

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	OPCIÓN  	34 €
Milhojas de foie y mango caramelizado con crujiente de pan	OPCIÓN  	26 €
Anchoas Santoña 00 (6 ud.) con focaccia de aceitunas negras	OPCIÓN  	23 €
Gazpacho andaluz	   	13 €
Burrata aliñada con tartar de tomate y pesto	 	21 €
César con pollo crujiente y torreznos		17 €
Ensalada de queso de cabra crujiente con vinagreta de frutos rojos	 	18 €
Aguacate asado, pico de gallo y chipotle	   	19 €
Poke de quinoa con salmón marinado y wakame	 	21 €
Ensalada de tomate con ventresca de atún, cebolla roja, piparra y vinagreta de aceitunas de Aragón	  	18 €
Timbal de mango, aguacate y langostinos	 	19 €
Carpaccio de vieira con cítricos y su vinagreta	 	26 €
Carpaccio de atún Balfegó con jamón ibérico de bellota	 	26 €
Carpaccio de Angus con pesto		23 €

ENTRANTES CALIENTES

Mini-croquetas de jamón ibérico, pollo payés	  OPCIÓN 	18 €
Patatas bravas con all-i-oli y sofrito picante	 	15 €
Vieras gratinadas con langostinos	 	9 €/ud.
Pulpo a la parrilla con parmentier y migas de sobrasada ibicenca	  	28 €
Calamares a la andaluza con salsa romesco	 	23 €
Langostinos crujientes con mayonesa de wasabi		22 €
Huevos rotos con jamón ibérico y trufa de verano	  	20 €
Flor de alcachofa con cecina de Wagyu	 	24 €
Chips de boniato trufados	 	10 €

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	  	21 €
Gnocchi de patata con salsa de tomate y verdura con ciliegine	 	17 €
Rigatoni con ragú de Angus y foie	 	21 €
Fettuccini con nuestra marinera	 	24 €
Raviolis de trufa negra con salsa de boletus		26 €
Ravioli de marisco con crema de queso fresco	 	21 €
Arroz meloso de bogavante (mín. 2 personas)	 	37 €
Arroz con gambas y trufas (mín. 2 personas)	 	27 €
Arroz meloso con pluma y pollo payés (mín. 2 personas)	  	27 €

PESCADOS

Ceviche de lubina	 	27 €
Lomo de bacalao con crema de Idiázabal, piñones y Predro Ximénez		26 €
Calamar salteado con verduritas y cebolla confitada	 	25 €
Merluza con ceps y almejas	 	24 €
Rodaballo a nuestra manera	 	27 €
Tartar de atún con tomate seco, aguacate y aliño de soja y jengibre	 	25 €
Lenguado al aroma de avellana y limón	 	34 €
Brochetas de salmón confitado con aceite especiado	 	24 €
Sugerencia del chef		

CARNES

Solomillo de vaca nacional a la parrilla (salsa de pimienta o de cabrales)		32 €
Dados de solomillo salteados con portobellos sobre puré de patata	 	32 €
Entrecote Black Angus (Nebraska 400 g)	 	44 €
Muslo de pollo payés marinado con wok de verduritas	 	21 €
Parrillada especial Corso	 	27 €
Hamburguesa de Wagyu con bacon crujiente y queso	  	25 €
Tacos de carnitas con pico de gallo y aguacate	 	21 €
Picaña de cordero a la parrilla con nuestro aliño especial	 	27 €
Steak tartar sobre tuétano a la brasa y patata paja	 	30 €
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  	34 €
Millefeuille of foie and caramelized mango with crispy bread	OPTION  	26 €
Santoña 00 anchovies (6 units) with black olive focaccia	OPTION  	23 €
Andalusian gazpacho	   	13 €
Burrata with tomato tartar and pesto dressing	 	21 €
Caesar with crispy chicken and torreznos		17 €
Crispy goat cheese salad with red fruit vinaigrette	 	18 €
Roasted avocado, pico de gallo and chipotle	   	19 €
Quinoa poke with marinated salmon and wakame	 	21 €
Tomato salad with tuna belly, red onion, piparra chillies and Aragon olive vinaigrette	  	18 €
Mango timbale, avocado and prawns	 	19 €
Scallop carpaccio with citrus and its vinaigrette	 	26 €
Balfego tuna carpaccio with acorn-fed Iberian ham	 	26 €
Angus carpaccio with pesto		23 €

HOT STARTERS

Mini-croquettes of Iberian ham, payes chicken	  	18 €
Bravas potatoes with all-i-oli and spicy sofrito	 	15 €
Gratin scallops with prawns	 	9 €/ud.
Grilled octopus with parmentier and sobrasada crumbs from Ibiza	  	28 €
Andalusian-style squid with romesco sauce		23 €
Crispy prawns with wasabi mayonnaise		22 €
Broken eggs with Iberian ham and summer truffle		20 €
Artichoke flower with Wagyu jerky		24 €
Truffled sweet potato chips		10 €

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	  	21 €
Potato gnocchi with tomato and vegetable sauce with ciliegine	 	17 €
Rigatoni with Angus ragu and foie	 	21 €
Fettuccini with our seafood sauce	 	24 €
Black truffle ravioli with boletus sauce		26 €
Seafood ravioli with fresh cream cheese		21 €
Mellow rice with lobster (min. 2 people)	 	37 €
Rice with prawns and truffles (min. 2 people)	 	27 €
Mellow rice with Iberian pork pluma and country chicken (min. 2 people)	  	27 €

FISH

Sea bass ceviche	 	27 €
Cod fillet with Idiazabal cream, pine nuts and Pedro Ximénez		26 €
Squid sautéed with vegetables and onion confit	 	25 €
Hake with mushrooms and clams	 	24 €
Turbot our way	 	27 €
Tuna tartare with sun-dried tomato, avocado and soy and ginger dressing	 	25 €
Sole flavored with hazelnut and lemon	 	34 €
Salmon confit skewers with spiced oil	 	24 €
Chef's suggestion		

MEATS

Grilled national beef tenderloin (pepper or cabrales sauce)		32 €
Diced tenderloin sauteed with portobellos on mashed potato	 	32 €
Black Angus entrecote (Nebraska 400 g)	 	44 €
Chicken thigh marinated with wok of vegetables	 	21 €
Corso's special barbecue	 	27 €
Wagyu burger with crispy bacon and cheese	  	25 €
Carnitas tacos with pico de gallo and avocado	 	21 €
Grilled lamb picaña with our special dressing	 	27 €
Steak tartar on grilled marrow and potato straw	 	30 €
Chef's suggestion		

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

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

POSTRES

Tiramisú 

Coulant de avellana con helado de vainilla mexicana

Cheesecake de coco con coulis de frutos rojos  

Tarta de queso con frambuesas 

Lemon pie

Ópera de chocolate y pistacho

Mousse de tres chocolates 

Surtido de helados artesanos OPCIÓN  

12 € cada uno

Podemos adaptar algunos de estos postres para ti.

También podemos preparar un postre fuera de carta.

Pregúntanos :)

DESSERTS

Tiramisu 

Hazelnut coulant with mexican vanilla ice cream

Coconut cheesecake with red fruit coulis  

Cheesecake with raspberries 

Lemon pie

Chocolate and pistachio opera

Three chocolate mousse 

Assortment of artisan ice cream OPTION  

12 € 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