

ENTRANTES

EDAMAME <i>Sal de hinojo y kombu o salsa de kombu picante</i>	6
SOPA DE MISO <i>Miso ecológico, setas enoki, algas, tofu</i>	6
OSTRA <i>Clásica - Zumo de yuzu</i> <i>Japonesa- Ponzu ahumada, daikon con chile</i>	5/ud
TARTAR DE ATÚN ROJO <i>Salsa gochujang, soja, yema de huevo confitada, pistacho</i>	17,5
SASHIMI DE HAMACHI <i>Berenjena ahumada, nibs de cacao, guindilla, soja con yuzu</i>	15,5
TATAKI DE SALMÓN <i>Salsa de chile verde, tsuma de remolacha, shio kombu</i>	14
CROQUETA BLACK COD <i>Bacalao negro, mayonesa de yuzu y miso, sal de kombu.</i> <i>Extra croqueta 3,5 €</i>	10/3ud

VERDURAS

ENSALADA DE ESPINACAS CON SÉSAMO <i>Espinacas tiernas, vinagreta de sésamo, puerro crujiente</i>	8,5
NASU DENGAKU <i>Berenjena japonesa glaseada con salsa de plátano fermentado miso</i>	9
ESPÁRRAGOS CON MACADAMIA Y YUZU <i>Salsa de yuzu y jengibre, nueces de macadamia tostadas</i>	11,5
BIMIS TIERNOS <i>Glaseado de verduras, chalotas crujientes, sésamo</i>	11,5

FRITURAS

TEMPURA DE VERDURA <i>Verduras de temporada</i>	11,5
POPCORN DE GAMBAS EN TEMPURA <i>Mayonesa picante, mantequilla de ponzu</i>	15
TAKA FRIED CHICKEN “TFC” NANBAN <i>Pollo frito, tartar de daikon ahumado</i>	13,5

TAKA BOWLS

CHUTORO CON ARROZ SHARI <i>Vinagreta de shiso, yema de huevo curada en soja.</i> <i>Añade Caviar 12g 35€</i>	18,5
CHIRASHI BOWL <i>Arroz ahumado, salmón, hamachi, atún, ikura.</i>	17,5
ARROZ GOHAN	4

AÑADE

WASABI FRESCO	5
CAVIAR OSETRA (3g)	10
CAVIAR OSETRA (30g)	LATA 65

TODO EL ATÚN Y HAMACHI QUE UTILIZAMOS ESTÁ MADURADO EN SECO POR UN MINIMO DE 6 DIAS.

IVA incluido en todos los precios.
Precios en euro (€).
Disponemos de carta de alérgenos.
El pescado crudo o marinado ha sido congelado previamente según normativa sanitaria vigente.

SELECCIÓN DE SUSHI TAKA

NIGIRIS

NIGIRI VARIADOS	23,5
6 piezas	
Akami, Toro, Hamachi, Salmón, Vieira	
Japonesa, Gamba Roja	
	Por pieza
AKAMI	4
TORO	5
O TORO	6
SALMÓN	3,5
HAMACHI	3,8
GAMBA ROJA	5,5
VIEIRA JAPONESA	3,8

SIGNATURE NIGIRIS

SELECCIÓN ESPECIAL DE NIGIRI TAKA	28
6 piezas	
CREADO POR CHEF TAIJI	
	Por pieza
AKAMI	5
Lomo de atún marinado, daikon, wasabi kizami	
TORO	6
Ahumado	
Añade Caviar 3g 10€	
SALMÓN ABURI	4,5
Soja dulce, raíz de loto	
HAMACHI	4,2
Yuzu-kosho, salsa nikiri	
GAMBA ROJA	6,5
Jugo de sus corales, ralladura de limón	
VIEIRA JAPONESA	4.8
Mantequilla de miso y tobiko de yuzu	
WAGYU	8
Salsa Yakiniku, chip de ajo.	

SASHIMI

SASHIMI VARIADOS	32
10 piezas	
Akami, Toro, Hamachi, Salmón, Vieira	
Japonesa	
	3 piezas
AKAMI	10
TORO	13
O TORO	16
SALMÓN	9
HAMACHI	9,5
GAMBA ROJA	14
VIEIRA JAPONESA	9,5

IVA incluido en todos los precios.
Precios en euro (€).
Disponemos de carta de alérgenos.
El pescado crudo o marinado ha sido congelado previamente según normativa sanitaria vigente.

ROCK & ROLLS

MAGURO TRIO <i>Akami, chutoro, tartar de atún, pepino, negi, wasabi</i> <i>Añade Caviar 12g 35€</i>	21.5
CRUNCH ROLL DE ATÚN ROJO <i>Akami, aguacate, mayonesa picante, masago</i>	15
TORO TAKU <i>Toro, daikon ahumado, negi</i>	14
SAKE <i>Salmón noruego, aguacate</i>	12
KAPPA <i>Pepino</i>	5.5
AVOCADO <i>Aguacate, aguacate, aguacate</i>	12
DRAGÓN <i>Tempura de gambas, aguacate, puerro crujiente</i>	16
BACALAO CRUJIENTE <i>Bacalao en tempura, aguacate, mayonesa picante</i>	15.5

ROBATA DE LEÑA

BACALAO NEGRO <i>Miso de yuzu, lima a la brasa</i>	28
PARPATANA DE ATÚN AHUMADA <i>Ponzu de manzana, daikon oroshi, shichimi fresca</i>	28
POLLO A LA BRASA DE CATALUÑA <i>Salsa de cúrcuma y chile, mayonesa de trufa Kewpie</i>	26
SHORT RIB AL ALBARICOQUE <i>Manzana, negi, yuzu</i>	30
LOMO BAJO DE RUBIA GALLEGA MADURADA 45 DÍAS CON HUESO <i>Sal de kombu, soja con koji y wasabi, Chimichurri del Chef Rafael</i>	70

SANDOS

SANDO DE WAGYU A5 <i>80g de wagyu de Kagoshima, tonkotsu con trufa</i>	43
SANDO DE POLLO DE CORRAL <i>Pollo crujiente, tartar de huevo, salsa agridulce</i>	20