



Cosmo

RESTAURANTE

No se puede
pensar bien,
amar bien,
dormir bien,
si no se ha
cenado bien.

Virginia Woolf

ENTRANTES FRÍOS

Paletilla ibérica de bellota con focaccia de aceitunas negras	  	26 €
Milhojas de foie y mango caramelizado con crujiente de pan	  	24 €
Anchoas Santoña 00 (6 ud.) con focaccia de aceitunas negras	  	21 €
Gazpacho andaluz	   	12 €
Burrata aliñada con tartar de tomate y pesto	 	19 €
César con pollo crujiente y torreznos		15 €
Ensalada de queso de cabra crujiente con vinagreta de frutos rojos	 	16 €
Aguacate asado, pico de gallo y chipotle	   	18 €
Poke de quinoa con salmón marinado y wakame	 	18 €
Ensalada de tomate con ventresca de atún, cebolla roja, piparra y vinagreta de aceitunas de Aragón	  	16 €
Timbal de mango, aguacate y langostinos	 	17 €
Carpaccio de vieira con cítricos y su vinagreta	 	23 €
Carpaccio de atún Balfegó con jamón ibérico de bellota	 	23 €
Carpaccio de Angus con pesto		21 €

ENTRANTES CALIENTES

Mini-croquetas de jamón ibérico, pollo payés	  	16 €
Patatas bravas con all-i-oli y sofrito picante	 	13 €
Vieras gratinadas con langostinos	 	7 €/ud.
Pulpo a la parrilla con parmentier y migas de sobrasada ibicenca	  	25 €
Gambas al ajillo	 	24 €
Calamares a la andaluza con salsa romesco	 	22 €
Langostinos crujientes con mayonesa de wasabi		20 €
Ramen con panceta de “porc negre ibicenco” a baja temperatura	   	18 €
Huevos poché sobre fondo de patata confitada con bacalao y crema de ajos tiernos	  	17 €
Huevos rotos con jamón ibérico y trufa de verano	  	18 €
Flor de alcachofa con cecina de Wagyu	 	18 €
Chips de boniato trufados	 	8 €

SI ERES VEGETARIANO, VEGANO O CELIACO:

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

PASTAS & ARROCES

Canelones de espinacas con crema de trufa	   	19 €
Gnocchi de patata con salsa de tomate y verdura con ciliegine	 	15 €
Rigatoni con ragú de Angus y foie	  	19 €
Fettuccini con nuestra marinera	  	20 €
Raviolis de trufa negra con salsa de boletus		23 €
Ravioli de marisco con crema de queso fresco	 	19 €
Arroz meloso de bogavante (mín. 2 personas)	 	34 €
Arroz con gambas y trufas (mín. 2 personas)	 	24 €
Arroz meloso con pluma y pollo payés (mín. 2 personas)	  	24 €

PESCADOS

Ceviche de lubina	 	25 €
Lomo de bacalao con crema de Idiázabal, piñones y Predro Ximénez		24 €
Calamar salteado con verduritas y cebolla confitada	 	24 €
Merluza con ceps y almejas	  	22 €
Rodaballo a nuestra manera	 	22 €
Tartar de atún con tomate seco, aguacate y aliño de soja y jengibre	 	22 €
Lenguado al aroma de avellana y limón	  	31 €
Brochetas de salmón confitado con aceite especiado	 	22 €
Sugerencia del chef		

CARNES

Solomillo de vaca nacional a la parrilla (salsa de pimienta o de cabrales)		27 €
Dados de solomillo salteados con portobellos sobre puré de patata	 	27 €
Entrecote Black Angus (Nebraska 400 g)	 	36 €
Muslo de pollo payés marinado con wok de verduritas	 	18 €
Parrillada especial Corso	 	23 €
Hamburguesa de Wagyu con bacon crujiente y queso	  	23 €
Tacos de carnitas con pico de gallo y aguacate	 	19 €
Picaña de cordero a la parrilla con nuestro aliño especial	 	24 €
Steak tartar sobre tuétano a la brasa y patata paja	 	27 €
Sugerencia del chef		



