



TAKEKO

秋

INVIERNO 2025



WASHOKU

ワシホク

Edamame estilo Takeko. 5,5€

Vainas de soja con salsa a base de shoyu, miso y aceite de sésamo.

Soy beans with shoyu, miso sauce and sesame oil.

Sopa miso del día. 6,5€

Miso soup of the day.

Tempura “shiitake no ebizume”. 16,5€

Tempura de setas shiitake frescas rellena de surimi casero de merluza y langostinos.

Shiitake tempura stuffed with homemade hake and prawn surimi.

El Pulpo que quiso ser Takoyaki. 23,5€

Pata de pulpo en panko con salsa okonomiyaki, mayonesa japonesa, aonori (polvo de alga) y katsuobushi (copos de bonito seco).

A crispy panko-coated octopus leg with okonomiyaki sauce, Japanese mayonnaise, aonori, and katsuobushi.

Gyozas buta to ebi. 6ud. 12,5€/8ud. 14,5€

Gyozas caseras, hechas a mano, de panceta ibérica confitada al vacío, con langostinos y su jugo.

Handmade gyozas filled with confit Iberian pork belly, shrimp, and their juice.

Maguro no taru taru. 24,5€

Tartar de atún rojo con aguacate, trufa de temporada rallada y salsa miso Takeko.

Red tuna tartar with avocado, season truffles and Takeko miso sauce.



SUSHI BAR

寿司

NIGIRI ニギリ

2 pzs bola de arroz con pescado encima / 2 pcs rice ball with fish on the top

Shake. 6,5€

Salmón / Salmon

Shake aburi. 6,9€

Salmón flameado / Flamed salmon

Akami. 8€

Lomo de atún rojo BALFEGÓ / Red tuna

Chu-toro. 8,5€

Tarantelo atún rojo BALFEGÓ / Medium fatty tuna

O-toro. 10€

Ventresca de atún BALFEGÓ / Fatty tuna

O-toro aburi. 11€

Ventresca de atún BALFEGÓ flameada con trufa / Flamed fatty tuna and truffle

Akami to negitoro. 10€

Lomo de atún y ventresca con salsa miso / Tuna and fatty tuna with miso sauce

Unagi. 10€

Anguila braseada con salsa kabayaki / Japanese eel with kabayaki sauce

Hotate. 10€

Vieira japonesa con mantequilla de miso / Japanese scallops with miso butter

Wagyu A-5. 20€

Carne vaca japonesa / Japanese beef

Trinidad del atún. 26,5€

2 nigiri akami, 2 chuutoro, 2 otoro

Extra natural wasabi. 3€

Extra gari (jengibre/ginger). 2,5€

Todos los nigiris se sirven con wasabi natural y salsa de soja del chef sobre el pescado.
All nigiri will be served with natural wasabi and chef's soy sauce on the fish.



GUNKAN グンカン

2 pzs gunkan envuelto en pescado / 2 pcs nigiri wrapped in fish

Akami to negitoro aburi. 12,5€

lomo de atún, ventresca flameada y salsa miso / Tuna, flamed fatty tuna and miso
sauce

Shake aburi. 10€

Salmón flameado y tartar de salmón / Flamed salmon and tartar salmon.

SASHIMI さしみ

Cortes de pescado crudo / Raw fish cuts

Shake. 11,5€

5 pzs salmón / 5 pcs salmon

3 cortes del atún. 25€

9 pzs de lomo, tarantelo y ventresca / 9 pcs of tuna, medium fatty tuna and fatty
tuna

Moriawase Sho. 32,5€

15 pzs variadas / 15 pcs mix sashimi

Moriawase Dai. 40,5€

21 pzs variadas / 21 pcs mix sashimi.



HOSOMAKI ほそまき

Rollo pequeño / Small roll

Shake. 8€

Salmón / Salmon

Shake to abokado. 8,5€

Salmón y aguacate / Salmon and avocado

Akami. 9,5€

Lomo de atún rojo BALFEGÓ / Red tuna

Negitoro. 11€

Ventresca de atún con cebolleta / Fatty tuna and green onion

Unagi. 11€

Anguila japonesa braseada con salsa kabayaki y pepino / Japanese eel with kabayaki sauce and cucumber

Hotate kimuchi. 10,5€

Vieira japonesa con salsa kimuchi / Japanese scallop and kimuchi sauce

Abokado. 6€

Aguacate / Avocado

Kappa. 6€

Pepino / Cucumber

Kampyo. 6,5€

Calabaza japonesa confitada / Japanese pumpkin confit

TEMAKI てまき

Cono de sushi individual / Individual sushi cone

Shake. 8,5€

Tartar de salmón, aguacate, puerro y mayonesa kewpie / Salmon tartar, avocado, leek and japanese mayo

Akami to kimuchi. 10€

Atún rojo, salsa kimuchi y aguacate / Tuna, kimuchi sauce and avocado

Negitoro. 11,5€

Ventresca de atún con cebolleta / Fatty tuna and green onion

Unagi. 11,5€

Anguila japonesa braseada con salsa kabayaki y pepino / Japanese eel with kabayaki sauce and cucumber



SIGNATURE SUSHI

Matsumoto roll. 17,5€

8 piezas uramaki (rollo con el arroz por fuera), aguacate, pepino, con tartar de salmón, puerro y mayonesa kimuchi.

