

ENTRANTES

GOHAN <i>Arroz blanco con topping de sésamo</i>	3,95 €
EDAMAME <i>Habas de soja cocidas</i>	5,95 €
EDAMAME SALTEADO <i>en sartén con salsa del chef</i>	6,30 €
TAKOYAKI <i>Buñuelos rellenos de pulpo con láminas de bonito seco y salsa especial taiko 3 ud</i>	6,50 €
KABOCHA KOROKKE <i>Cremosa croqueta de calabaza con trozos de bacón 3 ud</i>	7,50 €
ROLLITOS TAIKO <i>Rollito relleno de carne y verduras 4 ud</i>	8,20 €
YAKIMESHI <i>Arroz frito japonés con verduras, gambas y pollo</i>	9,45 €
TAIKO TAKO <i>Tartar de atún rojo macerado con arroz sobre una hoja de siso en tempura 2 ud</i>	8,95 €
TIRADITOS DE LUBINA <i>Cortes fino de lubina macerada en salsa de cítricos</i>	11,65 €
CEVICHE DE CORVINA <i>Trozos de Corvina macerado en salsa de cítricos</i>	11,90 €
YAKISOBA <i>Fideos fritos con verduras, gambas y pollo</i>	12,90 €
TIRADITOS DE ATUN EN SALSA NIKKEI	20,90 €

SOPAS

MISOSHIRU <i>Sopa de miso, tofu, algas y setas shiitake</i>	5,95 €
SOPA DE RAMEN DE POLLO O DE CERDO <i>Sopa de ramen de pollo/cerdo con algas y setas</i>	9,95 €

ENSALADAS

ENSALADA DE ALGAS GOMAWAKAME <i>Algas maceradas</i>	7,80 €
POKE DE SALMÓN <i>Bol de arroz con salmón en dados macerado con Mango y vegetales</i>	19,50 €
POKE DE ATÚN <i>Bol de arroz con atún en dados macerado con aguacate y vegetales</i>	20,90 €
POKE DE ATÚN Y SALMON <i>Bol de arroz con atún y salmón en dados con aguacate y vegetales</i>	19,90 €

GYOZAS (5 PZS) (Empanadillas japonesas)

DE VERDURAS	6,90 €
DE POLLO	7,90 €
DE CERDO	7,90 €
DE GAMBA	8,00 €
DE PATO	8,00 €
VARIADO (6 PZS)	9,30 €

10% IVA INCLUIDO

Para garantizar la salubridad y sabor original, todos nuestros pescados y mariscos frescos han sido ultracongelados a -63° garantizando 100% libres de anisakis

TATAKI (Trozo grueso a la Plancha y luego fileteado)

TATAKI DE SALMÓN <i>Con salsa especial del Chef Taiko</i>	18,95 €
TATAKI DE LOMO DE ATUN <i>Con salsa especial del Chef Taiko</i>	19,95 €
TATAKI DE BUEY WAGYU D.O. <i>Con salsa ponzu de cítricos</i>	19,95 €
TATAKI DE CHUTORO <i>Lomo semigraso de atún con salsa especial del Chef Taiko</i>	20,45 €
TATAKI DE HAMACHI (PEZ LIMON) <i>Con salsa especial del Chef Taiko</i>	22.50 €

TARTAR

TARTAR DE SAKE <i>Salmón, aguacate, cut wakame, ikura y salsa de mostaza</i>	16,45 €
TARTAR DE SAKE PICANTE <i>Salmón, aguacate, cut wakame, ikura, mango y salsa kimuchi</i>	16,45 €
TARTAR DE PEZ MANTEQUILLA <i>Pez mantequilla, aguacate y trufa</i>	16,60 €
TARTAR DE MAGURO PICANTE <i>Atún rojo, cebollino y salsa kimuchi picante</i>	18,95 €
TARTAR DE MAGURO CON TRUFA <i>Atún rojo, trufa y aceite de trufa</i>	18,95 €
TARTAR DE MAGURO CON HUEVO Y TRUFA <i>Atún rojo, trufa y huevo</i>	19,95 €
LANGOSTINO TIGRE TEMPURIZADO <i>Con salsa especial Taiko</i>	19,45 €
TARTAR DE CHUTORO <i>Atún semigraso rojo y alga cut wakame macerada en sunomono</i>	20,45 €
TARTAR DE TORO PICANTE <i>Ventresca de atún, cebollino y salsa kimuchi picante</i>	20,45 €
TRILOGIA DE TARTARES <i>Salmon, pez mantequilla y atún con trufa</i>	32,95 €

