

# PARA COMPARTIR / TO SHARE



<b>Jamón ibérico de bellota cortado a cuchillo 100gr</b> <i>Acorn-fed iberian ham cut by hand</i>	27.00
<b>Tabla de quesos Izizi con mermelada de tomate y nueces 1,5</b> <i>Izizi cheese board with tomato jam and walnuts</i>	20.90
<b>Nuestras "BRAVAS" caseras con mayo kimchi 2</b> <i>Our homemade "BRAVAS" with kimchee mayo</i>	9.90
<b>Edamames fritos con sal d'Es Trenc y sésamo 4</b> <i>Edamames with salt from 'Es Trenc' and sesame seeds</i>	9.90
<b>Croquetas de pulpo "Takoyaki" mayo al pimentón de la vera y Katsuobushi 2,8</b> <i>Octopus croquettes "Takoyaki" style with smoked paprika mayo and Katsuobushi</i>	15.90
<b>Ensaladilla a nuestra manera con gambas y crujiente de arroz 2,13</b> <i>Our take on Russian salad with shrimp and crispy rice</i>	16.90
<b>Gyoza vegetariana, cebolleta y salsa agridulce 4,6,8</b> <i>Vegetarian gyoza with scallions and sweet and sour sauce</i>	14.90
<b>Nachos Izizi rellenos de queso, guacamole y salsa picante 1,2,4,8</b> <i>Izizi nachos filled with cheese, guacamole, and spicy sauce</i>	14.90
<b>Pimientos de piquillo rellenos acompañado de parmentier y ajo negro 1,2</b> <i>Stuffed piquillo peppers served with parmentier and black garlic</i>	16.90
<b>Langostinos crujientes japo con mayo lima 2,8,13</b> <i>Japanese crispy prawns with lime mayo</i>	16.90
<b>Calamares rebozados con "togarashi" y alioli 2,8</b> <i>Battered calamari with "togarashi" and alioli</i>	16.90
<b>Almendras / Aceitunas - Almonds / Olives 5</b>	2.50
<b>Servicio de pan / Bread service 8</b>	4.10

# CRUDOS / RAW

<b>Mejillones al vapor con curry rojo, citronela y leche de coco</b>	20.90
<i>Steamed mussels with red curry, lemongrass, and coconut milk</i>	
<b>Tartar de salmón, mango, kimchee y hueva de trucha 2, 3, 5, 6</b>	19.90
<i>Salmon tartare, mango, kimchee and trout roe</i>	
<b>Spicy tuna tartar, pepino, guacamole y chips de gambas 3, 4, 8</b>	19.90
<i>Spicy tuna tartar, cucumber, guacamole, and shrimp chips</i>	
<b>Steak tartar "Izizi", salsa Ponzu y mayo de trufa 2, 7, 10</b>	21.90
<i>"Izizi" Steak tartar, Ponzu sauce and truffle mayo</i>	
<b>Ceviche de Corvina "Izizi Style", chips de plátano y espuma de mango</b>	21.90
<i>"Izizi Style" corvina ceviche with plantain chips and mango foam</i>	
<b>Tiraditos de salmón marinado, leche de tigre al maracuyá, 2, 5 alioli de remolacha y vegetales</b>	22.90
<i>Marinated salmon tiraditos with passion fruit leche de tigre, beetroot aioli, and vegetables</i>	
<b>Carpaccio de "POMODORO TONNATO" con anchoas del Cantábrico, 2 alcaparras y crumble de aceituna negra</b>	19.90
<i>"POMODORO TONNATO" carpaccio with Cantabrian anchovies, capers, and black olive crumble</i>	
<b>Ostras del mercado N.2, salsa ponzu y pepino 7</b>	6.00/Und
<i>Market oysters No.2 with ponzu sauce and cucumber</i>	

