

PARA COMPARTIR / TO SHARE



Jamón ibérico de bellota cortado a cuchillo 100gr

27.00

Acorn-fed iberian ham cut by hand

Tabla de quesos Izizi con mermelada de tomate y nueces 1,5

20.90

Izizi cheese board with tomato jam and walnuts

Nuestras bravas con mayo kimchee 2

7.90

Bravas with kimchee mayo

Langostinos crujientes japo con mayo lima 2,8

16.90

Japanese crispy prawns with lime mayo

Calamares rebozados con "togarashi" y alioli 2,8

15.90

Battered calamari with "togarashi" and alioli

Nachos Izizi rellenos de queso, guacamole y salsa picante 1, 2, 4, 8

13.90

Izizi nachos filled with cheese, guacamole, and spicy sauce

Edamames fritos con sal d'Es Trenc y sésamo 4

7.90

Edamames with salt from 'Es Trenc' and sesame seeds

Croquetas de pulpo "Takoyaki" mayo al pimentón de la vera y Katsuobushi 2,8

14.90

Octopus croquettes "Takoyaki" style with smoked paprika mayo and Katsuobushi

Gyoza vegetariana, cebolleta y salsa agridulce 4, 6, 8

13.90

Vegetarian gyoza with scallions and sweet and sour sauce

Pan Bao de pollo Kentucky, pepino encurtido y salsa Hoisin 2, 6, 7, 8

16.90

Kentucky chicken bao bun with pickled cucumber and Hoisin sauce

Almendras / Aceitunas - Almonds / Olives 5

2.10

Servicio de pan / Bread service 8

4.10

CRUDOS / RAW

Spicy tuna tartar, pepino, guacamole y chips de gambas 3, 4, 8	19.90
<i>Spicy tuna tartar, cucumber, guacamole, and shrimp chips</i>	
Tartar de salmón, mango, kimchee y hueva de trucha 2, 3, 5, 6	18.90
<i>Salmon tartare, mango, kimchee and trout roe</i>	
Steak tartar "Izizi", salsa Ponzu y mayo de trufa 2, 7, 10	20.90
<i>"Izizi" Steak tartar, Ponzu sauce and truffle mayo</i>	
Ceviche de Corvina "Izizi Style", chips de plátano y espuma de mango	20.90
<i>"Izizi Style" corvina ceviche with plantain chips and mango foam</i>	
Carabinero a la plancha con tartar de aguacate, rabanito, cebolla crujiente y mayo lima 2, 6, 10	27.90
<i>Grilled scarlet shrimp with avocado tartare, radish, crispy onion, and lime mayo</i>	
Vieira con cremoso de parmesano, baby brócoli, jamón ibérico y almendras kimchee 1, 5	25.90
<i>Scallop with parmesan cream, baby broccoli, Iberian ham, and kimchi almonds</i>	
Carpaccio de tomate con anchoas del Cantábrico, piparras y crumble de aceituna negra 2, 6	18.90
<i>Tomato carpaccio with Cantabrian anchovies, piparras peppers, and black olive crumble</i>	
Ostras del mercado N.2, salsa ponzu y pepino 7	6/Und
<i>Market oysters No.2 with ponzu sauce and cucumber</i>	

ENSALADAS/SALADS

Burrata con mix de tomates, melocotón en almibar, rúcula, almendras y rabanito 1, 5, 6	17.90
<i>Burrata with tomato mix, candied peach, arugula, almonds, and radish</i>	
Crispy pollo "Izizi", aguacate, parmesano, tomate, bacón y su salsa 1, 2, 3, 6, 8	17.90
<i>"Izizi" crispy chicken with avocado, parmesan, tomato, bacon, and house sauce</i>	
Queso de cabra, miel y nueces con verduras de la huerta al horno 1, 4, 5, 6	17.90
<i>Goat cheese, honey, and walnuts with oven-roasted garden vegetables</i>	
Ensalada de Pulpo con mango, aguacate, cherry y cebolla encurtida 6	18.90
<i>Octopus salad with mango, avocado, cherry tomatoes, and pickled onion</i>	
Poke bowl de quinoa mediterráneo 1, 4, 6, 7	17.90
<i>Mediterranean quinoa poke bowl</i>	