8 pieces (outside rice roll), avocado, cucumber, salmon tartar on the top with leek and Japanese mayo.

Salmon roll. 16€

8 piezas uramaki salmón, aguacate & sésamo.

8 pieces uramaki salmon, avocado and sesame seeds.

Ebi tempura. 18,5€

8 piezas uramaki con langostinos salvajes en tempura, pepino, envuelto en aguacate, mayonesa kimuchi y trufa fresca rallada.

8 pieces uramaki with wild prawns tempura, cucumber, avocado on the top, Japanese mayo & fresh truffle.

Fuji-san. 16,5€

Hosomaki salmon en tempura, cebolleta, tobiko, salsa kimuchi y teriyaki casero.

Salmon hosomaki in tempura, green onion, tobiko, kimuchi mayo and homemade teriyaki.

Hokkaido roll. 18€

6 piezas rollo grande con salmón y su torrezno, cebolleta, ikura marinado y salsa nikiri.

6 pieces big roll with salmon and his "crackling", spring onion, marinated ikura and nikiri sauce.

Futomaki triple tuna. 6pza 16€/ 10pza 24,5€

6 ó 10 Piezas rollo grande con tres cortes de atún en su interior: akami, chu-toro y O-toro.

6 or 10 pieces big roll with three cuts of tuna inside: akami, chu-toro and o-toro.

Futomaki Carabinero. 30€/100gr

10 Piezas rollo grande de carabinero calibre "0" en tempura, aguacate, pepino con el jugo de la cabeza hecho al sake.

10 pieces roll with red king prawn in tempura, avocado, cucumber and Japanese mayo.



CHEF'S SPECIALTY

Katsu Sando. 19,5€

Sandwich japonés con lomo de cerdo ibérico en crujiente de panko, salsa tonkatsu y mayonesa de umeboshi.

Japanese sandwich with crunch and rare beef tenderloin with tonkatsu sauce.

Wagyu-don. 32,5€

Bol de arroz de sushi con carne de wagyu A5, yema de huevo curada en soja y trufa fresca rallada.

Sushi rice bowl with wagyu A5 meat, egg yolk curated in soy and truffle.

Karee buta hohoniku. 18,5€

Carrilleras de cerdo de larga cocción con curry japonés casero, acompañado de arroz blanco.

Pork cheek with homemade japanese curry and steamed rice.

Wagyu A5 Tataki. 89€

110g aprox. de carne de wagyu A5.

110g aprox wagyu A5 meat.



JUEVES DE RAMEN

Caldo cocinado durante 16 horas. Fideos frescos y artesanales. Los mejores ingredientes.

La esencia del ramen, en su máxima expresión. Limitado a unidades.

Broth simmered for 16 hours. Handcrafted fresh noodles. The essence of ramen at its finest. Very limited.

Miso Ramen. 18,5€

Intenso y reconfortante. Caldo a base de una combinación de miso rojo y blanco, con un equilibrio profundo de umami, acompañado de chashu (panceta cocinada a baja temperatura) y topping seleccionados como calabaza japonesa, huevo marinado y brotes de soja.

Intense and heartwarming. Broth made from a combination of red and white miso, with a deep umami balance, accompanied with chashu (low-temperature cooked pork belly) and selected toppings such as japanese pumpkin and bean sprouts..

Tantanmen. 18,5€

Aromático y especiado. Inspirado en las calles de Yokohama, con un toque sedoso de sésamo y un picante elegante que envuelve el paladar, acompañado de ternera picada, huevo y cebolleta.

Aromatic and spiced. Inspired by the streets of Yokohama, with a silky touch of sesame and elegant spiciness that envelops the palate, accompanied by minced beef, egg and spring onion.

Yuzu Ramen. 18,5€

Refrescante y cítrico. Un caldo ligero especial de Tokio, con notas vibrantes de Yuzu japonés, que aporta frescura y equilibrio en cada sorbo, Acompañado de pollo a baja temperatura, huevo y brotes de soja.

Refreshing and citrusy. A light broth infused with vibrant Japanese yuzu, bringing freshness and balance to every sip. With soft chicken cook in low temperature, egg and beans sprouts.

Curry Ramen. 19,5€

Intenso y especiado. Un ramen fusionado con el carácter del curry japonés, rico en aromas y profundidad. Acompañado de un cerdo en panko, brotes de soja, huevo y cebolleta.

Bold and fragrant. A fusion ramen enriched with character of Japanese Curry, packed with depth and aroma, with crispy pork, sprouts beans, egg and spring onion.

Veggie Ramen. 18,5€

Puro y Natural. Una versión vegetal con caldo elaborado a fuego lento, de profundo umami, con tofu marinado, calabaza japonesa, setas y brotes de soja (opcional huevo).

