomate, cilantro servido con crema de tomate y jalapeño encurtido

PAILLARD DE POLLO \$25.900

Pechuga delgada de pollo a la plancha, gratinada con queso Pepper Jack, un toque de salsa barbecue y chimichurri. Servida con papa a la francesa o ensalada verde

COSTILLAS BBQ \$40.900

400g de costillas de cerdo (spare) ahumadas, bañadas en salsa BBQ, con slaw de la casa o papas fritas

POLLO AL CURRY \$27.000

Pechuga de pollo, zanahoria baby, coliflor, habichuelín, leche de coco, curry, ajo y jengibre servido con arroz blanco

acompañamientos

🍷 PAPAS A LA FRANCESA

\$6.300

con queso \$9.300

🍷 ENSALADA VERDE

\$9.300

🍷 PURÉ DE PAPAS

\$7.400

COSTILLA DE RES

\$26.800

Costilla de res desmechada con salsa barbecue de tucupí, con zucchini asados en mantequilla de raíz picante

POLLO

\$26.900

Con tocineta ahumada de la casa, tomate, lechuga, mayonesa y pan challah hecho en casa

LOMO DE CERDO

\$26.900

Con queso Pepper Jack, cebolla crispy, zucchini verde y amarillo, mostaza y mayonesa japonesa. En pan ciabatta, servido con papa chip

ROASTBEEF

\$24.900

Con quesillo, kale, rúgula, cebolla roja asada al balsámico y mayonesa de la casa. En pan ciabatta, servido con papa chip

CORNED BEEF

\$26.900

Morrillo pasado por salmuera por 15 días y luego hervido, servido con col slaw y pan campesino

BROWNIE DE AREQUIPE Y CHOCOLATE **\$12.800**

Brownie melcochudo con centro de arequipe caliente y servido helado de vainilla

PIE DE MANZANA **\$11.600**

Clásico con bola de helado vainilla

TORTA DE CHOCOLATE **\$14.700**

De tres capas con frosting de chocolate y bola de helado de vainilla

CRÉME BRÛLÉE DE NUTELLA **\$11.600**

Brulée a base de nutela y galleta

CHEESECAKE DE FRUTOS ROJOS **\$12.800**

Clásico Americano

SÁBADOS, DOMINGOS Y FESTIVOS 9:30AM A 2:00PM

niños

HUEVOS FRITOS **\$8.500**

2 Huevos fritos

TOSTADA FRANCESA SENCILLA CON PAN CHALLAH **\$9.500**

Una tajada de tostada francesa en triángulos. Ganache de chocolate

CANASTA DE PAN **\$8.500**

BOWL DE FRUTAS **\$12.600**

De temporada. Lo puede acompañar con yogur griego.

GRANOLA DE LA CASA **\$14.700**

De avena, gérmen de trigo, almendra, uvas pasas, piña y mango deshidratado. Yogur griego, miel.

TOSTADA FRANCESA SENCILLA **\$9.500**

Una tajada de tostada francesa en triángulos. Ganache de chocolate.

TOSTADAS FRANCESAS DE PAN CHALLAH **\$16.800**

Con ganache de chocolate syrup de maple

CHILAQUILES **\$16.600**

Dos huevos fritos sobre totopos y salsa roja. Con suero y queso blanco rallado

PANCAKES **\$19.900**

Pancakes con salsa de agrás y crema chantilly

TOSTADA DE AGUACATE **\$12.600**

Huevo pochado sobre tostada de pan campesino con puré de aguacate, paprika y aceite de oliva

HUEVOS SHAKSHUKA **\$15.800**

Tradicional receta del Medio Oriente, 2 huevos cocidos en una salsa de tomates, pimentones, cebolla, especias mediterráneas, cilantro y tahini. Servido con pan pita

BENEDICTINOS CLÁSICOS **\$16.200**

2 huevos pochados sobre jamón ahumado de punta de anca de cerdo, muffins hechos en casa, salsa holandesa y cebollín

STEAK AND EGGS **\$30.900**

Lomo de res (200g) con nuestras papas a la francesa y huevo encima. Chimichurri con pimienta roja

