

ELEVANDO LA TRADICIÓN

RO
R
A
I



ÍZARO

ENTRANTES FRÍOS

Jamón ibérico de bellota, corte a cuchillo	26
Cecina de vaca curada, corte fino	16
Pimientos asados de fresno con ventresca de bonito	17
Selección de quesos artesanos con miel de flores	13,5

ENTRANTES CALIENTES

Degustación de Croquetas de mar (10u) (Croquetas de Cigala y Gamba al ajillo)	15
Calamares fritos tradicionales	14
Chipirones limpios a la plancha	14,5
Langostinos crujientes en tempura con salsa Ízaro (8u)	15
Pulpo a la gallega	22
Pulpo al ajillo con gambones	24
Mollejas de ternera doradas a la plancha	17
Mollejas de ternera guisadas	18,5

DE LA HUERTA

Ensalada de Mixta Ilustrada Lechuga, Tomate, Atún, Yema de Espárrago, y aguacate	12
Ensalada Ízaro Lechuga, Tomate Cherry, Cebolla Morada, Yema de Espárrago, Nueces, y Salmón Ahumado, Rulo de queso de cabra	15
Puerros a la plancha sobre crema de calabaza y frutos secos	12,5
Setas a la plancha con torreznos	13,5



ÍZARO

DE LA TIERRA

Hamburguesa de buey con queso Patamulo y mermelada de pimiento de fresno	16
Canelónes de carrillera al tinto de toro	18,5
Entrecot de novillo con pimiento asado	21
Solomillo a la plancha	25
• Al Foie	28
Chuletillas de lechazo	19,5
Lechazo asado	22
Paletilla de lechazo al horno (Consultar disponibilidad)	26

Consulte nuestros platos fuera de carta

DEL MAR

Lomo de bacalao al ajo arriero	19,50
Merluza a la plancha en su punto	19
Merluza a la cazuela con almejas	21
Brocheta de Rape y Langostinos	20,5
Lubina abierta a la espalda	21
Lubina entera al horno (1 Kg aprox)	45
Lenguado fino a la plancha	23

Consulte nuestros platos fuera de carta (Rey,

Rodaballo, calamar de potera....)



ÍZARO

PROTAGONISTAS DEL ÍZARO (MARISCOS)

Gambas blancas frescas de Huelva (12u)	24
Langostinos de Sanlúcar de Barrameda a la plancha (6u)	20
Zamburiñas (volandeiras) a la plancha (12u)	20
Navajas a la plancha	18,5

SELECCIÓN DE MARISCO DE MERCADO

Según disponibilidad

Percebes de Cedeira, Nécoras de Galicia, Centollo
Cigalas, Langosta, Bogavante azul

ARROCES Y CUCHARAS

(Para 2) Arroz meloso marinero (precio x persona) (20 minutos)	22,5
(Consultar)	27,5
(Para 2) Arroz con bogavante y gambón (precio x persona)	9,5
(20 minutos) (Consultar)	
Sopa de pescado y marisco de la casa	

DULCE FINAL

Tarta de queso al horno cremosa	6,5
Tarta de queso y crema de pistacho al horno	6,5
Capricho de chocolate Ízaro	6,5
Cremoso de arroz caramelizado	5,5
Mousse de limón con crujiente de hierro	5,5
Canutillos de la abuela Leo con crema	6
Piña natural	4,5

