

PARA COMPARTIR / TO SHARE



Jamón ibérico de bellota cortado a cuchillo

27.00

Acorn-fed iberian ham cut by hand

Nuestras bravas con mayo kimchee

7.50

Bravas with kimchee mayo

Langostino crujientes japo con mayo lima

14.90

Japanese crispy prawns with lime mayo

Calamares rebozados con "togarashi" y mayo chili

10.90

Battered calamari with "togarashi" and chilli mayo

Nachos Izizi

10.90

Izizi Nachos

Edamame con sal d'Es Trenc y sésamo

7.90

Edamame with salt from 'Es Trenc' and sesame seeds

Gyoza vegetariana, cebolleta y salsa agridulce

12.90

Vegetarian gyoza, spring onion and sweet and sour sauce

Almendras / Aceitunas - Almonds / Olives

1.90

Servicio de pan / Bread service

3.90

CRUDOS / RAWS

Spyce tuna tartar, pepino, aguacate y crujiente de arroz <i>Spyce tuna tartar, cucumber, avocado and crispy rice</i>	18.90
Tartar de salmón, mango, huevas de trucha y kimchee <i>Salmon tartar, mango, trout roe and kimchee</i>	16.90
Steak tartar Izizi, salsa Ponzu y mayo trufa <i>Izizi Steak tartar, Ponzu sauce and truffle mayo</i>	20.50
Carpaccio remolacha, alcachofas, queso y almendras <i>Beetroot carpaccio, artichokes, cheese and almonds</i>	12.90
Carabinero a la plancha con tartar de aguacate, rabanito, cebolla crujiente y mayo lima <i>Grilled shrimp with avocado tartar, radish, crispy onion and lime mayo</i>	22.90

ENSALADAS / SALADS

Burrata con tomates, melaza de granada y pistacho <i>Burrata with tomatos, pomegranate molasses and pistachio</i>	15.90
Pollo, cebolla crujiente y parmesano <i>Chicken salad, crispy onion and parmesan</i>	14.90
Queso de cabra y nueces con verduras de la huerta <i>Goat cheese and walnuts with vegetables from the land</i>	14.90
Pulpo, mango, aguacate y patata <i>Octopus, mango, avocado and potato</i>	16.90
Ensalada de quinoa, tomatitos, feta, berenjena asada, semillas de calabaza y vinagreta de manzana y oliva <i>Quinoa salad, tomatoes, feta, roasted eggplant, pumpkin seeds and apple and olive vinaigrette</i>	15.90



Consulte nuestra carta de alérgenos - Check our allergen menu



PRINCIPALES / MAINS



Atún rojo a la plancha, verdura salteada, brotes de soja y salsa agridulce <i>Grilled red tuna, sautéed vegetables, bean sprouts and sweet and sour sauce</i>	24.90
Pulpo, boniato cremoso y cherry <i>Octopus, creamy sweet potato and cherry</i>	25.90
Solomillo de cordero, calabaza & jengibre, Oporto y almendras <i>Lamb loin, pumpkin & ginger, Port and almonds</i>	28.90
Preso ibérica, patata glaseada y pico de papaya <i>Iberian prey, glazed potato and pico de papaya</i>	22.90
Tatakya de entrecote "Iruki", boniato, teriyaki y shimeji <i>"Iruki" entrecote tataki, sweet potato, teriyaki and shimeji</i>	25.90
Noodles Yakisoba, verduras y brotes de soja (Opción: pollo gambas) <i>Yakisoba noodles, veggies and bean sprouts (Option: chicken prawns)</i>	14.90/16.90
Burger de ternera gallega, panceta y cheddar <i>Galician beef burger, bacon and cheddar</i>	17.90
Burger de salmón, creme fraiche citrica y rúcula <i>Salmon burger, citric creme fraiche and arugula</i>	17.90
Burger vegetariana con guacamole <i>Veggie-burger with guacamole</i>	15.90

