

Noticias de Takami

Edición no. 2 - 2020



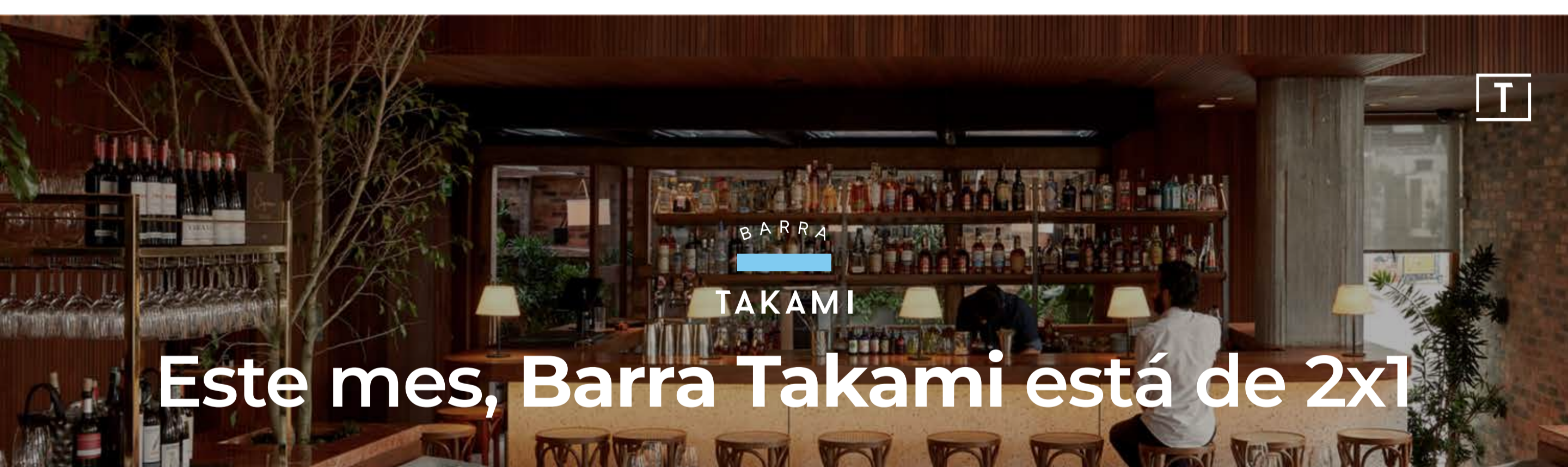
¡80 Sillas reabre con un cambio generacional!

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



TACOS - SOPESES - HUARACHES - QUESADILLAS

Para Empezar

Guacamole

Hecho con aguacate molcajetado, cebolla, cilantro y zumo de limón. Semillas de calabaza y jalapeño.

9.800

Chilaquitos Rojos 🔥

Totopos enchilados de maíz crujiente, bañados en salsa de tomate y chile morita. Se sirven con queso campesino, cilantro, pollo y crema agria.

9.700

Antojitos

Croquetas de Queso 🔥

5 croquetas rellenas de queso, jalapeño y tocineta. Salsa ligera de tamarindo y chipotle.

10.500

Croquetas de Queso Vegetarianas

5 croquetas rellenas de queso. Salsa ligera de tamarindo y chipotle.

10.500

Sopa de Tortilla TACOS MX 🔥

Con fondo de pollo. Se sirve con maíz crujiente, queso Caquetá, aguacate, cilantro y chicharrón de cerdo.

13.500 / Con adición de pollo + 3.500

Costra de Tinga de Res 🔥

2 Tortillas con queso tostado a la plancha, doradas y rellenas de carne de res desmechada, guisada con cebolla, tomate, chipotle, comino y cilantro. Crema de rancho.

14.300

Costra de Chorizo Verde

2 Tortillas con queso tostado a la plancha, dobladas y rellenas de chorizo verde desarmado.

14.100

Huaraches

Masa de maíz en forma ovalada, un poco crujiente por fuera y tierna por dentro, sobre la cual se ponen los ingredientes. Se le llama así porque asemeja la forma de una sandalia común en las comunidades indígenas mexicanas.

