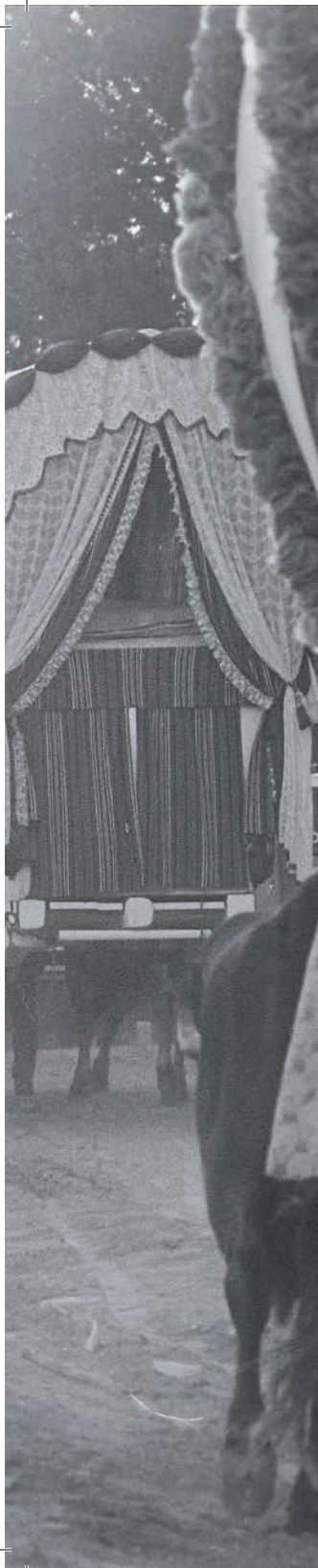


INMASO.

A LA
CARTA







*I t x a s o -
m a s q u e t a p a s*

P i n t x o s

3/4/5

P a n

Cesta de pan blanco

* * *

Brotkorb mit Baguette

2

Picos y regañas

* * *

krosse Brotstückchen aus Andalusien

2

B o c a d i t o s

Pimientos del padrón con sal marina

* * *

Paprikaschoten in Olivenöl frittiert und mit grobem Meersalz bestreut

6

Antxoas del Cantábrico (5p/3p)

* * *

feinste kantabrische Anchovisfilets aus festem Fleisch
mit einem unvergleichlichen Geschmack. (5/3 Stück)

11/7

B o c a d i t o s

Tabla de jamón de cebo

* * *

hauchdünne Schinkenscheiben von iberischen halbwilden
Schweinen, mit Kräutern und Steineicheln gefüttert

20

Caña de lomo ibérico

* * *

delikat gewürzter Schweinelendenschinken, 6 Monate luftgetrocknet

20

Tabla de quesos del Norte

* * *

Idiazabal D.O.P. * * * baskischer Schafskäse, der Schafrassen Latxa und Carranzana,
leicht pikanter Hartkäse, Los Cameros D.O.P. * * * handwerklich hergestellter Schafskäse
aus der Rioja mit nussigem Geschmack, halbfest,

Queso tradicional gallego de leche de vaca D.O.P. * * * traditioneller Kuhmilchkäse
aus Galizien, mild und cremig

dazu spanische leicht gesalzene Mandeln, frische Feigen und Picos- krosse Brotstückchen

15

Tabla grande de ibéricos y quesos

* * *

grosse Platte mit iberischen Schinken, Wurst- und Käsedelikatessen

22

E n t r a n t e s

Salmorejo Cordobés
se sirve con huevo duro y jamón serrano

* * *

cremig-aromatische andalusische Suppe,
aus mediterranem rohen Gemüse, kalt serviert,
garniert mit hartgekochtem Ei und Serranoschinken

7

Berenjena a la parilla condimentada con salsa miso

* * *

Aubergine vom Grill mit Miso Sauce gewürzt

8

Patatas bravas con alioli y salsa de tomate picante

* * *

Kartoffelviertel serviert mit einer leckeren hausgemachten Sosse
aus Olivenöl und Knoblauch und einer pikanten Tomatencreme

8

Croquetas caseras

* * *

hausgemachte Kroketten

8

E n t r a n t e s

Salpicón de marisco

* * *

frischer Meeresfrüchtesalat

9,5

Pinchos morunos de cordero (3 p)