POSTRES / DESSERTS

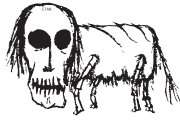
Apple crumble con crema de mascarpone <i>Apple crumble with mascarpone cream</i>	7.90
Cheesecake Izizi, cítrico cremoso y crumble <i>Izizi cheesecake with creamy citrus and crumble</i>	7.90
Coulant de chocolate con helado de sésamo negro <i>Chocolate coulant with black sesame ice-cream</i>	7.90
Fruta del día con helado de limón & jengibre <i>Fruit of the day with lemon & ginger ice-cream</i>	7.90
Helado: Vainilla, chocolate, limón & jengibre, sésamo negro, cookies <i>Ice-cream: vanilla, chocolate, lemon & ginger, black sesame, cookies</i>	2.50 Bola/Scoop



PARA BRINDAR PIDA NUESTRA CARTA DE DESTILADOS
TO CHEERS ASK FOR OUR DRINKS MENÚ

Consulte nuestra carta de alérgenos - *Check our allergen menu*

I'M NEVER DRINKING WITH YOU FUCKERS AGAIN!!!



IZIZI NUNNAK

**TODOS SOMOS MORTALES HASTA EL PRIMER
BESO Y LA SEGUNDA COPA DE VINO**

**WE'RE MORTAL UNTIL THE FIRST KISS
AND THE SECOND GLASS OF WINE**

EDUARDO GALEANO



CHAMPAGNES & CAVAS

SELECCIÓN

CHAMPAGNES

	🍷
Tattinger Brut <i>(Pinot Noir-Pinot Meunier-Chardonnay)</i>	17.60 / 90.00
Tattinger Brut Rosé <i>(Pinot Noir-Chardonnay)</i>	116.00
Perrier Jouet Blason Brut <i>(Pinot Noir-Pinot Meunier-Chardonnay)</i>	105.00
Perrier Jouet Blason Brut Rosé <i>(Pinot Noir-Pinot Meunier-Chardonnay)</i>	123.00
Perrier Jouet Blanc de Blancs <i>(Chardonnay)</i>	130.00
Perrier Jouet Belle Epoque Brut <i>(Pinot Noir-Pinot Meunier-Chardonnay)</i>	210.00

CAVAS

	🍷
Privat Brut Nature <i>(Chardonnay-Perellada-Macabeo-Xarel·lo)</i>	7.00 / 35.00
Privat Brut Nature Rosé <i>(Pinot Noir-Chardonnay)</i>	37.50



VINOS ROSADOS / ROSÉ

SELECCIÓN

COTES DE PROVENCE

Minuty Prestige (Garnacha-Tinta-Cinsault-Syrah)	39.00
Miraval (Garnacha-Tinta-Cinsault-Syrah-Rolle)	42.00
Chateau Sainte Marguerite Symphonie (Garnacha-Cinsault)	42.90
Chateau Sainte Marguerite Fantastique (Garnacha-Cinsault)	57.00
Domainés Ott Chateau de Selle (Garnacha-Shiraz-Cinsault-Monastrell)	76.00



OTRAS D.O

Les Fummes Blanches
(Sauvignon) (Cotes de Gascogne, Francia)

5.80 / 29.00

RIOJA

Ysios
(Tempranillo-Viura-Garnacha)

45.00

Flor de Muga
(Garnacha)

39.00

VINOS BLANCOS / WHITE WINES

SELECCIÓN

RUEDA

Hermanos Lurton (<i>Verdejo</i>)	5.80 / 29.00
Javier Sanz (<i>Sauvignon Blanc</i>)	30.00
Belondrade 5ª Apolonia (<i>Verdejo</i>)	37.00
Shaya Habis (<i>Verdejo</i>)	42.00
Belondrade y Lurton (<i>Verdejo</i>)	84.00

RIAS BAIXAS

Pedralonga "Godos" (<i>Albariño</i>)	5.80 / 29.00
Attis lias Finas (<i>Albariño</i>)	39.00
Vendetta (<i>Albariño</i>)	90.00

