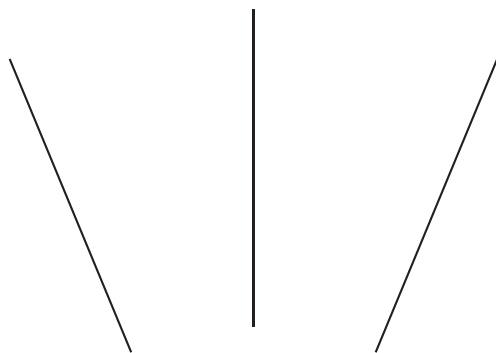


Corso
RESTAURANTE

The whole
world
is about
three
drinks
behind

Humphrey Bogart



CÓCTELES DE AUTOR / SIGNATURE COCKTAILS

CRUSTA 2.0 _____ 15 €

Vodka, chocolate blanco, frutas del bosque y champán

Vodka, white chocolate, strawberry & raspberry and champagne

COLADA POWER _____ 15 €

Ron blanco y especiado, crema de coco, piña, matcha en polvo y vainilla

Spiced and white rum, coconut cream, pineapple, matcha powder and vanilla

CARIBBEAN PASSION _____ 15 €

Ron, Campari, maracuyá y lima

Rum, Campari, passion fruit and lime

BACK TO MEXICO _____ 15 €

Tequila, mango, chili, lavanda y lima

Tequila, mango, chili, lavender and lime

CORSO PARADISE _____ 15 €

Ginebra, aperol, mermelada de naranja y piña

Gin, aperol, orange marmalade and pineapple

BLUEBERRY MULE _____ 15 €

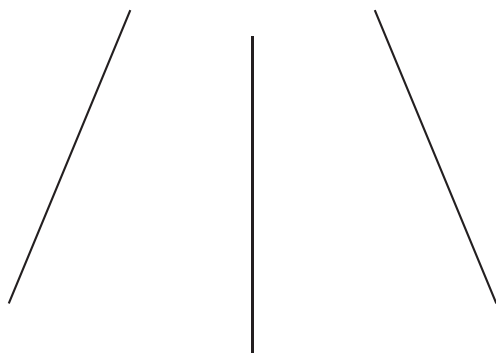
Vodka, arándano, sirope de jengibre, lima y ginger beer

Vodka, blueberry, ginger syrup, lime and ginger beer

GOLDEN BERRY _____ 15 €

Ginebra, physalis, naranja, zumo de lavanda y lima

Gin, physalis, orange, lavender juice and lime



CÓCTELES / COCKTAILS

DRY MARTINI _____ 12 €
Gin, Martini Dry y aceituna
Gin, Martini Dry and olive

COSMOPOLITAN _____ 12 €
Vodka, Cointreau y zumo de arándanos
Vodka, Cointreau and cranberry juice

PIÑA COLADA _____ 12 €
Ron, batida de coco y zumo de piña
Rum, batida de coco and pineapple juice

MAI TAI _____ 12 €
Ron blanco, ron negro, Amaretto y zumo de piña
White rum, black rum, Amaretto and pineapple juice

IBIZA PARTY _____ 12 €
Ginebra, zumo de limón, jarabe de azúcar y licor de mora
Gin, lemon juice, cane syrup and blackberry liqueur

MARGARITA _____ 12 €
Tequila, Cointreau y zumo de limón
Tequila, Cointreau and lemon juice

DAIKIRI _____ 12 €
Ron, zumo de limón y azúcar
Rum, lemon juice and sugar

CAIPIROSKA _____ 12 €
Vodka, lima, zumo de limón y azúcar
Vodka, lime, lemon juice and sugar

ESPRESSO MARTINI _____ 12 €
Licor de café, vodka y café
Coffee liqueur, vodka and coffee

BLOODY MARY _____ 12 €
Vodka, zumo de tomate y especias
Vodka, tomato juice and spices