## ENSALADAS/SALADS

<b>Burrata con Alcachofas confitado, mix de tomate, piñones y aceite verde 1, 5, 6</b>	18.90
<i>Burrata with confit artichokes, mixed tomatoes, pine nuts, and green oil</i>	
<b>Crispy pollo "Izizi", aguacate, parmesano, tomate, bacón y su salsa 1, 2, 3, 6, 8</b>	18.90
<i>"Izizi" crispy chicken with avocado, parmesan, tomato, bacon, and house sauce</i>	
<b>Queso de cabra, miel y nueces con verduras de la huerta al horno 1, 4, 5, 6</b>	17.90
<i>Goat cheese, honey and walnuts with oven-roasted garden vegetables</i>	
<b>Ensalada de Pulpo con mango, aguacate, cherry y cebolla encurtida 6</b>	18.90
<i>Octopus salad with mango, avocado, cherry tomatoes, and pickled onion</i>	
<b>Poke bowl de quinoa mediterráneo 1, 4, 6, 7</b>	18.90
<i>Mediterranean quinoa poke bowl</i>	





# PRINCIPALES / MAINS



<b>Salmón a la plancha, arroz frito, lima y cacahuetes</b> 3, 5, 7, 8	25.90
<i>Grilled salmon, fried rice, lime, and peanuts</i>	
<b>Atún rojo “poco hecho”, remolacha, wakame y emulsión de lima</b> 1, 3, 4	25.90
<i>Seared bluefin tuna (rare), with beetroot, wakame, and lime emulsion</i>	
<b>Pulpo asado, cremoso de patata, alioli de pimentón, tomate confit y sobrasada</b> 1, 2	28.90
<i>Roasted octopus with creamy potato, smoked paprika aioli, confit tomato, and sobrasada</i>	
<b>Langosta a la parrilla estilo “Izizi”, ensaladita fresca a la catalana</b> 6, 13	29.90
<b>y salsa de passion fruit</b>	
<i>Grilled Izizi-style lobster, fresh Catalan-style salad, and passion fruit sauce</i>	
<b>Carrillera de Cerdo confitada con puré ligero de boniato, baby broccoli y mayo de avellana</b> 1, 5	25.90
<i>Confit pork cheek with light sweet potato purée, baby broccoli, and hazelnut mayo</i>	
<b>Presa ibérica de bellota, puré de patata al limón y tomillo, shimeji y salsa teriyaki</b> 1, 7, 11	27.90
<i>Iberian pork shoulder with lemon-thyme mashed potatoes, shimeji mushrooms and teriyaki sauce</i>	
<b>Tataki de entrecot, rúcula, daikon, rabanito y salsa chimichurri</b>	27.50
<i>Ribeye tataki with arugula, daikon, radish, and chimichurri sauce</i>	
<b>Canelón vegetariano, con bechamel ligera de trufa, shimeji y crispy de cebolla</b> 1, 2, 8, 11	24.90
<i>Vegetarian cannelloni with light truffle béchamel, shimeji mushrooms, and crispy onion</i>	
<b>Costillas de cerdo a baja temperatura, salsa BBQ japonesa,</b> 4, 7, 8	25.90
<b>patatas, cebolleta y sésamo</b>	
<i>Low-temperature cooked pork spare ribs, Japanese BBQ sauce, potatoes, scallions, and sesame</i>	
<b>Noodles yakisoba, verduras y brotes de soja (opción: pollo   gambas)</b> 2, 4, 6, 7, 8	19.90/22.90
<i>Yakisoba noodles, veggies and bean sprouts (option: chicken   prawns)</i>	
<b>Burger de ternera gallega 100%, pancetta, cheddar, lechuga, tomate y nuestra salsa</b> 1, 2, 8	20.90
<i>100% Galician beef burger, pancetta, cheddar cheese, lettuce, tomato, and our special sauce</i>	
<b>Burger de salmón, cremoso de Philadelphia, cebolla caramelizada, pepinillo y rúcula</b> 1, 2, 3, 6, 7, 8	20.90
<i>Salmon burger with Philadelphia cream, caramelized onion, pickles, and arugula</i>	
<b>Burger veggie con guacamole, calabacín frito, cebolla caramelizada y cheddar</b> 1, 2, 6, 8, 9	18.90
<i>Veggie burger with guacamole, fried zucchini, caramelized onion, and cheddar</i>	

