



TAKEKO

春

PRIMAVERA - SPRING - 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 “Hana no ebizume”. 16,5€

Tempura de flores de calabacín rellena de surimi casero de merluza y langostinos, acompañadas de salsa tentsuyu.

Zucchini flower in tempura stuffed with homemade hake and prawn surimi and tentsuyu sauce.

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.

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.

Takeko Karee Pan. 18,5€

Nuestra versión del pan de curry, con brioche de mantequilla y carrillada de cerdo cocinada a fuego lento con un especiado curry japonés

Our version of curry bread, with buttery brioche and pork cheek in japanese curry,

Wagyu A5 Tataki. 89€

110g aprox. de carne de wagyu A5.

110g approx wagyu A5 meat.



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

CLASSICS

Sake. 6,5€

Salmón / Salmon

Sake aburi & Ikura. 7,5€

Salmón flameado & ikura marinado / Flamed salmon & marinated ikura.

Pescado o marisco del día / Special fish or seafood of the day. €p.m

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

Unagi. 10€

Anguila braseada con salsa kabayaki / Japanese eel with kabayaki sauce

CHEF'S SELECTION

Akami to negitoro. 10€

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

O-toro aburi. 11€

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

Hotate. 10€

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

Otoro, hotate & caviar. 18,5€

Ventresca, vieira y caviar / Fatty tuna, scallops and caviar.

Wagyu A-5. 20€

Carne vaca japonesa / Japanese beef

Trinidad del atún. 26,5€

2 nigiri akami, 2 chuutoro, 2 otoro

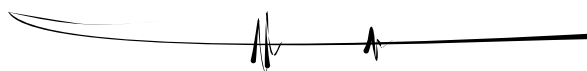
Extra natural wasabi. 3€

Extra gari (jengibre/ginger). 2,5€

Extra caviar 10€

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 suace on the fish.



SASHIMI さしみ

Cortes de pescado crudo / Raw fish cuts

Usuzukuri no Hotate. 18,5€

Cortes finos de vieiras japonesas, que se deshacen en la boca, con salsa ponzu cítrica, cebolleta e ikura.

Sake. 11,5€

5 pzs salmón / 5 pcs salmon

3 cortes Maguro. 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

Sake. 8€

Salmón / Salmon

Sake to abokado. 8,5€

Salmón y aguacate / Salmon and avocado

Maguro. 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

GUNKAN ギンカン

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

Sake to Ikura. 11,5€

Salmón flameado e Ikura marinado. Flamed salmon and marinated Ikura.



SIGNATURE SUSHI

Hokkaido roll. 17,5€

8 piezas de uramaki con salmón y su torrezno, aguacate e ikura marinado.
8 pieces uramaki with salmon and his “crackling”, avocado and marinated ikura.

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.

Hotate Roll. 18€

8 piezas uramaki con aguacate y tenkasu crujiente con vieiras picadas y salsa kimuchi.

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.

Matsumoto nevado. 19€

8 piezas uramaki (rollo con el arroz por fuera), aguacate, pepino, con tartar de cangrejo azul, cebolleta, mayonesa kimuchi y sesamo de umeboshi.
8 pieces (outside rice roll), avocado, cucumber, snow crab tartar on the top with spring onion, Japanese mayo and umeboshi sesame seeds.

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.



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

Our mochi 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.