

Iztac: Un restaurante de culto de la auténtica gastronomía tradicional mexicana

El restaurante Iztac abrió sus puertas en junio de 2018 en el mismo local que acogiese el primer restaurante mexicano que se inauguró en España, México Lindo. A lo largo de este tiempo Iztac ha sabido posicionarse como lo que realmente se proponía en el momento de su apertura, ser el adalid de la auténtica gastronomía mexicana en Madrid

Más allá de tacos, nachos y estereotipos, Iztac a lo largo de sus sucesivas cartas propone un onírico viaje lleno de sabor por los 32 estados del país y por sus nueve zonas gastronómicas. La nueva carta, diseñada por el chef mexicano Juan Antonio Matías (con 17 años de experiencia en los mejores restaurantes de la capital azteca) transporta al comensal a los sabores más auténticos de esta gastronomía usando los ingredientes que esta cocina ofrece y que hacen de cada bocado algo sorprendente. En esta ocasión la carta hace especial hincapié en la cocina de sus costas, con amplia variedad de opciones con ingredientes marítimos, algo que a priori sorprende en un restaurante mexicano.

En su nueva carta hay espacio para platos tan genuinos (y a la vez desconocidos en España) como el pan de cazón campechano, las gambas petroleras, el riquísimo salpicón de ternera típico de la zona del centro del país o los sabrosos papadzules.

Como en México cualquier guiso es susceptible de ser convertido en un taco, no pueden faltar los adictivos tacos árabes, uno de los pocos platos que perduran de la anterior carta, a los que se acompañan los tacos estilo rosarito, los tacos de pescado maya y los tacos de carnitas de pato.

Entre los platillos principales, Iztac propone ahora nuevas opciones como las enchiladas mineras, el almendrado oaxaqueño, el pato con manchamanteles, el bacalao a la veracruzana, el solomillo pénjamo o el estupendo mole poblano.

Un añadido fundamental resulta su espectacular terraza, totalmente practicable para dar servicio tanto en verano como en invierno, inaugurada en enero de 2020 y diseñada igualmente por Freehand Arquitectura.

Pieza capital en Iztac lo constituye su carta de bebidas. Cervezas, micheladas, mezcales, tequilas y margaritas se ven ahora acompañadas por una selección de vinos mexicanos que se incorporan a su oferta líquida. Además, propone una amplia oferta de cócteles ideales tanto para comer o cenar como para el afterwork tanto en su barra como en su terraza.

Desde la pasada primavera Iztac dispone también de una carta específica tanto para delivery como para take away.

El nombre de Iztac significa “blanco” en lengua náhuatl y hace referencia al eterno manto de nieve que corona el volcán Iztaccíhuatl y que junto al Popocatepetl vigilan y contemplan la ciudad de México. La leyenda de Iztac y Popo es una historia de pasión, de sentimientos y de amor, valores que como la nueva carta del restaurante es necesario experimentar y sentir.

Datos de contacto:

Mad&Cor
675943952

Nota de prensa publicada en: [Madrid](#)

Categorías: [Internacional](#) [Gastronomía](#) [Madrid](#) [Restauración](#)

NotasdePrensa

<https://www.notasdeprensa.es>