

# PARA COMPARTIR / TO SHARE



**Jamón ibérico de bellota cortado a cuchillo 100gr**

27.00

*Acorn-fed iberian ham cut by hand*

**Nuestras bravas con mayo kimchee**

7.50

*Bravas with kimchee mayo*

**Langostinos crujientes japo con mayo lima**

15.90

*Japanese crispy prawns with lime mayo*

**Calamares rebozados con "togarashi" y alioli**

15.90

*Battered calamari with "togarashi" and alioli*

**Nachos Izizi rellenos de queso, guacamole y salsa picante**

13.90

*Izizi nachos filled with cheese, guacamole, and spicy sauce*

**Edamames fritos con sal d'Es Trenc y sésamo**

7.90

*Edamames with salt from 'Es Trenc' and sesame seeds*

**Flor de calabacín relleno de mozzarella con emulsión de pimiento de piquillo**

15.90

*Zucchini flower stuffed with mozzarella with piquillo pepper emulsion*

**Gyoza vegetariana, cebolleta y salsa agridulce**

13.90

*Vegetarian gyoza with scallions and sweet and sour sauce*

---

**Almendras / Aceitunas - Almonds / Olives**

2.10

**Servicio de pan / Bread service**

4.10

Consulte nuestra carta de alérgenos - Check our allergen menu

# CRUDOS / RAWS

<b>Spicy tuna tartar, pepino, guacamole y chips de gambas</b> <i>Spicy tuna tartar, cucumber, guacamole, and shrimp chips</i>	19.90
<b>Tartar de salmón, mango, huevas de trucha y kimchee</b> <i>Salmon tartar, mango, trout roe, and kimchee</i>	17.90
<b>Steak tartar Izizi, salsa Ponzu y mayo de trufa</b> <i>Izizi Steak tartar, Ponzu sauce and truffle mayo</i>	20.50
<b>Carpaccio de pimientos de piquillo asados, mousse de Philadelphia, rúcula y nueces</b> <i>Roasted piquillo pepper carpaccio, Philadelphia mousse, arugula, and walnuts</i>	13.90
<b>Carabinero a la plancha con tartar de aguacate, rabanito, cebolla crujiente y mayo lima</b> <i>Grilled scarlet shrimp with avocado tartare, radish, crispy onion, and lime mayo</i>	26.90
<b>Vieira con cremoso de parmesano, baby brócoli, jamón ibérico y almendras kimchee</b> <i>Scallop with parmesan cream, baby broccoli, Iberian ham, and kimchi almonds</i>	24.90
<b>Ostras del mercado N.2, passion fruit, menta y cebolleta encurtida</b> <i>Market No.2 oysters, passion fruit, mint, and pickled scallions</i>	6/Und

## ENSALADAS/SALADS

<b>Burrata con mix de tomates, pesto de albahaca pistachos y pane carasau</b> <i>Burrata with mixed tomatoes, basil pesto, pistachios, and pane carasau</i>	16.90
<b>Crispy pollo César Izizi, aguacate, parmesano, bacón y su salsa</b> <i>Izizi crispy chicken Caesar, avocado, parmesan, bacon, and its sauce</i>	16.90
<b>Queso de cabra, miel y nueces con verduras de la huerta</b> <i>Goat cheese, honey and walnuts with garden vegetables</i>	15.90
<b>Pulpo, mango, aguacate y patata</b> <i>Octopus, mango, avocado and potato</i>	18.90
<b>Ensalada de quinoa, tomatitos, feta, berenjena asada, aceitunas y semillas de calabaza</b> <i>Quinoa salad with cherry tomatoes, feta cheese, roasted eggplant, olives, and pumpkin seeds</i>	16.90

