



TAKEKO

夏

VERANO 2024



ESPECIALES VERANO

Summer specials

夏

Ensalada daikon to hotate. 14€

Ensalada de nabo daikon, vieiras de Hokkaido, mayonesa japonesa, lima y soja.

Daikon salad, Hokkaido scallops, japanese mayonaise, lime and soy sauce.

Tempura “Hana”. 16,5€

Flor de calabacín en tempura, rellena de surimi casero de merluza y langostinos con salsa tentsuyu.

Tempura zucchini flower, stuffed with homemade surimi of hake and prawns with tentsuyu sauce.

“katakuchi lwashi to ume no tempura”. 12,5€

Tempura de boquerón relleno de pasta de ciruela japonesa encurtida con cinturón de alga nori.

Tempura anchovy stuffed with japanese plum and “belt” nori.

Udon de Verano. 23,5€

Fideos fríos udon, con tartar de atún, aguacate, pepino, ikura, cebolleta y salsa de miso.

Cold udon noodles, tuna tartar, avocado, cucumber, ikura, spring onion and miso sauce.

Todos nuestros platos de temporada están sujetos a disponibilidad de mercado. Nuestras preparaciones son diarias y limitadas, por lo que se agotan fácilmente.

All our seasonal recipes are subjetc to market availability. Our food preparations are daily and limited.



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.

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. 22,5€

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. 7,5€

Lomo de atún rojo de almadraba / Red tuna

Chu-toro. 8,5€

Tarantelo / Medium fatty tuna

O-toro. 9,5€

Ventresca de atún / Fatty tuna

O-toro aburi. 10,5€

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

Akami to negitoro. 9,5€

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

Unagi. 9,5€

Anguila braseada con salsa kabayaki /
Japanese eel with kabayaki sauce

Hotate. 9€

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

Wagyu A-5. 19€

Carne vaca japonesa / Japanese beef

Trinidad del atún. 24,5€

2 nigiri akami, 2 chuutoro, 2 otoro

Extra natural wasabi. 2€

Extra gari (jengibre/ginger). 2€

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 ギョウザン

2 pcs gunkan envuelto en alga o pescado / 2 pcs nigiri wrapped in seaweed or fish

Negitoro. 9€

Ventresca de atún y cebolleta / Fatty tuna and spring onion

Akami to kimuchi. 8€

Atún rojo y salsa kimuchi / Tuna and kimuchi sauce

Akami to negitoro aburi. 12,5€

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

Shake aburi. 9,5€

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

SASHIMI さしμι

Cortes de pescado crudo / Raw fish cuts

Shake. 9,5€

5 pcs salmón / 5 pcs salmon

3 cortes del atún. 20€

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

Moriawase Sho. 26,5€

15 pcs variadas / 15 pcs mix sashimi

Moriawase Dai. 32,5€

21 pcs variadas / 21 pcs mix sashimi.



HOSOMAKI ほそまき

Rollo pequeño / Small roll

Shake. 6,9€

Salmón / Salmon

Shake to abokado. 7,9€

Salmón y aguacate / Salmon and avocado

Akami. 9€

Lomo de atún rojo de almadraba / Red tuna

Negitoro. 10,5€

Ventresca de atún con cebolleta / Fatty tuna and green onion

Unagi. 10,5€

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

Hotate kimuchi. 10€

Vieira japonesa con salsa kimuchi / Japanese scallop and kimuchi sauce

Abokado. 5,5€

Aguacate / Avocado

Kappa. 5,5€

Pepino / Cucumber

Kampyo. 6€

Calabaza japonesa confitada / Japanese pumpkin confit

TEMAKI てまき

Cono de sushi individual / Individual sushi cone

Shake. 8€

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

Akami to kimuchi. 9,5€

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

Negitoro. 10,5€

Ventresca de atún con cebolleta / Fatty tuna and green onion

Unagi. 10,5€

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



SIGNATURE SUSHI

Matsumoto roll. 16,5€

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. 15€

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. 15,5€

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

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

Futomaki Unagi 14€

6 piezas rollo grande con anguila braseada, tamagoyaki, pepino y calabaza kampo.

6 pieces big roll with japanese eel, tamagoyaki, cucumber and Japanese pumpkin.

Futomaki triple tuna. 6pza 15€/ 10pza 23€

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

Unagidon Shizuoka. 25,5€

Anguila del Ebro braseada con salsa kabayaki estilo Shizuoka, servida sobre bowl de arroz.
Ebro eel with Shizuoka style kabayaki sauce on a rice bowl.

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. 26,5€

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.

Ramen Takeko. 16,9€

(En verano, por encargo/ Summer, by order)

Ramen del día. Nuestro famoso ramen casero de receta familiar, con fideos artesanales y caldo cocinado durante 16 horas. Pollo, pato, cerdo y toppings.
Our famous homemade ramen, with artisan noodles and broth cooked around 16 hours. Chicken, duck, pork... Ask us about special's today.

Wagyu A5 Tataki. 89€

110g aprox. de carne de wagyu A5.
110g aprox wagyu A5 meat.



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.