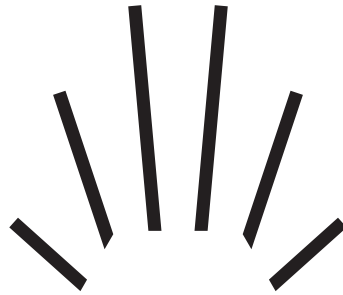
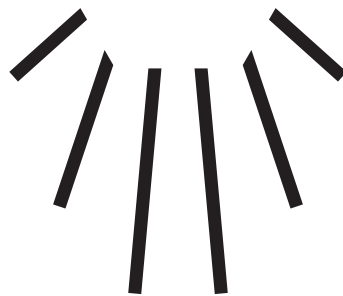




LOBBY BAR



LOBBY BAR



De 9:00 a 23:30 h


PICOTEO

LITTLE BITES

Ensalada César con pollo _____ 15 € <i>Cesar salad with chicken</i>
Ensalada de rúcula con tomate seco, aguacate, mozzarella y pesto _____ 15 € <i>Arugula salad with dried tomato, avocado, mozzarella and pesto</i>
Ensalada de la huerta con atún y aguacate  _____ 15 € <i>Fresh vegetables salad with tuna and avocado</i>
Ensalada de tomate, cebolla y atún  _____ 14 € <i>Tomatoes salad with onion and tuna</i>
Ensalada con queso de cabra y nueces   _____ 14 € <i>Salad with goat cheese and nuts</i>
Gazpacho _____ 12 € <i>Gazpacho</i>
Nachos con guacamole   _____ 15 € <i>Nachos with guacamole</i>
Alitas de pollo adobadas con ensalada de col o patatas fritas _____ 15 € <i>Marinated chicken wings with cabbage salad or french fries</i>

SANDWICHES

SOFT BREAD SANDWICH

Mixto (jamón y queso) _____ 7 € <i>Mix (ham and cheese)</i>
Vegetal (espárragos, lechuga, cebolla, huevo duro, tomate, mayonesa)  _____ 10 € <i>Vegetal (asparagus, lettuce, onion, boiled egg, tomato, mayonnaise)</i>
Club (pollo, jamón, queso, bacon, lechuga, tomate, mayonesa) _____ 13 € <i>Club (chicken, ham, cheese, bacon, lettuce, tomato, mayonnaise)</i>
Atún (atún, aceitunas, espárragos, tomate, lechuga, mayonesa) _____ 14 € <i>Tuna (tuna, olives, asparagus, tomato, lettuce, mayonnaise)</i>
Pollo (pollo, lechuga, tomate, cebolla, huevo y mayonesa) _____ 12 € <i>Chicken (chicken, lettuce, tomato, onion, egg, mayonnaise)</i>
Roast-Beef (roast-beef, rúcula, pepino, crema de queso, mostaza) _____ 12 € <i>Roast-Beef (roast-beef, rocket, cucumber, cream cheese, mustard)</i>
Bagel de salmón (salmón ahumado, queso crema, eneldo, lechuga, tomate, cebolla morada) _____ 15 € <i>Salmon bagel (smoked salmon, cream cheese, lettuce, dill, tomato, onion)</i>




BOCADILLOS

SANDWICH

Hamburguesa (cebolla confitada, queso, tomate, bacon, lechuga, mayonesa) _____	13 €
<i>Hamburger (candied onion, tomato, cheese, bacon, lettuce, mayonnaise)</i>	
Pepito de ternera (ternera, tomate, queso manchego) _____	10 €
<i>Pepito's beef (beef, tomato, Spanish cheese)</i>	
Serranito (lomo, jamón serrano, pimiento verde, tomate) _____	12 €
<i>Serranito (pork, serrano's ham, tomato, green pepper)</i>	
Jamón ibérico (pan con tomate) _____	15 €
<i>Iberian Ham (bread with tomato)</i>	
Tortilla francesa (pan con tomate) _____	8 €
<i>French omelette (bread with tomato)</i>	
Atún (atún, lechuga, tomate, cebolla, mayonesa) _____	12 €
<i>Tuna (tuna, lettuce, tomato, onion, mayonnaise)</i>	

PIZZAS Y PASTA








PIZZAS & PASTA

Pizza de atún con langostinos _____	18 €
<i>Tuna pizza with prawns (tomato, mozzarella, tuna, prawns, oregano)</i>	
Pizza Margarita (tomate, mozzarella, orégano)   _____	12 €
<i>Pizza Margarita (tomato, mozzarella, oregano)</i>	
Pizza Prosciutto (tomate, mozzarella, jamón, orégano) _____	15 €
<i>Pizza Prosciutto (tomato, mozzarella, ham, oregano)</i>	
Pizza 4 estaciones (tomate, mozzarella, jamón york, champiñones, orégano, anchoas, aceitunas) _____	16 €
<i>Pizza 4 seasons (tomato, mozzarella, ham, mushrooms, oregano, anchovies, olives)</i>	
Pizza 4 quesos (tomate, mozzarella, queso azul, parmesano, emmental, orégano)   _____	15 €
<i>Pizza 4 cheese (tomato, mozzarella, blue cheese, parmesano, emmental, oregano)</i>	
Pizza barbacoa (tomate, mozzarella, carne picada, salsa barbacoa) _____	15 €
<i>Pizza barbeque (tomato, mozzarella, meat, barbeque sauce)</i>	
Espaguetis boloñesa / napolitana / carbonara   _____	14 €
<i>Spaghetti bolognese / napolitana / carbonara</i>	