Consulte nuestra carta de alérgenos - Check our allergen menu





# PRINCIPALES / MAINS



<b>Salmón a la plancha, arroz frito, lima y cacahuetes</b> <i>Grilled salmon, fried rice, lime, and peanuts</i>	25.90
<b>Atún rojo “poco hecho”, verduras al wok, brotes de soja y salsa agridulce</b> <i>“Rare” red tuna, sautéed vegetables, bean sprouts and sweet and sour sauce</i>	25.90
<b>Pulpo asado, burrata ahumada, rúcula y cherry asado</b> <i>Grilled octopus, smoked burrata, arugula, and roasted cherry tomatoes</i>	27.90
<b>Langosta a la parrilla estilo “Izizi”, ensaladita fresca a la catalana y salsa de passion fruit</b> <i>Grilled Izizi-style lobster, fresh Catalan-style salad, and passion fruit sauce</i>	27.90
<b>Presa ibérica, patatas y espinacas salteadas y pico de papaya</b> <i>Iberian prey, sautéed potatoes and spinach and pico de papaya</i>	24.90
<b>Tataki de entrecot “Iruki”, boniato, teriyaki y setas shimeji</b> <i>Iruki-style beef sirloin tataki, sweet potato, teriyaki, and shimeji mushrooms</i>	27.50
<b>Costillas de cerdo a baja temperatura, salsa BBQ japonés, patatas, cebolleta y sésamo</b> <i>Low-temperature cooked pork spare ribs, Japanese BBQ sauce, potatoes, scallions, and sesame</i>	24.90
<b>Noodles yakisoba, verduras y brotes de soja (opción: pollo   gambas)</b> <i>Yakisoba noodles, veggies and bean sprouts (Option: chicken   prawns)</i>	15.90/17.90
<b>Burger de ternera gallega 100%, panceta, cheddar, lechuga, tomate y nuestra salsa</b> <i>100% Galician beef burger, bacon, cheddar cheese, lettuce, tomato, and our special sauce</i>	18.90
<b>Burger de salmón, queso cremoso, cebolla caramelizada, pepinillo y rúcula</b> <i>Salmon burger, creamy cheese, caramelized onion, pickles, and arugula</i>	18.90
<b>Burger vegetariana con guacamole, cebolla caramelizada y cheddar</b> <i>Vegetarian burger with guacamole, caramelized onion, and cheddar</i>	15.90

Consulte nuestra carta de alérgenos - Check our allergen menu

# POSTRES / DESSERTS

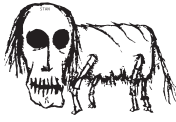
<b>Piña colada crumble con crema de mascarpone</b> <i>Piña colada crumble with mascarpone cream</i>	7.90
<b>Cheesecake al horno Izizi, cremoso de cítrico y crumble de galletas</b> <i>Izizi cheesecake with creamy citrus and cookie crumble</i>	7.90
<b>Coulant de chocolate con helado de sésamo negro</b> <i>Chocolate coulant with black sesame ice-cream</i>	9.90
<b>Torrijas caramelizadas de pan brioche con helado de cacahuets</b> <i>Caramelized brioche bread toast with peanut ice cream</i>	7.90
<b>Fruta del día con helado de limón y jengibre</b> <i>Fruit of the day with lemon &amp; ginger ice-cream</i>	9.90
<b>Helado: Vainilla, chocolate, limón &amp; jengibre, sésamo negro, cacahuets, cookies</b> <i>Ice-cream: vanilla, chocolate, lemon &amp; ginger, black sesame, peanuts, cookies</i>	2.60 Bola/Scoop



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

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

## CHAMPAGNES

	🍷
Tattinger Brut	18.00 / 95.00
Tattinger Brut Rosé	120.00
Perrier Jouet Blason Brut	115.00
Perrier Jouet Blason Brut Rosé	135.00
Perrier Jouet Blanc de Blancs	135.00
Perrier Jouet Belle Epoque Brut	220.00
Comtes de Champagne Blanc de Blancs	290.00

## CAVAS

	🍷
Privat Brut Nature	7.00 / 36.00
Privat Brut Nature Rosé	38.00
Privat Brut Nature Magnum	70.00



## VINOS ROSADOS / ROSÉ

	!
Chivite Las Fincas Rosado	6.00 / 34.00
Lurton Fumées Blanches Rosé	6.50 / 34.00
Miraval	45.00
Miraval Magnum	79.00
Chateau Sainte Marguerite Symphonie	43.00
Chateau Sainte Marguerite Fantastique	60.00
Domaines Ott Château de Selle	76.00
Ysios	50.00

## VINOS BLANCOS / WHITE WINES

	!
Hermanos Lurton	6.00 / 30.00
Chivite Las Fincas Blanco	6.00 / 32.00
Perelada Collection Blanc	6.00 / 32.00
Lurton Fumées Blanches Blanc	7.00 / 33.00
Pedralonga Terra de Godos	7.90 / 38.00
Viña Salceda Blanco	32.00
El Columpio Selección Blanco	32.00
Chablisienne La Sereine	45.00
Henri Bourgeois Sancerre La Vigne Blanche	45.00
Ysios	55.00
Nounat	Pendiente de cupo
Vendetta	90.00



# VINOS TINTOS / RED WINES

	🍷
Viña Salceda Crianza	7.00 / 30.00
Cuando el Río Suena	7.50 / 35.00
Amfitrió	40.00
GR-174	38.00
Koonunga Hill	40.00
Côtes du Rhône Rouge	45.00
Penfolds Max	48.00
Ysios	45.00
Dominio de Atauta	55.00
Malleolus	65.00
Sió	42.00
Flor de Vivalentus	90.00
12 Volts	40.00
Roda I	90.00
Catena Zapata	172.00
Kalamity	205.00