PRINCIPALES / MAINS



Salmón a la plancha, arroz frito, lima y cacahuetes 3, 5, 7, 8	25.90
<i>Grilled salmon, fried rice, lime, and peanuts</i>	
Atún rojo "poco hecho", boniato, wakame y brotes 1, 3, 4	25.90
<i>Seared red tuna, sweet potato, wakame, and sprouts</i>	
Pulpo asado, cremoso de patata, alioli de pimentón, tomate confit y sobrasada 1, 2	28.90
<i>Roasted octopus with creamy potato, smoked paprika aioli, confit tomato, and sobrasada</i>	
Langosta a la parrilla estilo "Izizi", ensaladita fresca a la catalana 6	28.90
y salsa de passion fruit	
<i>Grilled Izizi-tstyle lobster, fresh Catalan-style salad, and passion fruit sauce</i>	
Presa ibérica de bellota, puré de patata al limón y tomillo, shimeji y salsa teriyaki 1, 7, 11	25.90
<i>Iberian pork shoulder with lemon-thyme mashed potatoes, shimeji mushrooms and teriyaki sauce</i>	
Tataki de entrecot "IRUKI", rúcula, daikon, rabanito y salsa chimichurri	27.50
<i>"IRUKI" ribeye tataki with arugula, daikon, radish, and chimichurri sauce</i>	
Costillas de cerdo a baja temperatura, salsa BBQ japonés, 4, 7, 8	24.90
patatas, cebolleta y sésamo	
<i>Low-temperature cooked pork spare ribs, Japanese BBQ sauce, potatoes, scallions, and sesame</i>	
Carre de cordero especiado, apio nabo, espinacas y salsa de vino Oporto 1, 12	29.90
<i>Spiced rack of lamb with celeriac, spinach, and Port wine sauce</i>	
Noodles yakisoba, verduras y brotes de soja (opción: pollo gambas) 2, 4, 6, 7, 8	19.90/21.90
<i>Yakisoba noodles, veggies and bean sprouts (option: chicken prawns)</i>	
Burger de ternera gallega 100%, pancetta, 1, 2, 8	19.90
cheddar, lechuga, tomate y nuestra salsa	
<i>100% Galician beef burger, pancetta, cheddar cheese, lettuce, tomato, and our special sauce</i>	
Burger de salmón, cremoso de Philadelphia, 1, 2, 3, 6, 7, 8	19.90
cebolla caramelizada, pepinillo y rúcula	
<i>Salmon burger with Philadelphia cream, caramelized onion, pickles, and arugula</i>	
Burger veggie con guacamole, calabacín frito, cebolla caramelizada y cheddar 1, 2, 6, 8, 9	16.90
<i>Veggie burger with guacamole, fried zucchini, caramelized onion, and cheddar</i>	

POSTRES / DESSERTS

Piña colada crumble con crema de mascarpone 1, 2, 8	7.90
<i>Piña colada crumble with mascarpone cream</i>	
Brownie de chocolate 52% con helado de sésamo negro 1, 2, 4, 5, 8	7.90
<i>52% chocolate brownie with black sesame ice cream</i>	
Cheesecake al horno "IZIZI", cremoso de cítrico y crumble de galletas 1, 2, 8	7.90
<i>Izizi cheesecake with creamy citrus and cookie crumble</i>	
Torrijas caramelizadas de pan brioche con helado de cacahuets 1, 2, 5, 8	7.90
<i>Caramelized brioche bread toast with peanut ice cream</i>	
Ganache de chocolate blanco, coco con mango y passion fruit 1, 2, 8	7.90
<i>White chocolate ganache, coconut with mango and passion fruit</i>	
Helado: vainilla, chocolate, mango, sésamo negro y cacahuets 1, 4, 5, 8	2.60
<i>Ice-cream: vanilla, chocolate, mango, black sesame and peanuts</i>	Bola/Scoop