LONG ISLAND _____ 12 €
Té helado, tequila, vodka, Cointreau, ron blanco y ginebra
Iced tea, tequila, vodka, Cointreau, white rum and gin

BLUE LAGOON _____ 12 €
Vodka, Curaçao azul, zumo de limón y Sprite
Vodka, Curaçao blue, lemon juice and Sprite

TEQUILA SUNRISE _____ 12 €
Tequila, zumo de naranja y granadina
Tequila, orange juice and grenadine

MARGARITA de fresa _____ 12 €
STRAWBERRY Margarita
Tequila, Cointreau y fresas
Tequila, Cointreau and strawberries

DAIKIRI de fresa _____ 12 €
STRAWBERRY Daikiri

Ron, fresas, zumo de limón y azúcar
Rum, strawberries, lemon juice and sugar

CAIPIRINHA _____ 12 €

Cachaça, lima y azúcar moreno
Cachaça, lime and brown sugar

MOJITO Clásico _____ 12 €
CLASSIC Mojito

Ron, lima, menta y azúcar moreno
Rum, lime, mint and brown sugar

MOJITO de piña _____ 12 €
PINEAPPLE Mojito

Piña natural, Licor 43, Cointreau, menta y lima
Fresh pineapple, Licor 43, Cointreau, mint and lime

MOJITO de fresa _____ 12 €
STRAWBERRY Mojito

Ron, fresas, menta y azúcar moreno
Rum, strawberries, mint and brown sugar

MOJITO Fruta de la pasión _____ 15 €
PASSION FRUIT Mojito

Ron, fruta de la pasión, lima, menta y jarabe de canela
Rum, passion fruit, lime, mint and cinnamon syrup

MOJITO Frutas del bosque _____ 15 €
BERRIES Mojito

Frutas del bosque, menta y lima
Rum, berries, mint and lime

MOJITO de coco _____ 15 €
COCONUT Mojito

Coco, leche de coco, Malibú, licor batida de coco y sirope de canela
Coconut, coconut milk, Malibu, batida de coco liqueur and cinnamon syrup

MOJITO de Kiwi _____ 12 €
KIWI Mojito

Kiwi, vodka, lima y menta
Kiwi, vodka, lime and mint

MOJITO de naranja _____ 12 €
ORANGE Mojito

Cointreau, ron, zumo de mandarina, naranja y canela
Cointreau, rum, tangerine juice, orange and cinnamon

VINOS BLANCOS

/ WHITE WINES



Raventos I Blanc El Perfum Macabeo, Muscat, Parellada , Xarel.lo - D. O. Penedés	21 €	-
Peregrino 100% Albarín - Gordoncillo	24 €	7 €
Torres Verdeo 100% Verdejo - D. O. Rueda	25 €	7 €
Celeste 100% Verdejo - D. O. Rueda	25 €	7 €
Javier Sanz 100% Verdejo - D. O. Rueda	26 €	7 €
Atrium 100% Chardonnay - D. O. Penedés	27 €	7 €
Santa Digna 100% Sauvignon Blanc - Valle Central, Chile	28 €	7 €
Jean Leon 3055 100% Chardonnay - D. O. Penedés	29 €	-
Can Axartell Premsal Blanco, Moscatell, Giróros, Malvasía, Viognier Ecológico - VT Mallorca	30 €	-
Paco y Lola 100% Albariño - D. O. Rías Baixas	33 €	8 €
Ultreia 100% Godello - D. O. Bierzo	34 €	-
Ibizkus 90% Malvasía, 10% Macabeo, Moscatel, Chardonnay - VT Ibiza	36 €	-
La Marimorena 100% Albariño - D. O. Rías Baixas	46 €	-
Nabal 100% Albillo Mayor - D. O. Ribera del Duero	48 €	-
Robiza Sea 92% Sauvignon Blanc, 8% Tempranillo - Jumilla	50 €	8 €

