



IBIZA CORSO

HOTEL & SPA

TERRAZA POOL & LOUNGE MENU



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, creme of coconut, 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, orgeat and lime



CÓCOTELES / 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 TA _____ 12 €

Ron blanco, ron negro, Amaretto y zumo de piña
Black rum, Amaretto, white rum 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 and juice of tomato

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, Curacao 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 Daiquiri
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



SMOOTHIES

LOVE _____ 10 €

Mango, fruta de la pasión, naranja y manzana
Mango, passion fruit, orange and apple

POWER _____ 10 €

Plátano, naranja, fresa y nueces
Banana, orange, strawberries and walnuts

SUBLIME _____ 10 €

Fresa, mango, menta y leche de soja
Strawberries, mango, mint and soja milk

SEXY _____ 10 €

Piña, naranja, plátano y canela
Pineapple, orange, banana and cinnamon

AFTER PARTY _____ 10 €

Piña, kiwi, naranja y jengibre
Pineapple, kiwi, orange and ginger



MILKSHAKES

Los Milkshakes pueden ir con leche de soja o avena.
Ask for your favorite milk: dairy, soy or oats.

VAINILLA / VANILLA _____ 10 €

Leche, helado de vainilla, plátano y canela
Milk, vanilla ice-cream, banana and cinnamon

CHOCOLATE _____ 10 €

Leche, chocolate, nata y cacao
Milk, chocolate, cream and cacao

FRESA / STRAWBERRY _____ 10 €

Leche, fresa natural y helado de fresa
Milk, fresh strawberries and strawberry ice-cream



ZUMOS / FRESH JUICES

DETOX _____ 10 €

Pepino, manzana, limón, piña, menta y perejil
Cucumber, apple, lemon, pineapple, mint and parsley

CORSO _____ 10 €

Mango, naranja, zanahoria y albahaca
Mango, orange, carrot and basil

TROPICAL _____ 10 €

Piña, naranja y limón
Pineapple, orange and lemon

TUTTI FRUTTI _____ 10 €

Manzana, pera, naranja y piña
Apple, pear, orange and pineapple

FRUTAS DEL BOSQUE / BERRIES _____ 10 €

Fresa, arándanos, frambuesa, mora y naranja
Strawberries, blueberries, raspberry, blackberry and orange

SOL _____ 10 €

Naranja, zanahoria, lima y jengibre
Orange, carrot, lime and ginger

VERANO _____ 10 €

Melón, sandía y naranja
Melon, water melon and orange

BEFORE PARTY _____ 10 €

Plátano, manzana, melón y piña
Banana, apple, melon and pineapple



ENTRANTES / STARTES

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>	



Sin gluten
Gluten free



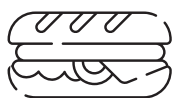
Vegetariano
Vegetarian



Vegano
Vegan



Platos locales
Local dishes



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>	

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.

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

VINOS TINTOS

/ RED WINES



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

CHAMPAGNE / CAVA



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



IBIZA CORSO

HOTEL & SPA

