

Cotton

FOOD MENU

Appetizers

5 JOTAS IBERIAN BELLOTA HAM
WITH BREAD & TOMATO HALF PORTION 32 / 60
Premium 36 month cured ham from pigs fed on Iberian
Oak acorns.

CECINA DE LEÓN CURED BEEF
FROM NORTHERN SPAIN 26
Air-dried beef, oak smoked and thinly sliced. Delicate, rich
in flavor, ready to share.

CAVIAR OSSETRA 30g 130

OYSTERS (1 PIECE) 10 / WITH CAVIAR 15

Raw Bar

BEEF STEAK TARTARE 35 / WITH CAVIAR 45
Served with sour cream and egg yolk.

PERUVIAN CEVICHE 36
Freshly diced catch of the day, crayfish, marinated in
Peruvian spicy “Tiger Milk” with sweet potato, red onion,
coriander and corns of the Andes.

SALMON CEVICHE 36 / WITH CAVIAR 46
Freshly diced Norwegian salmon, avocado, orange-lime
ponzu sauce, onion, coriander and tobiko.

TUNA TARTARE 36 / WITH CAVIAR 56
Raw, sushi-grade citrus-marinated tuna served on a bed
of avocado and topped with mango, Martini Fiero spheres
and wasabi ice cream.

KING CRAB TARTARE 40 / WITH CAVIAR 55
King crab mixed with creamy wasabi sauce and Japanese
cucumber. Accompanied by avocado and tobiko roe.

HAMACHI TIRADITO 34 / WITH CAVIAR 44
Fresh hamachi dressed with ají amarillo and tangerine.

Sushi

SASHIMI (6, 12 OR 25 PIECES)
Norwegian salmon 25 / 45 / 90
Tuna 30 / 55 / 95
MIX - Norwegian salmon, tuna, hamachi 30 / 55 / 95

NIGIRI (2 PIECES) REGULAR / WITH CAVIAR
Norwegian salmon 14 / 19
Torched Norwegian salmon with tobiko roe
and tempura flakes 16 / 21
Tuna 17 / 22
Hamachi 15 / 20
Wagyu 20 / 25
Caviar Nigiri 50

PREMIUM ROLLS (8 PIECES)

COTTON ROLL 28
Torched Norwegian salmon, avocado, cucumber and
tempura flakes, with wasabi mayo and teriyaki sauce.

SPICY TUNA ROLL 28
Spicy tuna tartare, cucumber and hot mayo.

EBI ROLL 28
Red prawn tempura, avocado and red cabbage sauce.

HAMACHI ROLL 26
Hamachi, avocado, homemade kimchi and jalapeño.

CALA TARIDA ROLL SALMON 26 / TUNA 28
Norwegian salmon or tuna with avocado, cream cheese
and sesame seeds.

SPICY SALMON ROLL 26
Spicy salmon tartare, mango and kimchi.

KING CRAB ROLL 35
King crab, cucumber, spring onion, avocado, dill, sesame
seeds, hot mayo, yuzu tobiko, topped with salmon roe.

IBIZA ROLL 26
Soft shell crab, avocado, cucumber and orange sauce.

VEGGIE ROLL 25
Avocado, cucumber, dried tomato and nori seaweed.

CHEF’S PLATE (25 OR 50 PIECES) 90 / 170
Mix of sashimi, nigiri and premium rolls.

OMAKASE (70 OR 100 PIECES) 250 / 350
Mix of sashimi, nigiri and the Chef’s daily special served
with wakame salad and ponzu sauce.

OWNER’S PLATE (50 PIECES) 230
Mix of our favourite sushi.

EXTRAS

FRESH WASABI PASTE / TERIYAKI SAUCE 5
HOT MAYO / WASABI MAYO 5
EDAMAME 12

All dishes are accompanied by our delicious homemade soy sauce.

Starters & Salads

GRILLED OCTOPUS 36
Slow-cooked and grilled octopus, accompanied by sweet
potato puree, black garlic and fresh coriander.

TOM KHA MUSSELS 36
Served in a creamy coconut and saffron sauce cooked
with galangal and lemon grass.

LOBSTER SALAD 65
Lobster salad with watermelon cubes, avocado cream and
almond vinaigrette.

TOMATO AND BURRATA SALAD 28 / WITH CAVIAR 38
Seasonal tomatoes tartare with dried-tomato pesto and
Burrata cheese, scattered with cured black olive crumble
and basil oil.

ROASTED CAULIFLOWER 28
(recommended for 2 people)
Roasted with miso and peanut sauce.

COTTON ZAKYNTHOS GREEK SALAD 28
Seasonal salad made with tomatoes, cucumbers, onions,
olives and feta cheese.

Fish & Seafood

SALT-BAKED SEA BASS WITH IBIZAN HERBS 95
(recommended for 2 people)
Served with steamed vegetables.

GRILLED SQUID ASAM PEDAS 35
Charcoal grilled squid served over a rich Malaysian
asam pedas sauce, enhanced with a touch of Ibizencan
sobrasada and honey. Finished with crispy pork crackling.