RANCHEROS **\$14.700**

Huevos rancheros con 3 tortillas de maíz

OMELETTES **\$13.700**

1. Corned Beef, queso suizo y espinaca. 2. Jamón de cerdo y Cheddar.

HUEVOS AL GUSTO **\$13.700**

2 huevos al gusto, puede escoger entre: 1. Champiñones. 2. Cebolla. 3. Espinaca. 4. Tomate. 5. Jamón. 6. Queso Cheddar

SANDUCHE DE HUEVO **\$16.900**

Servido con salchicha de cerdo, mayonesa de sriracha, queso cheddar en pan de hamburguesa

CALENTADO UGLY AMERICAN **\$23.200**

Trozos de corned beef, plátano maduro, maíz tierno, huevo, tomate, cilantro servido con crema de tomate y jalapeño encurtido

Cervezas

Club Colombia	\$8.000
Budweiser	\$10.000
Stella Artois	\$12.000
Corona	\$11.000
BBC Monserrate Roja	\$12.000
Aguila Cero	\$7.000

Sin alcohol

Agua Vivante	
Agua Nacimiento	\$4.900
	\$5.900
Gaseosas	
Tónica	\$6.900
Fever Tree Tónica	\$5.900
Soda	\$10.900
	\$4.900
Limonada	
Jugo de mandarina	\$5.900
Jugo de naranja	\$6.900
Jugo de maracuyá	\$6.900
	\$6.900
Té Fríos de Selvatica	
Açai	\$6.900
Arazá	
Camu Camu	

Cócteles embotellados

- \$26.000 -

Margarita Poblano

Altos Plata, mezcal, lulo, limón, Ancho Reyes

Corozo Cosmo

Absolut, corozo, limón mandarina, licor de naranja

Penicillin

Chivas Extra, jengibre, miel, limón

Life Aquatic

Beefeater, toronja, feijoa, limón

- \$30.000 -

Improved Old Fashioned

Whiskey de centeno, licor de maraschino, amargos de cacao y ajenjo.

Vasper Martini

Monkey 47, Plymouth, Lillet Blanc, Vodka

Sangría para compartir

Para 4 a 6 personas: \$96.000

Para 2 a 3 personas: \$48.000

Tinta

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

Burbujas

Espumoso Saint Louis

Brut Blanc de Blancs, Chardonnay, Francia

Botella \$48.900
Copa: \$10.00

Rosado

U by Undurraga Rose,

Cabernet Sauvignon, Valle Central, Chile

\$99.900

Blancos

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

Ginebra

MONKEY 47
PLYMOUTH
BEEFEATER
BEEFEATER ½
BEEFEATER 24
BEEFEATER PINK

Trago: \$45 Botella: \$450
Trago: \$37 Botella: \$370
Trago: \$25 Botella: \$250
Media Botella: \$90
Trago: \$32 Botella: \$340

Ron/Caña

HAVANA CLUB SEL. DE MAESTROS
HAVANA CLUB 7 AÑOS
HAVANA CLUB AÑEJO ESPECIAL
HAVANA CLUB 3 AÑOS

Trago: \$33 Botella: \$330
Trago: \$26 Botella: \$280
Trago: \$22 Botella: \$240
Trago: \$20 Botella: \$220

Tequila

ALTOS PLATA

Trago: \$34 Botella: \$340

Aperitivos

DUBONNET
LILLET BLANC
LILLET ROSÉ

Trago: \$22 Botella: \$220
Trago: \$25 Botella: \$270
Trago: \$25 Botella: \$270

Vodka

ABSOLUT
ABSOLUT ½
WYBOROWA

Trago: \$25 Botella: \$250
Media Botella: \$90
Trago: \$23 Botella: \$230

Whisky

BLENDED SCOTCH

CHIVAS REGAL 18 AÑOS
CHIVAS REGAL EXTRA
CHIVAS REGAL EXTRA ½
CHIVAS REGAL 12 AÑOS

Trago: \$48 Botella: \$520
Trago: \$34 Botella: \$340
Media Botella: \$140
Trago: \$31 Botella: \$310

SINGLE MALT SCOTCH

THE GLENLIVET 15 AÑOS
THE GLENLIVET 12 AÑOS
THE GLENLIVET CAPTAIN'S
THE GLENLIVET FOUNDER'S RESERVE

Trago: \$41 Botella: \$410
Trago: \$32 Botella: \$320
Trago: \$32 Botella: \$320
Trago: \$32 Botella: \$320

AMERICAN / IRISH WHISKEY

JAMESON

Trago: \$27 Botella: \$270