

MENÚ

TAKE NIKKEI

"Una experiencia donde
la tradición se fusiona"

ENTRANTES

CEVICHES

CLÁSICO

17.00 €

Pescado blanco cortado en dados con leche de tigre clásica, acompañado de boniato, choclo y maíz tostado. (5,10)

NIKKEI

19.00 €

Atún cortado en dados con leche de tigre a base de soja, acompañado de aguacate, pepino japonés y sésamo. (7,9,10)

TIRADITOS

CLÁSICO

15.50 €

Cortes de pescado estilo sashimi con leche de tigre clásica, acompañado de boniato, choclo y maíz tostado. (5,10)

AJÍ AMARILLO

16.50 €

Cortes de pescado estilo sashimi con leche de tigre de ají amarillo, acompañado de boniato, choclo y maíz tostado. (5,10)

PULPO AL OLIVO

17.50 €

Cortes de pulpo estilo sashimi con salsa de olivo de aceituna botija, acompañado de pure de patata, cubos de aguacate glaceado y cebollín. (1,7,12)

BAOS

ORIENTAL

10.00 €

Pan bao, cerdo horneado en salsa tonkatsu y col morada con vinagreta. 2 PIEZAS (2,7,9,10)

CHICHARRÓN

10.00 €

Pan bao, chicharrón de cerdo con salsa criolla y boniato. 2 PIEZAS (2)

POLLO ACEVICHADO

10.00 €

Pan bao, pollo deshilachado con salsa acevichada, aguacate y lechuga. 2 PIEZAS (2,6,9,10)

GYOZAS

POLLO

7.50 €

Gyozas de pollo y verduras bañadas en salsa ponzu, con cebollín. 5 PIEZAS (2,7,9,10)

VEGGIE

7.50 €

Gyozas de verduras bañadas en salsa ponzu, con cebollín. 5 PIEZAS (2,7,9,10)

ENTRANTES

NIGIRIS

OMAKASE

16.00€

Porción de arroz cubierta con salmón, coronado con mantequilla de rocoto flambeado, quinua crocante y yukari. 5 PIEZAS (8,10)

SALMÓN

15.00€

Porción de arroz coronada con salmón. 5 PIEZAS (8,10)

ATÚN

16.00€

Porción de arroz coronada con atún. 5 PIEZAS (8,10)

NIGIRIS MIX

16.00€

Porción de arroz coronada con salmón y atún. 5 PIEZAS (8,10)

TEMAKIS

ARMA TU TEMAKI

9.50 €

Puedes escoger 2 proteínas, 1 guarnición, 1 topping y 1 salsa. (2 PIEZAS).

(2) PROTEÍNA: Salmón fresco, Salmón ahumado, Langostino empanizado, Atún fresco, surimi.

(1) GUARNICIÓN: Aguacate, Pepino, Maduro frito.

(1) TOPPING: Cebollín, Sésamo, Togarashi, Quinoa crocante, Cebolla crocante.

(1) SALSA: Acevichada, Acevichada 2.0., Huancaína, Anguila (dulce), Maracuyá (dulce), Ponzu.

MENÚ INFANTIL

12.50€

Nuggets de pollo, acompañado de patatas fritas y un refresco a elección.

MIX'S DE MAKIS

MINI MIX 2 SABORES (10 PIEZAS)

16.00 €

Puedes mezclar 2 sabores en tu MIX. Excepto los makis especiales.

INKA MIX 4 SABORES (20 PIEZAS)

30.00 €

Puedes mezclar 4 sabores en tu MIX. Excepto los makis especiales.

TAKE MIX 6 SABORES (30 PIEZAS)

44.00 €

Puedes mezclar 6 sabores en tu MIX. Excepto los makis especiales.

MAKIS

CLÁSICOS

5 UNIDADES 8€ / 10 UNIDADES 14€

ACEVICHADO

8€ / 14€

Langostino empanizado y aguacate, por fuera cubierto de pescado blanco, togarashi, cebollín y bañado con salsa acevichada de la casa. (2,6,7,9,10,11)

ACEVICHADO 2.0.

8€ / 14€

Langostino empanizado y aguacate, por fuera cubierto de pescado blanco, togarashi, cebollín y bañado con una deliciosa salsa acevichada picante. (2,6,7,9,10,11)

TAKE

8€ / 14€

Langostino empanizado y aguacate, por fuera cubierto con salmón fresco flambeado, mantequilla de rocoto y quinua crocante. (2,6,10,11)

PARRILLERO

8€ / 14€

Langostino empanizado y aguacate, por fuera cubierto de salmón ahumado, y chimichurri de finas hierbas. (2,10,11)

ANTICUCHERO

8€ / 14€

Langostino empanizado y surimi, bañado con trozos de surimi frito, salsa anticuchera y patatas paja. (2,10,11)