De Carne Asada 🔥

Base de frijón refrito, lomo de res salteado con pimentones, tocineta y cebolla, crema ligera de aguacate y majado de hierbas.

23.000

De Carnitas

Base de frijón refrito, cerdo confitado y rabanitos. Salsa verde aparte.

21.800

Vegetariano 🔥

Base de guacamole, mix de lechuga, x'nipec (cebolla morada encurtida en limón, orégano y chile habanero), daikon, pepino, rabanito y crocantes de maíz. Con salsa verde fresca y cilantro.

16.900

🔥 Picante bajo 🔥🔥 Picante medio

Cazuelas

De Chorizo Rojo 🔥

Sobre frijol y salsa de tomatillo, queso Caquetá fundido. Salsa de chile Morita, cilantro y cebolla morada.

20.900

De Puntas de Res en Chile pasilla

Hecho con aguacate molcajetado, cebolla, cilantro y zumo de limón.

16.500

Quesitos fundidos

Usamos queso artesanal del Caquetá fundido a la brasa.

Con Camarones al Chipotle 🔥

20.900

Cerdo al Pastor 🔥🔥

16.500

Quesadillas

Tortilla de harina de trigo con queso fundido a la plancha.

De Chorizo Rojo Hecho en Casa 🔥

11.000

De Alambre de Pollo

15.400

Gringa al Pastor (De cerdo al Pastor) Con jardín. 🔥

16.500

De Lomo de Res Asado con Pico de Gallo

18.000

De Rajas de Pimientos y calabacín

8.800

Sopes

Masa de maíz crujiente por fuera y tierna por dentro, pellizcada a mano en los bordes para que contenga los ingredientes.

Bistec y Pico de Gallo

Crema de aguacate, pico de gallo y lomo salteado.

13.300 2uds. / 18.200 3uds.

Machaca

Carne de res desmechada y crujiente. Con base de frijol, pico de gallo, crema de lima, mix de col, lechuga y queso fresco.

13.300 2uds. / 18.200 3uds.

Torta

Así llaman en México a los sandwichitos tradicionales los cuales parten por la mitad y rellenan de diferentes recetas.

De Cochinita 🔥

Torta de cochinita pibil (carne de cerdo adobada en achiote, especias y tomate). Con queso, cebollitas moradas encurtidas y frijoles refritos.

Media 10.800 / Entera 19.800

🔥 Picante bajo 🔥🔥 Picante medio

Tacos

Las tortillas las hacemos diariamente con nuestra masa de maíz

Cochinita Pibil 🔥

Carne de cerdo guisada en tomate tatemado, achiote, naranja y especias. Servido con x'nipec (cebolla morada encurtida en limón, orégano y chile habanero), sobre frijoles refritos.

2ud 15.700 / 3ud 21.500

Alambre de Pollo

Trozos de pollo salteados con pimentones, tocineta cebolla y queso fundido, Barbecue de guacamole. Con jardín.

2ud 19.400 / 3ud 26.400

Alambre de Res

Trozos de lomo de res salteados con pimentones, tocineta, cebolla y queso fundido. Sobre base de guacamole. Con jardín.

2ud 21.800 / 3ud 29.700

Chorizo Verde

Chorizo verde desarmado al carbón, con guacamole, queso fundido, salsa roja molcajetada y jardín.

2ud 13.300 / 3ud 18.200

Al Pastor 🔥

Carne de cerdo adobada en chile guajillo. Salsa pastor, jardín de cebolla, piña y cilantro.

2ud 14.500 / 3ud 18.000

Carnitas 🔥🔥

Cerdo confitado y luego salteado. Salsa verde fresca de aguacate, tomatillo verde, jalapeño y cilantro. Jardín (cebolla y cilantro).

2ud 15.700 / 3ud 21.500

Carne Asada 🔥

Lomo de res salteado, pico de gallo, salsa ligera de chipotle. Aguacate.

2ud 14.500 / 3ud 19.800

Camarón Endiablado 🔥🔥

Camarones salteados en chile chipotle, sobre guacamole, sal de maíz, lechuga y cebolla encurtida con especias. Salsa ligera de jalapeños.