VINOS ROSADOS

/ ROSE WINES



Ramón Bilbao 100% Garnacha Tinta - D. O. Ca. Rioja	24 €	7 €
Peregrino Rosé 100% Prieto Picudo - Gordoncillo	24 €	7 €
Torres Viña Esmeralda 85% Moscatel de Alejandria, 15% Gewürztraminer D. O. Penedés	27 €	7 €
Jean Leon 3055 Rose 75% Pinot Noir, 25% Garnacha Tinta - D. O. Penedés	30 €	-
Can Axartell Callet, Manto Negro, Merlot, Pinot Noir, Syrah - VT Mallorca	30 €	-
Gurdos Rosado 100% Prieto Picudo - Gordoncillo	30 €	8 €
Nabal Tempranillo, Garnacha, Albillo mayor - D. O. Ribera del Duero	32 €	-
Ibizkus 100% Monastrell - VT Ibiza	36 €	-
By Ott Cinsault, Garnacha, Syrah - AOC Côtes de Provence	40 €	8 €
Miraval Cinsault, Garnacha Tinta, Syrah, Vermentino AOP Côtes de Provence	42 €	-
Robiza Sun 92% Sauvignon Blanc, 8% Tempranillo - Jumilla	50 €	8 €
Whispering Angels 72% Garnacha, 13% Rolle, 7% Syrah, 4% Cinsault, 4% Tibouren - AOC Côtes de Provence	57 €	-

VINOS TINTOS

/ RED WINES



Flor de Vetus 100% Tinta de Toro - D. O. Toro	22 €	-
Celeste Roble Tinto fino Tempranillo - D. O. Ribera del Duero	23 €	7 €
Ramón Bilbao Crianza 100% Tempranillo - D. O. Ca. Rioja	23 €	7 €
Torres Altos Ibéricos Crianza 100% Tempranillo - D. O. Ca. Rioja	27 €	7 €
Valle Nabal 100% Tempranillo - D. O. Ribera del Duero	31 €	7 €
Ibizkus 100% Monastrell - VT Ibiza	35 €	-
Pétalos de Bierzo Mencia - D. O. Bierzo	36 €	-
El Senat Montsant 40% Garnacha Tinta, 40% Samsó, 20% Syrah - D. O. Montsant	36 €	-
Abadía Retuerta Selección Especial 77% Tempranillo, 12% Cabernet Sauvignon, 9% Syrah, Merlot, Petit Verdot y Garnacha - VT Castilla y León	38 €	-
Achaval Ferrer 100% Malbec - Mendoza, Argentina	45 €	-
Nabal Crianza 100% Tempranillo - D. O. Ribera del Duero	48 €	-
Robiza Moon Monastrell, Syrah - Jumilla	58 €	8 €
Tinta Fina 100% Tempranillo - D. O. Ribera del Duero	60 €	-
Pago de Carraovejas 93% Tempranillo, 4% Cabernet Sauvignon, 3% Merlot D. O. Ribera del Duero	85 €	-

CHAMPAGNE

/ CAVA



Juvé Camps Reserva de la Familia 55% Xarel·lo, 35% Macabeo, 10% Parellada - D. O. Penedés	35 €	8 €
Llopart Microcosmos Brut Nature 85% Pinot Noir, 15% Monastrell - D. O. Corpinnat	49 €	8 €
Moët & Chandon Imperial Brut Champagne 40% Pinot Meunier, 30% Chardonnay, 30% Pinot Noir	97 €	-
Louis Roederer Brut Premier Champagne Chardonnay, Meunier, Pinot Meunier, Pinot Noir	100 €	-
Veuve Clicquot Champagne Pinot Meunier, Chardonnay, Pinot Noir	100 €	-
Moët & Chandon Rosé Imperial Champagne Pinot Meunier, Chardonnay, Pinot Noir	120 €	-
Dom Pérignon Pinot Noir, Chardonnay	300 €	-

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**.

Corso

RESTAURANTE

Corso

RESTAURANTE