HUANCAÍNA

8€ / 14€

Langostino empanizado y aguacate, por fuera cubierto de queso crema, togarashi y la riquísima salsa huancaína. (1,2,9,11)

YASAI

8€ / 14€

Langostino empanizado y queso crema, por fuera cubierto con salmón fresco flambeado, chimichurri de rocoto y cebollín. (1,2,6,10,11)

CHAMITO

8€ / 14€

Langostino empanizado y surimi, por fuera cubierto con plátano maduro, sésamo y una deliciosa salsa de maracuyá. (2,9,10,11)

TIRADITO

8€ / 14€

Langostino empanizado, aguacate, por fuera cubierto con pescado blanco, hilos de boniato crocante y salsa de tiradito. (2,10,11)

AVOCADO

8€ / 14€

Langostino empanizado y queso crema, coronado con finas láminas de aguacate y sésamo. (1,2,9,11)

CALIFORNIA

8€ / 14€

Salmón fresco, queso crema y aguacate, por fuera cubierto de sésamo. (1,9,10)



VEGGIE

8€ / 14€

Aguacate, pepino japonés y crocante de cebolla, por fuera cubierto de sésamo. (9)

ESPECIALES

5 UNIDADES 9€ / 10 UNIDADES 16€

SALMÓN TARTAR



9€ / 16€

Langostino empanizado y aguacate, coronado con un tartar de salmón fresco y crocante, cebollín, sésamo y una deliciosa salsa anguila. (2,7,10,11)

ATÚN TARTAR

9€ / 16€

Langostino empanizado y aguacate, coronado con un tartar de atún fresco y crocante, cebollín, sésamo y una deliciosa salsa anguila. (2,7,10,11)

OLIVO TARTAR

9€ / 16€

Langostino empanizado y aguacate, coronado con un tartar de pulpo y salsa de aceituna peruana botija. (2,11,12)

LOMO



9€ / 16€

Langostino empanizado, aguacate, coronado con lomo braseado, bañado con una reducción de lomo saltado y patatas paja. (2,6,11)

FURAI



9€ / 16€

Salmón ahumado, queso crema, aguacate y empanizado crocante por fuera. (1,2,6,10)

YUKARI



9€ / 16€

Salmón fresco, ensalada de surimi y aguacate, coronado con queso crema, sesamo y yukari. SIN ARROZ. (1,7,9,10,11)

SALSAS EXTRAS

1.00€

Acevichada, Acevichada 2.0., Huancaína, Anguila (dulce), Maracuyá (dulce).

POSTRES

TARTA DE MARACUYÁ

6.00€

Sabor tropical refrescante con toque cítrico. (1,2,6)

CROCANTE DE MANZANA

6.00€

Dulce y crujiente crocante de manzana. (2)

ALFAJORES DE MAICENA

6.00€

Delicadas galletas de maicena rellenas con dulce de leche. (1,2)

TARTA DE QUESO Y MATCHA

6.00€

Tarta cremosa, fresca y sutilmente dulce. (1,2,6)

ALÉRGENOS

1 Lácteo, 2 Gluten, 3 Frutos Secos, 4 Cacahuete, 5 Apio,
6 Huevo, 7 Soja, 8 Mostaza, 9 Sésamo, 10 Pescado,
11 Crustáceo, 12 Molusco, 13 Altramuces,
14 Sulfitos, 15 Setas, 16 Frutos Rojos



BEBIDAS

COCTELES

PISCO SOUR 10.50 €

Pisco, jaraba de goma, amargo de angostura y clara. / Clásico (Lima), Maracuyá y Frutos Rojos.

CHILCANO 11.00 €

Pisco, Ginger ale. / Clásico (Lima), Maracuyá y Frutos Rojos.

MOJITO 10.00 €

Ron, zumo de limón, jarabe de goma y soda. / Clásico (Lima) y Maracuyá.

VINOS TINTOS

RIBERA DEL DUERO COPA 3.70€
BOTELLA 24.00€
Boyante (Roble)

MADRID BOTELLA 24.00 €
Barbaridad (Tempranillo, Cabernet Sauvignon y Merlot)

VINOS BLANCOS

RUEDA COPA 3.80€
BOTELLA 22.00€
Circe (Verdejo 2024)

VALDEORRAS BOTELLA 25.00 €
Viña Abad Summun (Godello)

RÍAS BAIXAS BOTELLA 26.00 €
Castel de Bouza (Albariño)

CERVECERIAS

CUSQUEÑA 4.00 €
Dorada*, Negra y Trigo*. (Stock variable*)