Sin gluten

•



Sin lactosa

•



Vegetariano

•



Vegano

•



Plato local



Opción sin gluten



Opción sin lactosa



Opción sin gluten y sin lactosa

COLD STARTERS

Iberian acorn-fed shoulder with black olive focaccia	OPTION  	26 €
Millefeuille of foie and caramelized mango with crispy bread	OPTION  	24 €
Santoña 00 anchovies (6 units) with black olive focaccia	OPTION  	21 €
Andalusian gazpacho	    	12 €
Burrata with tomato tartar and pesto dressing	 	19 €
Caesar with crispy chicken and torreznos		15 €
Crispy goat cheese salad with red fruit vinaigrette	 	16 €
Roasted avocado, pico de gallo and chipotle	   	18 €
Quinoa poke with marinated salmon and wakame	 	18 €
Tomato salad with tuna belly, red onion, piparra chillies and Aragon olive vinaigrette	  	16 €
Mango timbale, avocado and prawns	 	17 €
Scallop carpaccio with citrus and its vinaigrette	 	23 €
Balfego tuna carpaccio with acorn-fed Iberian ham	 	23 €
Angus carpaccio with pesto		21 €

HOT STARTERS

Mini-croquettes of Iberian ham, payes chicken	  	16 €
Bravas potatoes with all-i-oli and spicy sofrito	 	13 €
Gratin scallops with prawns	 	7 €/ud.
Grilled octopus with parmentier and sobrasada crumbs from Ibiza	  	25 €
Garlic prawns	 	24 €
Andalusian-style squid with romesco sauce	 	22 €
Crispy prawns with wasabi mayonnaise		20 €
Ramen with “Porc Negre” bacon from Ibiza at low temperature	  	18 €
Poached eggs on a base of confit potato with cod and garlic cream	 	17 €
Broken eggs with Iberian ham and summer truffle	  	18 €
Artichoke flower with Wagyu jerky	 	18 €
Truffled sweet potato chips	 	8 €

IF YOU ARE VEGETARIAN, VEGAN OR CELIAC:

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

PASTA & RICE

Spinach cannelloni with truffle cream	  	19 €
Potato gnocchi with tomato and vegetable sauce with ciliegine	 	15 €
Rigatoni with Angus ragu and foie	  	19 €
Fettuccini with our seafood sauce	  	20 €
Black truffle ravioli with boletus sauce		23 €
Seafood ravioli with fresh cream cheese	 	19 €
Mellow rice with lobster (min. 2 people)	 	34 €
Rice with prawns and truffles (min. 2 people)	 	24 €
Mellow rice with Iberian pork pluma and country chicken (min. 2 people)	  	24 €

FISH

Sea bass ceviche	 	25 €
Cod fillet with Idiazabal cream, pine nuts and Pedro Ximénez		24 €
Squid sautéed with vegetables and onion confit	 	24 €
Hake with mushrooms and clams	  	22 €
Turbot our way	 	22 €
Tuna tartare with sun-dried tomato, avocado and soy and ginger dressing	 	22 €
Sole flavored with hazelnut and lemon	  	31 €
Salmon confit skewers with spiced oil	 	22 €
Chef's suggestion		

MEATS

Grilled national beef tenderloin (pepper or cabrales sauce)		27 €
Diced tenderloin sauteed with portobellos on mashed potato	 	27 €
Black Angus entrecote (Nebraska 400 g)	 	36 €
Chicken thigh marinated with wok of vegetables	 	18 €
Corso's special barbecue	 	23 €
Wagyu burger with crispy bacon and cheese	  	23 €
Carnitas tacos with pico de gallo and avocado	 	19 €
Grilled lamb picaña with our special dressing	 	24 €
Steak tartar on grilled marrow and potato straw	 	27 €
Chef's suggestion		

 Gluten free •  Lactose free •  Vegetarian •  Vegan •  Local dish

 Gluten free option •  Lactose free option •  Gluten and lactose free option

POSTRES

Tiramisú 

Tarta fina de manzana caramelizada con crema de caramelo helada

Coulant de avellana con helado de vainilla mexicana

Cheesecake de coco con coulis de frutos rojos  

Tarta de queso con frambuesas 

Lemon pie

Tarta Riviera 

Arroz con leche de coco  

Ópera de chocolate y pistacho

Mousse de tres chocolates 

Surtido de helados artesanos OPCIÓN  

10€ cada uno

Podemos adaptar algunos de estos postres para ti.

También podemos preparar un postre fuera de carta.

Pregúntanos :)

DESSERTS

Tiramisu 

Fine caramelized apple tart with frozen caramel cream

Hazelnut coulant with mexican vanilla ice cream

Coconut cheesecake with red fruit coulis  

Cheesecake with raspberries 

Lemon pie

Riviera cake 

Coconut rice pudding  

Chocolate and pistachio opera

Three chocolate mousse 

Assortment of artisan ice cream OPTION  

10 € each

We can adapt some of these desserts for you.

We can also prepare a dessert out of the menu.

Ask us :)

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