RIOJA

Suañé Blanco (<i>Viura-SauvignoBlanc</i>)	46.00
Ysios (<i>Viura</i>)	51.00

VALDEORRAS

O Luar do Sil (<i>Godello</i>)	31.00
----------------------------------	-------

BIERZO

Mauro (<i>Godello</i>)	78.00
--------------------------	-------

COSTERS DEL SEGRE

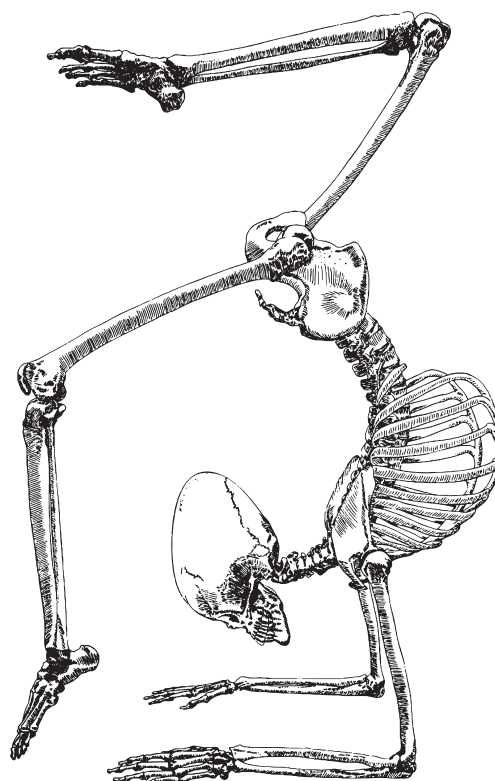
Ekam (<i>Riesling-Albariño</i>)	46.00
-----------------------------------	-------

ISLAS BALEARES

Miquel Gelabert (<i>Chardonnay Roure</i>)	47.00
Nou Nat (<i>Prensal-Chardonnay</i>)	p.m
Es Fangar "Sa Fita" (<i>Chardonnay-Muscat-Prensal Blanc-Viognier</i>)	37.00
Sa Cudia (<i>Malvasía</i>)	43.50

INTERNATIONAL

Dr Loosen Dry (<i>Riesling</i>)	29.00
Bulgarini "Lugana DOC" (<i>Turbiana</i>) Veneto, Italia	33.00
Santa Marguerita (<i>Pinot Grigio</i>) Veneto, Italia	32.00
Les Fummes Blanches (<i>Sauvigno Blanc</i>) Cotes de Gascogne, Francia	5.60 / 28.00



VINOS TINTOS / RED WINES

SELECCIÓN

RIOJA

Sela by Roda (<i>Tempranillo, Graciano</i>)	7.50 / 37.00
Ysios (<i>Tempranillo</i>)	45.00
Ukan (<i>Tempranillo</i>)	55.00
Viña Zaco "Viñedos Singulares" (<i>Tempranillo</i>)	70.00
Matíz (<i>Tempranillo, Mazuelo, Garnacha</i>)	80.00

RIBERA DEL DUERO

La Celestina Vendimia Selección (<i>Tempranillo</i>)	7.50 / 37.00
La Baraja (<i>Tinto Fino "Tempranillo"-Cabernet Sauvignon-Merlot</i>)	45.00
Malleolus (<i>Tinto Fino "Tempranillo"</i>)	63.00
Acediano (<i>Tempranillo</i>)	70.00
La Fleur Vivaltus (by Jean Claude Berrouet - PETRUS - Pomerol) (<i>Tinto Fino "Tempranillo"-Cabernet Sauvignon-Merlot</i>)	88.00

JUMILLA

Juan Gil 12 (<i>Monastrell</i>)	6.50 / 31.00
Gil 18 (<i>Monastrell-Cabernet Sauvignon-Syrah</i>)	43.00
Clio (<i>Monastrell-Cabernet Sauvignon</i>)	79.00

MALLORCA

El Galgo (<i>Callet, Mantonegro</i>)	36.50
Sió (<i>Mantonegro-Cabernet Sauvignon, Merlot, Syrah</i>)	39.00
"The sommelier collection" TN1 (<i>Callet</i>)	52.00

TORO

La Mula (<i>Tinta Toro 100%</i>)	99.00
------------------------------------	-------

BIERZO

En el Camino (<i>Mencía</i>)	35.00
--------------------------------	-------

INTERNATIONAL

Sessantanni San Marzano (<i>Primitivo di Manduria</i>) Puglia, Italia	58.00
Tenuta Ulisse "(10 Vendemmie) Limited edition" Montepulciano, Italia	70.00
David & Nadia Elpidios (<i>Syrah-Pinotage-Cinsault-Garnacha</i>) Swartland, Sudáfrica	67.00