PILSEN CALLAO 4.00 €

CAÑA ÁGUILA D. 2.00 €

DOBLE ÁGUILA D. 3.50 €

T/ RADLER 4.00 €

T/ TOSTADA 0.0 4.00 €

T/ SIN GLUTÉN 4.00 €

BEBIDAS

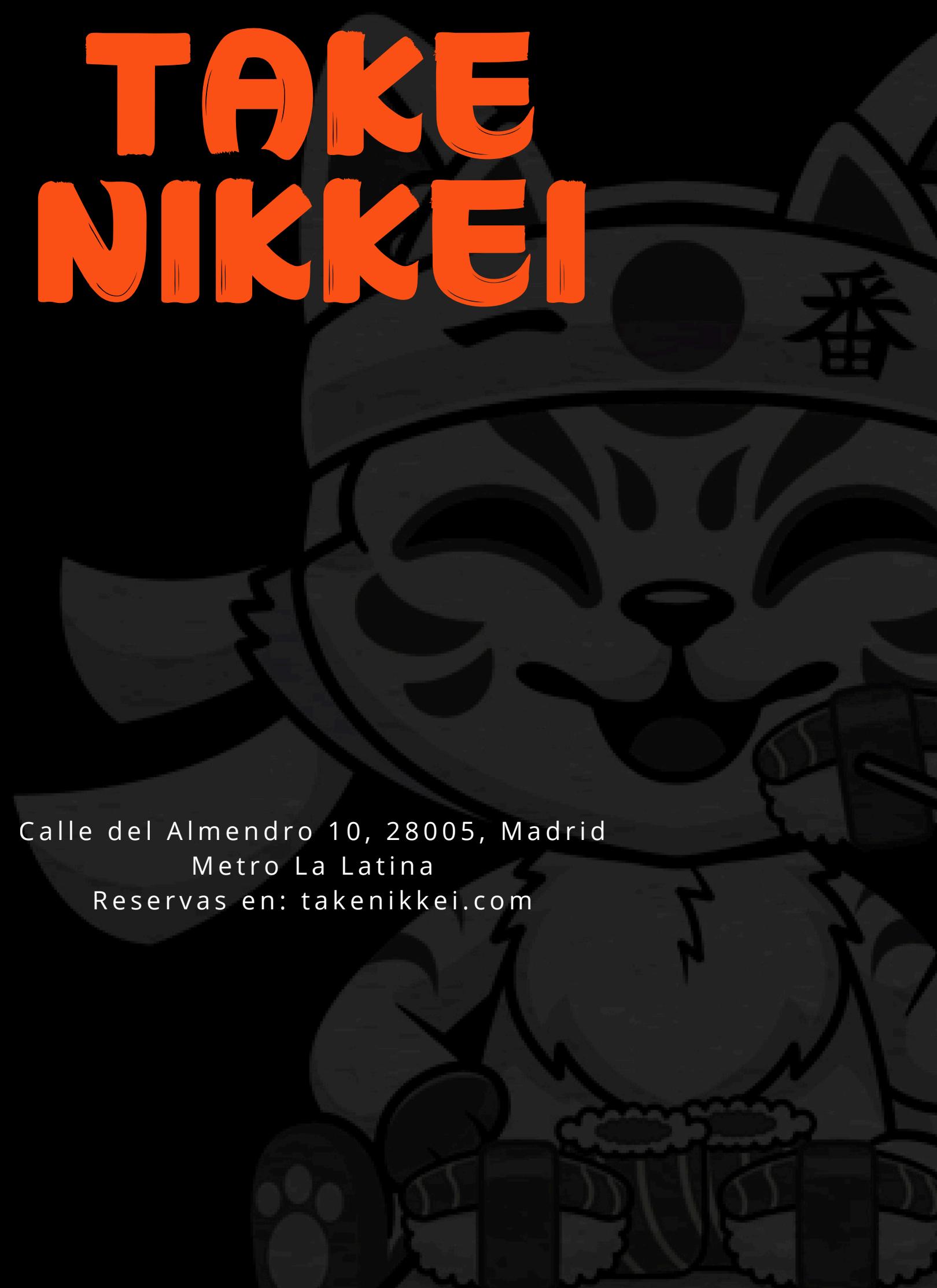
REFRESCOS PERUANOS

INCA KOLA PERSONAL	4.00 €
INCA KOLA GORDITA	7.50 €
VASO DE CHICHA MORADA	4.00 €
1/2L DE CHICHA MORADA	6.00 €
1L DE CHICHA MORADA	11.00 €

REFRESCOS

COCA COLA	3.50 €
COCA COLA ZERO	3.50 €
FANTA NARANJA	3.50 €
AQUARIUS LIMÓN	3.50 €
NESTEA LIMÓN	3.50 €
AGUA	3.50 €
AGUA CON GAS	3.50 €
T/ TINTO DE VERANO	4.00 €

TAKE NIKKEI



Calle del Almendro 10, 28005, Madrid
Metro La Latina
Reservas en: takenikkei.com