* * *

marinierte Lammspießchen

gewürzt mit geräuchertem Paprika aus der Extremadura (3 Stück)

9

Zamburiñas flambeadas

* * *

flammierte galizische Kammuscheln

10,5

Boquerones cantábricos en vinagre (5 p)

* * *

kleine kantabrische Sardellen

eingelegt in Essig, Knoblauch und Petersilie (5 Stück)

8,5

P e s c a d o s

Gambas al ajillo

* * *

Garnelen in Knoblauch und Zitronensaft mariniert,
werden in einer Tonschale unter Zugabe von Chilischoten
und Salz in siedendem Öl gegart

15

Pulpo anticuchero peruano a la parrilla con causa Itxaso
se acompaña con ensalada mixta

* * *

Tintenfisch gegrillt, ein Klassiker des peruanischen Streetfood
mit Chilisauce, peruanischem Kartoffelpüree
und einem kleinen gemischten Beilagensalat

22

Langostinos salvajes a la plancha se sirve
con una salsa de tomate ahumado y lima (7/5 p)

* * *

Wildfanggarnelen ganz, mit Knoblauch und Olivenöl gegrillt,
dazu eine Sosse aus geräucherten Tomaten und Limette (7/5 Stück)

20/14,5

C a r n e s

Secreto Ibérico a la parrilla con mojo dulce y pimiento Tellycherry de Thalassery
en la costa Malabar al suroeste de la India

* * *

Verstecktes Filet vom iberischen Schwein gegrillt,
dazu eine selbstgemachte kanarische Mojo Sauce und Tellycherrypfeffer aus Thalassery
an der Malabarküste im Südwesten Indiens

23/13,5

Entrecot a la parrilla con una reducción de Pedro Ximénez
con mantequilla de tximitxurri y baba ganoush

* * *

Entrocote in Sherry Reduktion
trifft auf cremige baskische Kräuterbutter und feinen Baba Ganoush

26/14,5

Pollo a la sidra con verduras de la parilla y arroz

* * *

Hähnchen in asturianischem Cidre geschmort,
dazu Gemüse vom Grill und Reis. Ein Klassiker aus Asturien!

15

Brochetas de pollo yakitori al Jerez

* * *

Yakitori – in Sherry mit master stock glasierte Hähnchenspieße vom Holzkohlengrill

15



E n s a l a d a s

Ensalada de la huerta con queso de cabra,
higos frescos y almendras, vinagreta de Jerez con miel

* * *

bunter Salat mit spanischem Ziegenkäse, frischen Feigen und Salzmandeln,
Honig-Vinaigrette mit Sherryessig

13

Ensalada de aguacate, tomates y variación de hojas de lechuga.
Se acompaña con regañás con algas

* * *

Salat aus Avocado, sonnengereiften Tomaten und Blattsalaten,
dazu gibt es würzige Algenkrostinis

13

Ensalada de setas de ostra asadas con tofu sazonado
y una deliciosa vinagreta con zumo de lima y sésamo tostado

* * *

Salat mit gegrillten Austernpilzen und Tofu,
einer köstlichen Vinaigrette mit Limettensaft und geröstetem Sesam

14



Y p a r a t e r m i n a r

Churros

* * *

Spritzgebäck aus Brandteig, typisch spanisch
con azúcar y canela – mit Zimt und Zucker

7

con chocolate caliente – mit heisser Schokolade

8

Mousse de yogur con espuma de mango-maracuya y trocitos crujientes de coco

* * *

Joghurt Mousse gekrönt mit Mango-Maracuja Schaum und Kokosraspeln

8

Tabla de quesos con dulce de membrillo

* * *

eine Kombination aus süß-fruchtigem und herzhaft-salzigem,
Käseauswahl mit spanischem Quittengelée

7

Tabelle Allergene – eine ausführliche Liste zu Allergenen und Zusatzstoffen
haben wir in unserer Bar vorliegen.

ITXASO

Goldberg Life GmbH
Pestalozzistraße 7, 80469 München

Telefon 089- 237 080 48

www.itxaso.de

reservas@itxaso.de

Montag bis Mittwoch	17.30 - 24.00 Uhr
Donnerstag	17.30 - 01.00 Uhr
Freitag, Samstag	17.30 - 01.30 Uhr
Sonn- und Feiertage	geschlossen



ITXASO.

www.itxaso.de