TAKEKO

秋

OTOÑO/ AUTUMN 2025

WASHOKU

ワシホク

CLASSICS

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.

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.

OTOÑO/ AUTUMN SELECTION

Ensalada sunomono de hotate & granada. 11,5€
Ensalada de algas wakame, pepino, vieira japonesa y granada.
Wakame salad, cucumber, japanese red prawns and pomegrate.

Sopa miso. 6,5€
Calabacín, setas shimeji y cebolleta.
Tomato, shimeji mushrooms and shiso.

Tempura de Shiitake. 16,5€
Setas shiitake en tempura, rellena de surimi casero de merluza y langostinos con salsa tentsuyu.
Tempura of shiitake mushrooms, stuffed with homemade surimi of hake and prawns with tentsuyu sauce.

Aki no Gyozas. 6ud. 12,5€/8ud. 14,5€
Gyozas de otoño con Calabaza asada, shiitake y miso
Autumn gyozas with roasted pumpking, shiitake and miso.

I.V.A. incluido. Servicio y aperitivo 1,80€.
V.A.T. included. Service and appetiser 1,80€.

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.

I.V.A. incluido. Servicio y aperitivo 1,80€.
V.A.T. included. Service and appetiser 1,80€.