USUZUKURI - CARPACCIO (Trozo finamente fileteado)

BLANCO AZUL <i>18 pzas. de pescado blanco (lubina, corvina) y pescado azul (salmon, atún)</i>	18,75 €
SALMON Y ATUN <i>16 pzas. de salmon, atún</i>	18,45 €
HAMACHI (PEZ LIMON) <i>12 pzas con salsa Dashi</i>	20,75 €

SUSHIS

HOSOMAKIS (6 PZS) (Maki tradicional)

KAPPA MAKI ROLL <i>Pepino</i>	4,60 €
SAKE <i>Salmón</i>	7,75 €
TEKKA <i>Atún</i>	8,25 €
SAKE-AVOCADO <i>Salmón y aguacate</i>	8,25 €
SPICY TUNA ROLL <i>Atun picante</i>	8,25 €

10% IVA INCLUIDO

Para garantizar la salubridad y sabor original, todos nuestros pescados y mariscos frescos han sido ultracongelados a -63° garantizando 100% libres de anisakis

FUTOMAKIS (Rollo grande)

UNAGUI TEMPURA ROLL (6 PZS) <i>Rollo tempurizado con queso crema, anguila y aguacate</i>	13,95 €
ATUN PICANTE ROLL (8 PZS) <i>Atún, aguacate, salsa picante e Ikura</i>	16,65 €
TORO CRISPY ROLL (8 PZS) <i>Ventresca de atún, tanuki, salsa picante e Ikura</i>	16,65 €
FUTOMAKI ESPECIAL TAIKO (10 PZS) <i>Atún, salmón, langostino, aguacate y tobiko</i>	18,25 €

GUNKAN (2 PZS) (Cilindro de alga con base de arroz y pescado)

SALMON CON CREMA DE MOSTAZA	8,30 €
SALMON E IKURA	8,90 €
TORO PICANTE	9,15 €

URAMAKIS (8 PZS) (Makis especiales)

GREEN ROLL <i>Aguacate, pepino, lechuga y zanahoria</i>	8,95 €
VEGETAL <i>Sushi de espárrago, aguacate, zanahoria y pepino con cobertura de edamame y spicy</i>	9,90 €
RAINBOW <i>Queso, Aguacate y surimi recubierto con salmón, pez mantequilla, atún y ebi.</i>	13,95 €
CHICKEN THAI ROLL <i>Sushi de pollo empanado con salsa Taiko</i>	14,35 €
CALIFORNIA TOBIKO <i>Langostino, pepino, aguacate y Kewpie con cobertura de tobiko</i>	14,10 €
SAN FRANCISCO <i>Salmón, aguacate con cobertura de salmon flambeado</i>	14,35 €
KAWARA ROLL <i>Pez mantequilla y mango envuelto con hojas de espinaca tempurizado</i>	14,35 €
URAMAKI TRES COLORES <i>Langostino, aguacate y queso recubierto de atún, salmón y pez mantequilla</i>	14,35 €
DRAGON MAKI <i>Queso cremoso y langostinos al panko recubierto con una lamina de aguacate</i>	14,90 €
SOFT SHELL CRAB <i>Cangrejo de concha blanda tempurizado, aguacate, furikake y salsa picante</i>	15,45 €
CATERPILLAR ROLL <i>Queso crema y anguila al panko, recubierto con aguacate e ikura</i>	15,95 €
SAKE MAGURO ROLL <i>Salmón, aguacate, mostaza y cebolla crijiente recubierto con atún</i>	16,45 €
LEMON KING ROLL <i>Sushi de corvina al panko con queso cremoso y cobertura de atún y lima</i>	16,75 €
BLACK DRAGON ROLL <i>Sushi de surimi, aguacate y queso cremoso con anguila,</i>	16,75 €
ACEVICHADO ROLL <i>Sushi de langostino al panko, aguacate y cobertura de atun</i>	17,35 €
TIERRA Y MAR ROLL <i>Sushi de corvina, aguacate con solomillo de vaca premium</i>	17,35 €

10% IVA INCLUIDO

Para garantizar la salubridad y sabor original, todos nuestros pescados y mariscos frescos han sido ultracongelados a -63° garantizando 100% libres de anisakis

