

# CORSARIO

RESTAURANT & TERRACE  
— IBIZA —

## MENÚ 8 DE AGOSTO

### CÓCTEL DE BIENVENIDA

Bombón de foie con almendra e higo

Canelón crujiente de brandada de bacalao  
con caviar de trucha

Croqueta de gama Ibicenca con gamba y ají amarillo

Brioche de caviar ahumado

*Champagne Mumm*

### ENTRANTE

Tataki de ventresca de toro caviar,  
leche de tigre, crujiente de algas y wasabi

*Vino Blanco Place Alvaro Palacio DOC Rioja*

### PRINCIPAL

Solomillo de Rubia Gallega, foie trufado,  
puré de patatas ibicencas y salsa de vino de Can Rich

o

Bogavante azul al josper con holandesa de marisco

*Vino Tinto Quinta de Tarsus DO Ribera del Duero*

### POSTRE

Espuma de leche de cabra Ibicenca ahumada,  
helado de yogourt, regaliz y oro 24k

*Vino Dulce Josefin Piñol DO Terra Alta*

320 EUR p.p