



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 pan de kalamata	26 €
Foie micuit con chutney de mango	22 €
Anchoas Santoña 00 (6 ud.)	21 €
Gazpacho andaluz	12 €
Tartar de tomate con burrata 🍷	19 €
César con pollo crujiente y torreznos	15 €
Ensalada de lentejas caviar con vieiras a la vainilla	17 €
Ensalada de rúcula con gorgonzola, anchoas y tomate seco con vinagreta de nueces 🍷	18 €
Poke de quinoa con salmón marinado y wakame	17 €
Ensalada de tomate con ventresca de atún, cebolla roja, piparra y vinagreta de aceitunas de Aragón 📍	16 €
Ensalada de espinacas tiernas con foie, frutos secos y vinagreta de pera 🍷	17 €
Carpaccio de pulpo con aceite de Pimentón de la Vera 🍷	22 €
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 o carabineros 📍	16 €
Patatas bravas con all-i-oli y sofrito picante 🍷 🌿	13 €
Almejas a la marinera (250 g) 🍷	24 €
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 €
Pimientos de Padrón 🍷 🌿 VEGAN	12 €
Huevos poché sobre fondo de patata confitada con bacalao y crema de ajos tiernos 🍷	17 €
Huevos rotos con patata paja, jamón ibérico y trufa 🍷 📍	18 €
Flor de alcachofa con cecina de Wagyu 🍷	17 €

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.

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 XXL de confit de pato con foie	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 Idiazábal, piñones y Pedro Ximénez 	24 €
Calamar salteado con verduritas y cebolla confitada 	24 €
Merluza con ceps y almejas 	22 €
Rodaballo a nuestra manera 	22 €
Tartar de salmón con ponzu, aguacate y Granny Smith	19 €
Lenguado al aroma de avellana y limón 	31 €
Wok de atún con verduritas y brotes de soja	26 €
Sugerencia del día	

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 €
Bao de cochinita pibil con cebolla encurtida	19 €
Paletilla de cordero lechal con glaseado de su jugo y gratén de patata 	32 €
Steak tartar sobre tuétano a la brasa y patata paja	27 €



Sin gluten



Vegetariano



Vegano



Platos locales

COLD STARTERS

Acorn-fed Iberian shoulder ham with kalamata bread	26 €
Foie mi-cuit with mango chutney	22 €
Anchovies from Santoña 00 (6 units)	21 €
Andalusian gazpacho	12 €
Tomato tartare with burrata 🌾	19 €
Caesar salad with crispy chicken and rasher	15 €
Caviar lentil salad with vanilla scallops	17 €
Rocket salad with gorgonzola, anchovies and dried tomato with walnut vinaigrette 🌾	18 €
Quinoa poke with marinated salmon and wakame	17 €
Tomato salad with tuna belly, red onion, piparra chillies and Aragon olive vinaigrette 📍	16 €
Baby spinach salad with foie, nuts and pear vinaigrette 🌾	17 €
Octopus carpaccio with Pimentón de la Vera oil 🌾	22 €
Balfegó tuna carpaccio with acorn-fed Iberian ham 🌾	23 €
Angus carpaccio with pesto 🌾	21 €

HOT STARTERS

Mini-croquettes of Iberian ham, farm chicken or red prawns 📍	16 €
Patatas bravas with all-i-oli and spicy sauté 🌾 🌿	13 €
Marinera clams (250 g) 🌾	24 €
Grilled octopus with parmentier and migas of Iberian sobrasada	25 €
Garlic prawns 🌾	24 €
Andalusian style squid with romesco sauce	22 €
Crispy prawns with wasabi mayonnaise	20 €
Padron peppers 🌾 🌿 	12 €
Poached eggs on a background of candied potatoes with cod and tender garlic cream 🌾	17 €
Broken eggs with straw potato, Iberian ham and truffle 🌾 📍	18 €
Artichoke flower with Wagyu jerky 🌾	17 €

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.

PASTA & RICE

Spinach cannelloni with truffle cream	19 €
Potato gnocchi with tomato sauce and vegetables with ciliegine 	15 €
Rigatoni with Angus ragu and foie	19 €
Fettuccini with our marinera	20 €
Black truffle ravioli with boletus sauce	23 €
XXL duck confit ravioli with foie	19 €
Mellow rice with lobster (min. 2 pers) 	34 €
Rice with prawns and truffles (min. 2 pers) 	24 €
Mellow rice with Iberian pork pluma and country chicken 	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 €
Salmon tartare with ponzu, avocado and Granny Smith	19 €
Sole flavored with hazelnut and lemon 	31 €
Tuna wok with vegetables and bean sprouts	26 €
Suggestion of the day	

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 €
Cochinita pibil bao with pickled onion	19 €
Suckling lamb shoulder glazed with its own juices and potato gratin 	32 €
Steak tartar on grilled marrow and potato straw	27 €



POSTRES

Cheese cake de coco

Tarta de queso con frambuesa

Saquito de praliné (20 min)

Tiramisú 

Ravioli de frutas con crema de chocolate blanco

Mousse de chocolate con maracuyá

Pastel de mango con ganache de chocolate

Tarta de zanahoria con frosting de queso crema

Sugerencia del día

10 € cada uno

 Todos los postres menos el tiramisú contienen cereales con gluten.

Podemos adaptar algunos de ellos para ti.

También podemos prepararte algún postre fuera de carta.

Pregúntanos :)

DESSERTS

Coconut cheesecake

Raspberry cheesecake

Praline bag (20 min)

Tiramisu 

Fruit ravioli with white chocolate cream

Chocolate mousse with passion fruit

Mango cake with chocolate ganache

Carrot cake with cream cheese frosting

Suggestion of the day

10 € each

 All desserts except the tiramisu contain cereals with gluten.

We can adapt some of these dishes for you.

We can also prepare some dishes 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