TEMAKI

(Cono de alga nori con arroz y pescado)

SALMON CON CREMA DE MOSTAZA Y AGUACATE	7,70 €
LANGOSTINO <i>langostino tigre tempurizado, aguacate y salsa mostaza dulce</i>	8,55 €
MAGURO PICANTE <i>Atun rojo, cebolleta y salsa kimuchi</i>	8,95 €
MAGURO TRUFADO <i>Atun macerado con huevo de codorniz y trufa</i>	9,25 €
UNAGUI <i>Anguila con sésamo y aguacate</i>	9,25 €
TORO CON CEBOLLETA	9,25 €
TORO PICANTE <i>Ventresca de atun rojo con tanui, cebolleta y salsa kimuchi</i>	9,65 €

NIGUIRI

(2 PZS)

LANGOSTINO TIGRE FLAMBEADO (1 pieza)	3,95 €
SAKE <i>Salmón</i>	6,75 €
SALMON FLAMBEADO	6,95 €
NIBE <i>Corvina</i>	6,95 €
HUEVO DE CODORNIZ Y TRUFA	7,10 €
HUEVO DE CODORNIZ CON PAPADA DE CERDO IBERICO	7,10 €
BUTTER FISH <i>Pez mantequilla con trufa negra</i>	7,50 €
LUBINA FLAMBEADA Y TRUFA	7,95 €
LOMO DE ATÚN ROJO	7,95 €
CHUTORO <i>Atún rojo</i>	8,65 €
TORO <i>Ventresca de atún rojo</i>	8,65 €
UNAGUI <i>Anguila</i>	8,65 €
NIGUIRI DE FOIE FLAMBEADO <i>Foie de pato, frutos rojos y salsa de anguila</i>	8,65 €
HAMACHI (PEZ LIMON)	8,95 €
CRUJIENTE DE HAMBURGUESA WAGYU D.O. <i>Arroz crujiente con hamburguesa wagyu D.O.</i>	8,95 €
CRUJIENTE DE ATUN <i>Arroz crujiente con tartar de Atún picante sobre lamina de aguacate</i>	8,95 €

DONBURI

Bol de arroz cubierto de pescado

HOKKADON <i>Salmón flambeado y aguacate</i>	15,95 €
UNADON <i>Anguila y aguacate</i>	16,75 €

10% IVA INCLUIDO

Para garantizar la salubridad y sabor original, todos nuestros pescados y mariscos frescos han sido ultracongelados a -63° garantizando 100% libres de anisakis

SASHIMI (Pescado Fileteado – 6 piezas -)

SUZUKI <i>Lubina</i>	10,95 €
NIBE <i>Corvina</i>	10,95 €
BUTTER FISH <i>Pez mantequilla</i>	10,95 €
SAKE <i>Salmón</i>	11,75 €
SAKE FLAMBEADO <i>salmón flambeado con alga gomawakame</i>	12,85 €
MAGURO <i>Atún</i>	13,65 €
TORO <i>Ventresca de atún</i>	15,75 €
VARIADO (10 PZS)	19,95 €
VARIADO (20 PZS)	37,45 €

MORIAWASE (Bandejas de Surtidos variados)

MAKI MORIAWASE 22 <i>6 Hosomakis y 16 especiales</i>	32,95 €
NIGUIRI MORIAWASE 12 <i>12 piezas de niguiiri</i>	33,75 €
SUSHI MORIAWASE 16 <i>6 Makis, 2 Gunkan y 8 piezas de Niguiris</i>	32,95 €
SUSHI MORIAWASE 33 <i>12 Makis, 9 Sashimis y 12 piezas de Niguiris</i>	50,50 €

TEMPURA

YASAI TEMPURA <i>Tempura de Verduras</i>	15,80 €
TARA TEMPURA <i>Lomos de bacalao en tempura con salsa de miso dulce y salsa especial taiko</i>	16,65 €
CANGREJO EN TEMPURA <i>Cangrejo blando tempurizado con lima y pimienta de Sichuan</i>	17,50 €
TEMPURA MORIAWASE <i>Variado de Verduras y Langostinos</i>	18,65 €

