



TAKEKO

夏

VERANO/ SUMMER 2026



WASHOKU

ワシホク

CLASSICS

Edamame estilo Takeko. 6€

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. 24,5€

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. 13€/8ud. 15€

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. 26,5€

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.

VERANO/ SUMMER SELECTION

Ensalada Hotate to Daikon. 15,5€

Ensalada de vieira japonesa, nabo daikon, lima y mayo kewpie.

Japanese scallop salad, daikon radish, lime and kewpie mayo.

Sopa miso. 6,5€

Tomate, setas shimeji y shiso.

Tomato, shimeji mushrooms and shiso.

Tempura “Katakuchii to umeboshi”. 13,5€

Tempura de boquerones rellenos de umeboshi.

Anchovies tempura stuffed with umeboshi.

Natsu no Gyozas. 6ud. 13€/8ud. 15€

Gyozas de verano con pollo asado al miso, col tierna, shiso, con vinagreta fría de ponzu cítrico.

Summer gyozas with roasted chicken, miso, cabbage, shiso and cold sauce made with citric ponzu.



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. 7€

Salmón / Salmon

Sake aburi & Ikura. 8€

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

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

Akami. 8,5€

Lomo de atún rojo BALFEGÓ / Red tuna

Chu-toro. 9€

Tarantelo atún rojo BALFEGÓ / Medium fatty tuna

O-toro. 10,5€

Ventresca de atún BALFEGÓ / Fatty tuna

Unagi. 10,5€

Anguila braseada con salsa kabayaki / Japanese eel with kabayaki sauce

CHEF'S SELECTION

Akami to negitoro. 10,5€

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

O-toro aburi. 11,5€

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. 19€

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

Wagyu A-5. 20,5€

Carne vaca japonesa / Japanese beef

Trinidad del atún. 27,5€

2 nigiri akami, 2 chuutoro, 2 otoro

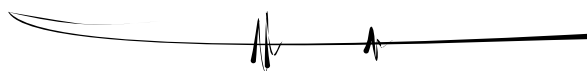
Extra natural wasabi. 3€

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

Sake. 12€

5 pzs salmón / 5 pcs salmon

3 Cortes Maguro. 26,5€

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

Moriawase Sho. 33,5€

15 pzs variadas / 15 pcs mix sashimi

Moriawase Dai. 41,5€

21 pzs variadas / 21 pcs mix sashimi.

Hamachi no Usuzukuri. 22,5€

Cortes finos de Pez limón japonés, con emulsión de cítricos y aceite de shiso.

Delicately sliced Japanese amberjack, finished with a citrus emulsion and fragrant shiso oil.

Sogizukuri de Akami y Chuutoro. 20,5€

Dos cortes de atún rojo preparado al estilo sogizukuri, con emulsión de miso rojo, aceite de sésamo y caviar.

Two cuts of bluefin tuna, prepared in the traditional sogizukuri style, with red miso emulsion, sesame oil, and caviar.



HOSOMAKI ほそまき

Rollo pequeño / Small roll

Sake. 8,5€

Salmón / Salmon

Sake to abokado. 9€

Salmón y aguacate / Salmon and avocado

Maguro. 10,5€

Lomo de atún rojo BALEGÓ / Red tuna

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

GUNKAN ギンカン

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

Akami to negitoro aburi. 13€

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

Sake to Ikura. 12€

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



SIGNATURE SUSHI

Hokkaido roll. 18,5€

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. 19,5€

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.

Maguro Roll. 19,5€

8 piezas uramaki con aguacate y tenkasu crujiente con atún rojo picado y salsa kimuchi.
8 pieces uramaki with avocado, tenkasu, minced red tuna and kimuchi sauce

Fuji-san. 17€

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. 19,5€

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 de Unagi. 18€

6 piezas de rollo grande con Anguila braseada, tamagoyaki y salsa kabayaki.
6 pieces big roll with japanese Eel, tamagoyaki and kabayaki sauce.

Futomaki triple tuna. 6pza 16,5€/ 10pza 25,5€

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

Unagidon Shizuoka. 29,5€

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.

Takeko Karee Pan. 18,5€

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

Our interpretation of Japanese curry bread, featuring artisanal brioche and slow-braised pork cheek infused with aromatic Japanese curry spices.

Wagyu-don. 35,5€

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.

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 caseros / 3 mix homemade 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.

YUZU

Mousse helada de yuzu
(limón japonés).
Iced yuzu mousse, made
with Japanese citrus.

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.