# POSTRES / DESSERTS

Piña colada crumble con crema de mascarpone 1, 2, 8 <i>Piña colada crumble with mascarpone cream</i>	7.90
Brownie de chocolate 52% con helado de aceite de oliva virgen extra 1, 2, 4, 5, 8 <i>52% chocolate brownie with extra virgin olive oil ice cream</i>	7.90
Cheesecake al horno "IZIZI", cremoso de cítrico y crumble de galletas 1, 2, 8 <i>Izizi cheesecake with creamy citrus and cookie crumble</i>	7.90
Crema al café con helado de almendra tostada 1, 2, 5, 8 <i>Coffee cream with toasted almond ice cream</i>	7.90
Torrijas caramelizadas de pan brioche con helado de vainilla 1, 2, 5, 8 <i>Caramelized brioche French toast with vanilla ice cream</i>	7.90
Helado: vainilla, chocolate, mango, sésamo negro, aceite de oliva virgen extra, almendra tostada, coco y jengibre <i>Ice cream: vanilla, chocolate, mango, black sesame, extra virgin olive oil, toasted almond, coconut, and ginger</i>	2.60 Bola/Scoop

## PARA BRINDAR PIDA NUESTRA CARTA DE DESTILADOS

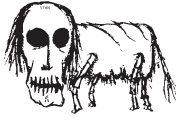


## TO CHEERS ASK FOR OUR DRINKS MENU

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 | 13. CRUSTÁCEOS/CRUSTACEANS

EN ESTE ESTABLECIMIENTO TODOS LOS PRODUCTOS DE LA PESCA QUE VAYAN A CONSUMIR 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**



# CHAMPAGNES & CAVAS

## CHAMPAGNES

	🍷
Tattinger Brut	20.00 / 99.00
Tattinger Brut Rosé	126.00
Perrier Jouët Blason Brut	122.00
Perrier Jouët Blason Brut Rosé	145.00
Perrier Jouët Blanc de Blancs	149.00
Perrier Jouët Belle Epoque Brut	227.00
Comtes de Champagne Blanc de Blancs	300.00

## CAVAS

	🍷
Privat Brut Nature	9.00 / 40.00
Privat Brut Nature Rosé	50.00
Privat Brut Nature Magnum	77.00



## VINOS ROSADOS / ROSÉ

	🍷
Chivite Las Fincas Rosado	7.00 / 36.00
Lurton Fumées Blanches Rosé	8.00 / 38.00
Pius Rosé	45.00
Miraval	49.00
Miraval Magnum	86.00
Chateau Sainte Marguerite Symphonie	47.00
Chateau Sainte Marguerite Symphonie Magnum	83.00
Chateau Sainte Marguerite Fantastique	65.00
Chateau Sainte Marguerite Fantastique Magnum	115.00
Domaines Ott Château de Selle	80.00

## VINOS BLANCOS / WHITE WINES

	🍷
Hermanos Lurton	7.00 / 35.00
Chivite Las Fincas Blanco	7.00 / 38.00
Perelada Collection Blanc	7.00 / 38.00
Lurton Fumées Blanches Blanc	8.00 / 38.00
Pedralonga Terra de Godos	8.00 / 44.00
El Columpio Selección Blanco	37.00
Chablisienne La Sereine	49.00
Henri Bourgeois Sancerre La Vigne Blanche	50.00
Ysios	57.00
Nounat	60.00
Vendetta	96.00



# VINOS TINTOS / RED WINES

	🍷
Viña Salceda Crianza	8.00 / 37.00
Cuando el Río Suena	8.90 / 40.00
GR-174	43.00
Koonunga Hill	45.00
Côtes du Rhône Rouge	49.00
Penfolds Max	54.00
Ysios	50.00
Dominio de Atauta	57.00
Malleolus	68.00
Sió	47.00
Flor de Vivalentus	99.00
12 Volts	47.00
Roda I	98.00
Catena Zapata	176.00
Kalamity	210.00