PARA BRINDAR PIDA NUESTRA CARTA DE DESTILADOS

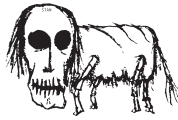


TO CHEERS ASK FOR OUR DRINKS MENU

1. LACTEOS/DAIRY | 2. HUEVOS/EGGS | 3. PESCADO/FISH | 4. SÉSAMO/SESAME
5. FRUTOS SECOS/NUTS | 6. CEBOLLA/ONION | 7. SOJA/SOY | 8. GLUTEN/GLUTEN
9. APIO/CELERY | 10. MOSTAZA/MUSTARD | 11. SETAS/MUSHROOMS | 12. SULFITOS/SULFITES

EN ESTE ESTABLECIMIENTO TODOS LOS PRODUCTOS DE LA PESCA QUE VAYAN A COSUMIR CRUDO O POCO HECHO
HAN SIDO PREVIAMENTE CONGELADOS A UNA TEMPERATURA IGUAL O INFERIOR A -20°C DURANTE AL MENOS 24H

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



IZIZI NUNNAK

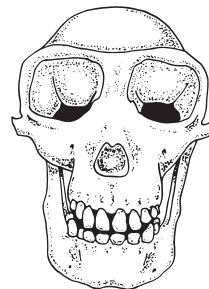
TODOS SOMOS MORTALES HASTA EL PRIMER
BESO Y LA SEGUNDA COPA DE VINO

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

EDUARDO GALEANO

IZIZI NUNNAK

I DON'T MAKE MISTAKES, I DATE THEM



CHAMPAGNES & CAVAS

CHAMPAGNES

	🍷
Tattinger Brut	19.00 / 98.00
Tattinger Brut Rosé	125.00
Perrier Jouët Blason Brut	120.00
Perrier Jouët Blason Brut Rosé	140.00
Perrier Jouët Blanc de Blancs	140.00
Perrier Jouët Belle Epoque Brut	225.00
Comtes de Champagne Blanc de Blancs	295.00

CAVAS

	🍷
Privat Brut Nature	8.00 / 37.00
Privat Brut Nature Rosé	40.00
Privat Brut Nature Magnum	75.00



VINOS ROSADOS / ROSÉ

	🍷
Chivite Las Fincas Rosado	7.00 / 35.00
Lurton Fumées Blanches Rosé	7.50 / 36.00
Miraval	47.00
Miraval Magnum	81.00
Chateau Sainte Marguerite Symphonie	45.00
Chateau Sainte Marguerite Fantastique	63.00
Domaines Ott Château de Selle	78.00
Ysios	53.00

VINOS BLANCOS / WHITE WINES

	🍷
Hermanos Lurton	7.00 / 33.00
Chivite Las Fincas Blanco	7.00 / 35.00
Perelada Collection Blanc	7.00 / 35.00
Lurton Fumées Blanches Blanc	8.00 / 35.00
Pedralonga Terra de Godos	8.50 / 40.00
El Columpio Selección Blanco	35.00
Chablisienne La Sereine	47.00
Henri Bourgeois Sancerre La Vigne Blanche	47.00
Ysios	57.00
Nounat	55.00
Vendetta	95.00



VINOS TINTOS / RED WINES

	
Viña Salceda Crianza	8.00 / 33.00
Cuando el Río Suena	8.50 / 37.00
Amfitrió	43.00
GR-174	40.00
Koonunga Hill	43.00
Côtes du Rhône Rouge	47.00
Penfolds Max	50.00
Ysios	47.00
Dominio de Atauta	57.00
Malleolus	67.00
Sió	45.00
Flor de Vivalentus	95.00
12 Volts	45.00
Roda I	95.00
Catena Zapata	176.00
Kalamity	210.00