PLATOS CALIENTES

YAKITORI <i>Pincho de pollo con salsa terikayi (2 unid.)</i>	9,25 €
KARAAGE <i>Pollo frito crujiente adobado al estilo japonés con salsa yakiniku</i>	12,50 €
FINGERS DE POLLO <i>8 piezas de pechuga de pollo al panko con salsa sweet chili</i>	13,90 €
POLLO AL CURRY JAPONES <i>Pechuga de pollo con curry suave, leche de coco, verdura y arroz</i>	15,45 €
OKONOMIYAKI <i>Torta de gambas y verduras con láminas de bonito y salsa terikaki y especial taiko.</i>	15,95 €
BACALAO AL MISO CON FOIE <i>Lomo de bacalao a la plancha con salsa de miso y foie de oca</i>	16,45 €

10% IVA INCLUIDO

Para garantizar la salubridad y sabor original, todos nuestros pescados y mariscos frescos han sido ultracongelados a -63° garantizando 100% libres de anisakis

SALMÓN TERIYAKI <i>Lomo de Salmón a la plancha sobre cuna de fideos con salsa Teriyaki</i>	17,65 €
BEEF AL CURRY JAPONES <i>con guarnición de arroz</i>	18,45 €
BUEY TERIYAKI <i>Solomillo de vaca premium a la plancha con salsa Teriyaki</i>	18,55 €
MAGURO TERIYAKI <i>Lomo de atún rojo con salsa teriyaki</i>	20,95 €
CHUTORO TERIYAKI <i>Lomo semigraso de atún rojo con salsa teriyaki</i>	21,95 €
TEPANYAKI DE BEEF CON VERDURAS <i>400 gr de solomillo de vaca Premium con salsa Goma dare y verduras a la plancha. Se sirve en plato para dos personas</i>	43,00 €

POSTRES

COULAN DE CHOCOLATE <i>Bizcochito relleno de chocolate caliente con helado de vainilla</i>	5,60 €
CRUNCHY APPLE CREAM <i>Crujiente con manzana, crema, canela y sirope de frutos rojos</i>	5,85 €
TRUFA DE CHOCOLATE JAPONESA AL SAKE <i>5 ud.</i>	5,85 €
HELADO DE VAINILLA EN TEMPURA <i>con sirope de chocolate</i>	6,20 €
OREO TEMPURIZADO <i>Con helado de vainilla</i>	6,20 €
MOCHIS <i>Delicioso postre japonés relleno de mouse de té verde o de cheesecake</i>	6,20 €

HELADOS

MANGO ICE <i>Helado de mango (2 Bolas)</i>	5,10 €
TIRAMISÚ ICE <i>Helado de tiramisú (2 Bolas)</i>	5,10 €
SESAMO ICE <i>Helado de sésamo (2 Bolas)</i>	6,10 €
MACCHA ICE <i>Helado de té verde (2 Bolas)</i>	6,10 €
SOFT DE YOGOURT o DE NATA <i>Copa de helado</i>	6,10 €

10% IVA INCLUIDO

Para garantizar la salubridad y sabor original, todos nuestros pescados y mariscos frescos han sido ultracongelados a -63° garantizando 100% libres de anisakis

TAIKO SUSHI 
MENÚS ESPECIALES

(Excepto Viernes, Sábados, Domingos y Festivos)

MENÚ TAIKO SUSHI (Por Persona) 30,00 €

- Sopa de Ramen ó Edamame ó Ensalada de pollo crujiente
- Sushi Menú: 6 piezas de Hosomakis y 6 piezas de niguiris variados
- Tempura Menú: 1 Langostino y 5 Verduras ó Gyozas Variadas
- Helado o Tarta del día

MENÚ TAIKO SASHIMI (Por Persona) 30,00 €

- Sopa de Ramen ó Edamame ó Ensalada de pollo crujiente
- Sashimi Menú: 12 Cortes de pescados + Bol de Arroz
- Tempura Menú: 1 Langostino y 5 Verduras ó Gyozas Variadas
- Helado o Tarta del día

MENÚ TAIKO DEGUSTACIÓN (Por Persona) 36,00 €

- Ensalada alga Gomawakame o Sopa de Ramen ó Gyozas Variadas
- Tartar de Langostino tigre tempurizado con salsa especial Taiko ó Tartar de atún picante al Wasabi
- Bandeja de 10 piezas de sushis variados compuesta de 2 sashimis, 4 niguiris variados y 4 uramakis
- Helado o Tarta del día

BEBIDA

- Doble de cerveza 0,33 cl – Agua mineral ½ l – Copa vino blanco o tinto – Refresco
Suplemento cerveza japonesa (Kirin – Asahi – Sapro) 2,00€