NAM PRIK SEABASS 90
Whole seabass opened butterfly-style, grilled over fire
and glazed with spicy Thai nam prik sauces. Served with
a seasonal tomato salad.

KING CRAB SINGAPORE 140
Charcoal grilled king crab in the Josper oven, served with
spicy Singapore style sauce. Accompanied by Roti Canai
bread, perfect for dipping.

Curries

SPICY RED CURRY THAI STYLE
CHICKEN 32 / SEABASS 40 / LOBSTER 65 / VEGETARIAN 28
Aromatic Thai curry dish with fresh vegetables, served à la
minute with a side of jasmine rice.

Meat

ANGUS BEEF BURGER 40
Layered with lettuce, tomato, caramelized onions, Spanish
piquillo peppers ketchup and mushroom mayonnaise.
Served with hand cut fried potatoes.

Extras: Bacon, egg, pickles or Cheddar cheese. 1,50 / EACH
The burger is only served during lunch.

WAGYU RIBEYE PP/KG
Served with roasted pepper jam and beef demi-glace sauce.

CHARCOAL GRILLED FREE RANGE CHICKEN 35
Served with demi-glace sauce and truffle mashed
potatoes.

PEKING STYLE LAMB 95
(recommended for 2 people)
Grilled lamb accompanied by two homemade sauces;
hoisin & plum, and sweet chili. Served with Chun pancakes.

All our meat dishes are grilled on JOSPER.

Side Dishes

POTATO FRIES 12
JASMIN RICE 8
PADRÓN PEPPERS 17
MASHED POTATOES 12

Extras

ALIOLI 3
SICILIAN OLIVES 4
BREAD BASKET 5
GLUTEN FREE BREAD 5

Desserts

CHOCOLATE TEXTURE 14
Creamy toffee and milk chocolate fudge on a bed of
chocolate crumble and brownie.

TAMARIND CREAM 14
White chocolate, smoked honey and basil, served with red
berry coulis.

TIRAMISU 14
Creamy tiramisu spheres dressed with Santa Teresa Gran
reserva and homemade coffee ice cream.

SGROPPINO BY FREREJEAN FRÈRES 18
Lemon sorbet, limoncello and Frerejean Frères Champagne.

ICE CREAM 5 / SCOOP
Ask your waiter for our selection.

Cotton

CARTA DE COMIDA

Aperitivos

5 JOTAS JAMÓN IBÉRICO DE BELLOTA
CON PAN Y TOMATE MEDIA RACIÓN 32 / 60
Jamón de bellota curado durante 36 meses, de cerdos alimentados con bellotas de encinas.

CECINA DE LEÓN - CARNE CURADA
DEL NORTE DE ESPAÑA 26
Carne de vacuno curada al aire, ahumada con roble y cortada en finas lonchas. Delicada, sabrosa y perfecta para compartir.

CAVIAR OSSETRA 30g 130

OSTRAS (1 PIEZA) 10 / WITH CAVIAR 15

Raw Bar

STEAK TARTAR 35 / CON CAVIAR 45
Servido con crema agria y yema de huevo.

CEVICHE PERUANO 36
Pescado fresco del día en dados, gamba de río, marinados en “Leche de Tigre” peruana picante. Con boniato, cebolla roja, cilantro y maíz de los Andes.

CEVICHE DE SALMÓN 36 / CON CAVIAR 46
Salmón noruego fresco en dados, aguacate, salsa ponzu de naranja y lima, cebolla, cilantro y tobiko.

TARTAR DE ATÚN 36 / CON CAVIAR 56
Atún de primera calidad marinado con cítricos y servido sobre una cama de aguacate aderezado con un topping de mango, esferas de Martini Fiero y helado de wasabi.

KING CRAB TARTAR 40 / CON CAVIAR 55
Cangrejo real mezclado con una cremosa salsa wasabi y pepino japonés. Acompañado de aguacate y huevas de tobiko.

HAMACHI TIRADITO 34 / CON CAVIAR 44
Hamachi fresco aderezado con ají amarillo y mandarina.

Sushi

SASHIMI (6, 12 O 25 PIEZAS)
Salmón noruego 25 / 45 / 90
Atún 30 / 55 / 95
MIX - Salmón noruego, atún, hamachi 30 / 55 / 95

NIGIRI (2 PIEZAS) REGULAR / CON CAVIAR
Salmón noruego 14 / 19
Salmón noruego flambeado con huevas de tobiko y copos de tempura 16 / 21
Atún 17 / 22
Hamachi 15 / 20
Wagyu 20 / 25
Caviar Nigiri 50

PREMIUM ROLLS (8 PIECES)

COTTON ROLL 28
Salmón noruego flambeado, aguacate, pepino y copos de tempura, con mayonesa de wasabi y salsa teriyaki.

SPICY TUNA ROLL 28
Tartar de atún picante, pepino y mayonesa picante.

EBI ROLL 28
Langostino tempura, aguacate y col lombarda.

HAMACHI ROLL 26
Hamachi, aguacate, kimchi casero y jalapeño.

CALA TARIDA ROLL SALMÓN 26 / ATÚN 28
Salmón noruego o atún con aguacate, queso crema y semillas de sésamo.