2ud 20.600 / 3ud 28.100

Rajas de pimientos y calabacín en costra

Costra de queso Caquetá, rajas de pimientos y calabacín, crema de lima y cilantro, maíz tierno.

2ud 11.000 / 3ud 15.100

Tostadas

Tortilla crujiente de maíz para comer con la mano.

Ceviche de Pescado Blanco

Marinado en limón con cebolla, chile serrano y cilantro.

16.900 2uds. / 23.100 3uds.

Tinga de Res

Carne de res desmechada, guisada con cebolla, tomate, chipotle, comino y cilantro. Lechuga, crema de rancho y crema de frijol.

14.500 2uds. / 19.800 3uds.

Platos más grandes

(Puede servir como fuerte o para compartir)

Bistec a Caballo Ranchero 🔥

Lomo de res tajado al carbón. Con huevo, bañado en salsa de chile pasilla. Queso fresco, crema de rancho y cilantro. Sobre huarache.

31.900

Chilaquiles Rojos 🔥🔥

Totopos enchilados de maíz crujiente, bañados en salsa de tomate y chile morita. Con pollo y huevo. Se sirven con queso campesino, cebolla morada, cilantro y crema agria.

18.700

Enfrijolada 🔥

Tortilla de maíz rellena de pollo desmechado, cubierta de salsa de frijol con queso fresco, crema agria y lechuga.

16.500

Panceta Crujiente (Salsa aparte) 🔥

Corte de panza de cerdo confitada por largas horas. Acompañada de cilantro, cebolla bruja y rabanitos. Al lado salsa verde. Viene con tortillas de maíz para armar tacos.

26.400

Niños

Palomitas de Pollo

Croquetas de pollo con salsa ligera de piña y tamarindo.

12.100

Sincronizada Jamón y queso

Queso y jamón York.

9.900

Taco de Carnitas

Cerdo confitado con queso y guacamole.

2ud 12.300 / 3ud 17.400

Guacamolito

Hecho con aguacate molcajeteadado, cebolla, cilantro y zumo de limón. Semillas de calabaza y jalapeño.

16.500

Flautitas

Flautas rellenas de pollo desmechado sobre guacamole y frijol refrito

16.500

Postres

Churros con Chocolate y Arequipe

9.900

Cazuelita de Fresas y Hojaldre Base de helado de yogur con crema.

12.100

Bebidas

Cócteles

Margarita Frappé

Tequila, limón, licor de naranja, sal de jamaica.
\$21.500

Cervezas

Club Colombia: \$7.700
Stella Artois: \$11.000
Corona: \$11.000
Coronita: \$7.200
Aguila Cero: \$7.700

Michelada

Club/Aguila: \$12.100
Otras: \$15.400

Ojo Rojo

Zumo de limón, zumo de tomate, salsa negra y Tabasco

Sin alcohol

Agua Vivante: \$4.900
Agua Manantial: \$5.900

Gaseosas 10 oz: \$6.500
Tónica: \$5.900
Soda: \$4.900

Limonada: \$5.900
Agua de Jamaica: \$6.500
Jugo de mandarina: \$6.900
Jugo carbonatado de maracuyá y jamaica: \$8.800
Jugo de mango, naranja y banano: \$8.800

Americano: \$5.000
Espresso Sencillo: \$5.000
Espresso Doble: \$5.000

Bebidas

Licores

TRA **Tequila y Mezcal** BOT

100% AGAVE

\$31.9 Altos Plata Reposado \$319
\$37.4 Siete Misterios Doba-Yej \$407

TRA **Otros** BOT

\$27.5 Beefeater \$275
\$27.5 Absolut \$275
\$37.4 Chivas Extra \$385
\$22 Havana Club 3 Años \$242

Vinos

BLANCOS

Cantina Colli Euganei

Pinot Bianco, Vento, Italia 375 ml
Botella: \$40.000

TINTOS

Cantina Colli Euganei

Merlot, Vento, Italia 375 ml
Botella: \$40.000