De 13:00 a 16:00 h y de 20:00 a 23:30 h

ENTRANTES FRÍOS

COLD STARTERS

Paletilla ibérica de bellota con pan de kalamata _____	26 €
<i>Acorn-fed Iberian shoulder ham with kalamata bread</i>	
Foie micuit con chutney de mango _____	22 €
<i>Foie mi-cuit with mango chutney</i>	
Anchoas Santoña 00 (6 ud.) _____	21 €
<i>Anchovies from Santoña 00 (6 units)</i>	
Gazpacho andaluz _____	12 €
<i>Andalusian gazpacho</i>	
Tartar de tomate con burrata  _____	19 €
<i>Tomato tartare with burrata</i>	
César con pollo crujiente y torreznos _____	15 €
<i>Caesar salad with crispy chicken and rasher</i>	
Ensalada de lentejas caviar con vieiras a la vainilla _____	17 €
<i>Caviar lentil salad with vanilla scallops</i>	
Ensalada de rúcula con gorgonzola, anchoas y tomate seco con vinagreta de nueces  _____	18 €
<i>Rocket salad with gorgonzola, anchovies and dried tomato with walnut vinaigrette</i>	
Poke de quinoa con salmón marinado y wakame _____	17 €
<i>Quinoa poke with marinated salmon and wakame</i>	
Ensalada de tomate con ventresca de atún, cebolla roja, piparra y vinagreta de aceitunas de Aragón  _____	16 €
<i>Tomato salad with tuna belly, red onion, piparra chillies and Aragon olive vinaigrette</i>	
Ensalada de espinacas tiernas con foie, frutos secos y vinagreta de pera  _____	17 €
<i>Baby spinach salad with foie, nuts and pear vinaigrette</i>	
Carpaccio de pulpo con aceite de Pimentón de la Vera  _____	22 €
<i>Octopus carpaccio with Pimentón de la Vera oil</i>	
Carpaccio de atún Balfegó con jamón ibérico de bellota  _____	23 €
<i>Balfegó tuna carpaccio with acorn-fed Iberian ham</i>	
Carpaccio de Angus con pesto  _____	21 €
<i>Angus carpaccio with pesto</i>	



Sin gluten
Gluten free



Vegetariano
Vegetarian



Vegano
Vegan















Platos locales
Local dishes



ENTRANTES CALIENTES

HOT STARTERS

- Mini-croquetas de jamón ibérico, pollo payés o carabineros**  _____ 16 €
Mini-croquettes of Iberian ham, farm chicken or red prawns
- Patatas bravas con all-i-oli y sofrito picante**   _____ 13 €
Patatas bravas with all-i-oli and spicy sauté
- Almejas a la marinera (250 g)**  _____ 24 €
Marinera clams
- Pulpo a la parrilla con parmentier y migas de sobrasada ibicenca** _____ 25 €
Grilled octopus with parmentier and migas of Iberian sobrasada
- Gambas al ajillo**  _____ 24 €
Garlic prawns
- Calamares a la andaluza con salsa romesco** _____ 22 €
Andalusian style squid with romesco sauce
- Langostinos crujientes con mayonesa de wasabi** _____ 20 €
Crispy prawns with wasabi mayonnaise
- Pimientos de Padrón**    _____ 12 €
Padron peppers
- Huevos poché sobre fondo de patata confitada con bacalao y crema de ajos tiernos**  _____ 17 €
Poached eggs on a background of candied potatoes with cod and tender garlic cream
- Huevos rotos con patata paja, jamón ibérico y trufa**   _____ 18 €
Broken eggs with straw potato, Iberian ham and truffle
- Flor de alcachofa con cecina de Wagyu**  _____ 17 €
Artichoke flower with Wagyu jerky

SI ERES VEGETARIANO O VEGANO:

Podemos adaptar algunos de estos platos para ti.
También podemos prepararte algunos platos fuera de carta. Pregúntanos :)

SI ERES CELIACO:

Tenemos pan sin gluten.

IF YOU ARE VEGETARIAN OR VEGAN:

We can adapt some of these dishes for you.
We can also prepare some dishes out of the menu.
Ask us :)

IF YOU ARE CELIAC:

We have gluten free bread.