Pure and natural. A plant-bases version with slow-cooked broth, deep umami, with marinated tofu, japanese pumpkin, mushrooms and beans sprouts (egg optional).



JUEVES DE RAMEN

Caldo cocinado durante 16 horas. Fideos frescos y artesanales. Los mejores ingredientes.

La esencia del ramen, en su máxima expresión. Limitado a unidades.

Broth simmered for 16 hours. Handcrafted fresh noodles. The essence of ramen at its finest. Very limited.

Miso Ramen. 18,5€

Intenso y reconfortante. Caldo a base de una combinación de miso rojo y blanco, con un equilibrio profundo de umami, acompañado de chashu (panceta cocinada a baja temperatura) y topping seleccionados como calabaza japonesa, huevo marinado y brotes de soja.

Intense and heartwarming. Broth made from a combination of red and white miso, with a deep umami balance, accompanied with chashu (low-temperature cooked pork belly) and selected toppings such as japanese pumpkin and bean sprouts..

Tantanmen. 18,5€

Aromático y especiado. Inspirado en las calles de Yokohama, con un toque sedoso de sésamo y un picante elegante que envuelve el paladar, acompañado de ternera picada, huevo y cebolleta.

Aromatic and spiced. Inspired by the streets of Yokohama, with a silky touch of sesame and elegant spiciness that envelops the palate, accompanied by minced beef, egg and spring onion.

Wagyu A5 Ramen. 32,5€

Exquisito y sofisticado. Un caldo shoyu refinado, equilibrado y profundo, acompañado de la mejor carne del mundo: Wagyu A5, con su textura marmoleada y su sabor incomparable.

Exquisite and refined. A delicate, perfectly balanced shoyu broth paired with the best beef in the world: A5 Wagyu, known for its unparalleled marbling and melt-in-your-mouth texture.

Curry Ramen. 19,5€

Intenso y especiado. Un ramen fusionado con el carácter del curry japonés, rico en aromas y profundidad. Acompañado de un cerdo en panko, brotes de soja, huevo y cebolleta.

Bold and fragrant. A fusion ramen enriched with character of Japanese Curry, packed with depth and aroma, with crispy pork, sprouts beans, egg and spring onion.

Veggie Ramen. 18,5€

Puro y Natural. Una versión vegetal con caldo elaborado a fuego lento, de profundo umami, con tofu marinado, calabaza japonesa, setas y brotes de soja (opcional huevo).

Pure and natural. A plant-based version with slow-cooked broth, deep umami, with marinated tofu, japanese pumpkin, mushrooms and bean sprouts (egg optional).



POSTRES デザート DESSERTS

Mochi casero / Homemade mochi	3,5€/ud
Surtido de 3 mochis / 3 mix mochi	10€
Tataki de chocolate con helado de Té verde / Chocolate tataki with green tea ice cream.	6,5€
Helado de Té verde / Green tea ice cream.	6,5€

Nuestros mochis son creaciones propias, hechas a mano y elaborados en nuestro taller con técnicas tradicionales pero con sabores sorprendentes y muy especiales.

Our mochis are our own creations, handmade and made in our workshop with traditional techniques but with surprising and very special flavors.

BANOFFEE

Mousse helada de banoffee, plátano con corazón y cobertura de dulce de leche.

Banoffee frozen mousse, banana and caramel sauce.

"3 LECHEs PA' TI"

Mousse helada de nata, leche condensada y leche en polvo, relleno de nutella con cobertura tradicional.

Cream mousse with condensed milk and powder milk with nutella and traditional dough.

MANGO

Mousse y cobertura de mango relleno de coulis de mango.

Mango mousse and mango coulis.

PASSION

Mousse de maracuyá con corazón de chocolate y cobertura tradicional.

Passion fruit mousse with chocolate ganache and traditional dough.

LOTUS

Mousse de galleta lotus, con relleno de crema de lotus y cobertura de cacao.

Lotus mousse with lotus cream and chocolate dough.

MATCHA

Mousse y cobertura de té verde matcha con corazón de coulis de frambuesa.

Green tea mousse with raspberry coulis and matcha dough.



OMAKASE

おまかせ

Omakase es una expresión japonesa que significa “lo que el Chef quiera”. Es un menú elegido por la Sushichef que incluye diferentes tiempos y piezas elegidas meticulosamente.

Omakase is a Japanese expression that means “whatever the Chef wants.” It is a menu chosen by the Sushichef that includes different times and meticulously chosen pieces.

Zensai

Aperitivo / Appetizer

Chawanmushi

Flan salado japonés hecho al vapor / Steamed Japanese pudding.

Entrante

Starter

Sushi

Selección de 9/10 nigiris

1 gunkan dyo

1 temaki especial

*Wagyu A5 opcional +10€

9/10 nigiri selection

1 gunkan dyo

1 special temaki

*Optional Wagyu A5 +10€

Postre

Dessert

90€ p/p.