SPICY SALMON ROLL 26
Tartar de salmón picante, mango y kimchi.

KING CRAB ROLL 35
King crab, pepino, cebolleta japonesa, aguacate, eneldo, semillas de sésamo, mayonesa picante, tobiko de yuzu, cubierto con huevas de salmón.

IBIZA ROLL 26
Cangrejo de concha blanda, aguacate, pepino y salsa de naranja.

VEGGIE ROLL 25
Aguacate, pepino, tomate seco y alga nori.

CHEF’S PLATE (25 O 50 PIEZAS) 90 / 170
Mix de sashimi, nigiri y premium rolls.

OMAKASE (70 O 100 PIEZAS) 250 / 350
Mix de sashimi, nigiri y el plato especial del día del Chef servido con ensalada wakame y salsa ponzu.

OWNER’S PLATE (50 PIEZAS) 230
Mezcla de nuestro sushi favorito.

EXTRAS

WASABI FRESCO / SALSA TERIYAKI 5
MAYONESA PICANTE / MAYONESA WASABI 5
EDAMAME 12

Todos los platos van acompañados de nuestra deliciosa salsa de soja casera.

Entrantes y Ensaladas

PULPO AL GRILL 36
Pulpo cocinado a baja temperatura y braseado, acompañado de crema de boniato, ajo negro y cilantro fresco.

MEJILLONES TOM KHA 36
Servidos en una cremosa salsa de coco y azafrán, cocinada con vino blanco, galanga y citronela.

ENSALADA DE BOGAVANTE 65
Ensalada de bogavante con cubos de sandía, crema de aguacate y vinagreta de almendras.

BURRATA Y TARTAR DE TOMATE 28 / CON CAVIAR 38
Tartar de tomate de temporada, pesto de tomate seco y Burrata aliñados con polvo de aceituna negra deshidratada y aceite de albahaca.

COLIFLOR ASADO 28
(recomendado para 2 personas)
Asado con miso y salsa de cacahuetes.

ENSALADA GRIEGA COTTON ZAKYNTHOS 28
Ensalada de temporada elaborada con tomates, pepinos, cebolla, aceitunas y queso feta.

Pescados y Mariscos

LUBINA A LA SAL CON HIERBAS IBICENCAS 95
(recomendado para 2 personas)
Se sirve con verduras al vapor.

CALAMAR A LA BRASA ASAM PEDAS 35
Calamar a la brasa servido sobre una rica salsa malaya asam pedas, con un toque de sobrasada ibicenca y miel. Terminado con crujiente de cerdo.

LUBINA NAM PRIK 90
Lubina entera abierta estilo mariposa, asada a la brasa y glaseada con salsas tailandesas picantes nam prik. Servida con ensalada de tomate de temporada.

KING CRAB SINGAPORE 140
Cangrejo real a la brasa en horno Josper, acompañado de una salsa picante estilo Singapur. Servido con pan Roti Canai, perfecto para mojar.

Curries

CURRY ROJO PICANTE ESTILO THAI
POLLO 32 / LUBINA 40 / BOGAVANTE 65 / VEGETARIANO 28
Plato aromático de curry tailandés con verduras frescas, se sirve à la minute, acompañado de un ración de arroz.

Carnes

HAMBURGUESA DE TERNERA ANGUS 40
Con lechuga, tomate, cebolla caramelizada, ketchup de pimientos del piquillo y mayonesa de setas. Se sirve con patatas fritas caseras.

Extras: Bacon, huevo, pepinillos o queso Cheddar. 1,50 / CADA UNO
La hamburguesa sólo se sirve durante el almuerzo.

WAGYU RIBEYE PP/KG
Servido con mermelada de pimiento asado y salsa demi-glace de carne.

POLLO DE CORRAL A LA BRASA 35
Servido con demi-glace y puré trufado.

CORDERO DE PEKÍN 95
(recomendado para 2 personas)
Cordero a la parrilla acompañado de dos salsas caseras; hoisin y ciruela, y chile dulce. Servido con tortitas de arroz.

Todas nuestras carnes están asadas al JOSPER..

Guarniciones

PATATAS FRITAS 12
ARROZ JAZMÍN 8
PIMIENTOS DE PADRÓN 17
PURÉ DE PATATAS 12

Extras

ALIOLI 3
ACEITUNAS SICILIANAS 4
CESTA DE PANES VARIADOS 5
PAN SIN GLUTEN 5

Postres

TEXTURA DE CHOCOLATE 14
Cremoso de chocolate con leche y caramelo sobre tierra de chocolate, brownie y crujiente de chocolate con peta zetas.

CREMA DE TAMARINDO 14
Chocolate blanco, miel ahumada y albahaca, con helado de frutos rojos.

TIRAMISÚ 14
Esferas de cremoso de Tiramisú aderezado con Santa Teresa Reserva y acabado con helado casero de café.

SGROPPINO BY FREREJEAN FRÈRES 18
Sorbete de limón, limoncello y champán Frerejean Frères.

HELADO 5 / BOLA
Pregunte a su camarero por nuestros sabores.