PASTAS & ARROCES

PASTA & RICE

Canelones de espinacas con crema de trufa _____	19 €
<i>Spinach cannelloni with truffle cream</i>	
Gnocchi de patata con salsa de tomate y verdura con ciliegine 🍄 _____	15 €
<i>Potato gnocchi with tomato sauce and vegetables with ciliegine</i>	
Rigatoni con ragú de Angus y foie _____	19 €
<i>Rigatoni with Angus ragu and foie</i>	
Fettuccini con nuestra marinera _____	20 €
<i>Fettuccini with our marinera</i>	
Raviolis de trufa negra con salsa de boletus _____	23 €
<i>Black truffle ravioli with boletus sauce</i>	
Ravioli XXL de confit de pato con foie _____	19 €
<i>XXL duck confit ravioli with foie</i>	
Arroz meloso de bogavante (mín. 2 personas) 🍷 _____	34 €
<i>Mellow rice with lobster (min. 2 pers)</i>	
Arroz con gambas y trufas (mín. 2 personas) 🍷 _____	24 €
<i>Rice with prawns and truffles (min. 2 pers)</i>	
Arroz meloso con pluma y pollo payés (mín. 2 personas) 🍷 _____	24 €
<i>Mellow rice with Iberian pork pluma and country chicken</i>	

PESCADOS / FISH

Ceviche de lubina 🍷 _____	25 €
<i>Sea bass ceviche</i>	
Lomo de bacalao con crema de Idiazábal, piñones y Pedro Ximénez 🍷 _____	24 €
<i>Cod fillet with Idiazabal cream, pine nuts and Pedro Ximénez</i>	
Calamar salteado con verduritas y cebolla confitada 🍷 _____	24 €
<i>Squid sautéed with vegetables and onion confit</i>	
Merluza con ceps y almejas 🍷 _____	22 €
<i>Hake with mushrooms and clams</i>	
Rodaballo a nuestra manera 🍷 _____	22 €
<i>Turbot our way</i>	
Tartar de salmón con ponzu, aguacate y Granny Smith _____	19 €
<i>Salmon tartare with ponzu, avocado and Granny Smith</i>	
Lenguado al aroma de avellana y limón 🍷 _____	31 €
<i>Sole flavored with hazelnut and lemon</i>	
Wok de atún con verduritas y brotes de soja _____	26 €
<i>Tuna wok with vegetables and bean sprouts</i>	
Sugerencia del día	
<i>Suggestion of the day</i>	



CARNES / MEATS

Solomillo de vaca nacional a la parrilla (salsa de pimienta o de cabrales) 🍷 _____ 27 € <i>Grilled national beef tenderloin (pepper or cabrales sauce)</i>
Dados de solomillo salteados con portobellos sobre puré de patata 🍷 _____ 27 € <i>Diced tenderloin sauteed with portobellos on mashed potato</i>
Entrecote Black Angus (Nebraska 400 g) 🍷 _____ 36 € <i>Black Angus entrecote (Nebraska 400 g)</i>
Muslo de pollo payés marinado con wok de verduritas 🍷 📍 _____ 18 € <i>Chicken thigh marinated with wok of vegetables</i>
Parrillada especial Corso 🍷 _____ 23 € <i>Corso's special barbecue</i>
Hamburguesa de Wagyu con bacon crujiente y queso _____ 23 € <i>Wagyu burger with crispy bacon and cheese</i>
Bao de cochinita pibil con cebolla encurtida _____ 19 € <i>Cochinita pibil bao with pickled onion</i>
Paletilla de cordero lechal con glaseado de su jugo y gratén de patata 🍷 _____ 32 € <i>Suckling lamb shoulder glazed with its own juices and potato gratin</i>
Steak tartar sobre tuétano a la brasa y patata paja _____ 27 € <i>Steak tartar on grilled marrow and potato straw</i>

POSTRES / DESSERTS

Cheese cake de coco <i>Coconut cheesecake</i>
Tarta de queso con frambuesa <i>Raspberry cheesecake</i>
Saquito de praliné (20 min) <i>Praline bag (20 min)</i>
Tiramisú 🍷 <i>Tiramisu</i>
Ravioli de frutas con crema de chocolate blanco <i>Fruit ravioli with white chocolate cream</i>
Mousse de chocolate con maracuyá <i>Chocolate mousse with passion fruit</i>
Pastel de mango con ganache de chocolate <i>Mango cake with chocolate ganache</i>
Tarta de zanahoria con frosting de queso crema <i>Carrot cake with cream cheese frosting</i>
Sugerencia del día <i>Suggestion of the day</i>

10 € cada uno / 10 € each

Nos haría especial ilusión que compartieras con nosotros tus vivencias en la isla etiquetándonos en tus redes sociales, utilizando **@ibizacorsohotel** y **@restaurantecorso** y nuestros hashtags **#IbizaCorso** y **#TasteofCorso**.

We would be especially excited if you shared your experiences on the island with us by tagging us on your social networks, using **@ibizacorsohotel** and **@restaurantecorso** and our hashtags **#IbizaCorso** and **#TasteofCorso**.



IBIZA CORSO
HOTEL & SPA



IBIZA CORSO

HOTEL & SPA