10% IVA INCLUIDO

Para garantizar la salubridad y sabor original, todos nuestros pescados y mariscos frescos han sido ultracongelados a -63° garantizando 100% libres de anisakis

TAIKO SUSHI 
BENTO JAPONÉS

MEDIODIAS DE LUNES A VIERNES



SOPA DE MISO

ENSALADA DE SALMON

MAKI DE SALMON (4)

GYOZAS DE VERDURA (2)

POLLO AL CURRY CON ARROZ

15,50 € IVA INCLUIDO

BENTO INFANTIL

TODOS LOS DIAS – MENORES DE 14 AÑOS

YAKIMESI – Arroz frito japonés

MAKI DE SALMON (4)

GYOZAS DE VERDURA (2)

FINGERS DE POLLO

14,50 € IVA INCLUIDO

NO INCLUYEN BEBIDA NI POSTRE

10% IVA INCLUIDO

Para garantizar la salubridad y sabor original, todos nuestros pescados y mariscos frescos han sido ultracongelados a -63° garantizando 100% libres de anisakis

AGUAS

AGUA MINERAL ½ LITRO	2,40
AGUA CON GAS ½ LITRO	2,95

CAFÉS

SOLO	2,00
CORTADO	2,00
CON LECHE	2,05

CERVEZAS **

EL AGUILA GRIFO COPA DOBLE	3,30
EL AGUILA GRIFO JARRA 0,5 cc	5,90
BOTELLA TERCIO HEINEKEN	3,60
BOTELLA TERCIO HEINEKEN SIN ALCOHOL	3,60
BOTELLA AMSTEL ORO TOSTADO SIN ALCOHOL	3,60
BOTELLA TERCIO MAHOU SIN GLUTEN	3,60
BOTELLA AGUILA SIN FILTRAR	4,75

CERVEZAS JAPONESA **

KIRIN	4,25
ASAHI	4,25
SAPPORO	4,25

REFRESCOS

COCA COLA Y SIMILARES	3,20
RAMUNE (Refresco japonés) de limon, fresa, mango	4,00

** Contiene gluten



10% IVA INCLUIDO

Para garantizar la salubridad y sabor original, todos nuestros pescados y mariscos frescos han sido ultracongelados a -63° garantizando 100% libres de anisakis

VINO TINTO **

TINTO DE VERANO

COPA **BOTELLA**
3,30

D.O. RIBERA DEL DUERO

FINCA ENGALIA ROBLE

3,00 15,00

ARZUAGA CRIANZA

27,00

MATARROMERA CRIANZA

30,00

D.O. RIOJA

ARRIOS CRIANZA

3,00 14,00

RAMON BILBAO CRIANZA

17,00

AZPILICUETA CRIANZA

17,50

VINO BLANCO **

COPA **BOTELLA**

D.O. RUEDA

ENBRUMAS 100% VERDEJO

3,00 14,00

MANTEL BLANCO 100% VERDEJO

17,00

MARQUES DE RISCAL 100% VERDEJO

19,00

D.O. RIAS BAIXAS

BICOS 100% ALBARIÑO

3,00 15,00

MARQUES DE FRIAS 100% ALBARIÑO

17,00

TROUPE 100% ALBARIÑO

19,00

MAR DE ENVERO, 100% ALBARIÑO

26,00

D.O. EXTREMADURA

HABLA DE TI SAUVIGNON BLANC

27,00

** Contiene sulfitos

10% IVA INCLUIDO

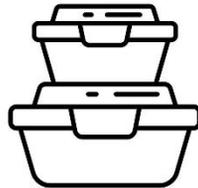
Para garantizar la salubridad y sabor original, todos nuestros pescados y mariscos frescos han sido ultracongelados a -63° garantizando 100% libres de anisakis

Estimados clientes



Tenemos carta de alérgenos a su disposición

Rogamos nos indiquen cualquier intolerancia y alergia para adaptar el plato o elaboración a sus necesidades.



**Tenemos a su disposición envases para el sobrante de su comida
En aplicación de la Ley 7/2022, los envases tendrán un coste de 0,30**

10% IVA INCLUIDO

Para garantizar la salubridad y sabor original, todos nuestros pescados y mariscos frescos han sido ultracongelados a -63° garantizando 100% libres de anisakis