

# Cotton

CARTA DE COMIDA

## Rawbar y Sushi

### NUESTRA SELECCIÓN DE PETROSSIAN CAVIAR

CAVIAR OSSETRA TSAR IMPÉRIAL® 30g 90

CAVIAR DAURENKI® TSAR IMPÉRIAL® 30g 88

**OSTRAS (2, 4 O 6 PIEZAS)** 18 / 32 / 45  
**Servido con Caviar** 25 / 45 / 65  
 Servido con 3 salsas diferentes: fresa, chalota y picante.

**MEJILLONES A LA CHALACA** 23  
 Cubiertos en salsa Chalaca, típica salsa peruana del Puerto del Callao, preparados con cebolla, tomate y cilantro y servidos con un aderezo de limón y ajíes peruanos.

### PESCADOS FRESCOS

**SALMÓN FLAMBEADO** 22  
 Láminas de salmón noruego fresco flambeado, con salsa de maracuyá y mango.

**TIRADITO DE HAMACHI** 25  
 Hamachi fresco, salsa ponzu de trufa y pico de gallo.

**CEVICHE PERUANO** 30  
 Dados de pescado fresco del día, marinados en "Leche de Tigre" peruana picante. Acompañado de boniato, cebolla roja, cilantro y maíces de los Andes.

**CEVICHE DE SALMÓN** 29  
 Salmón noruego fresco en dados, aguacate, salsa ponzu de naranja y lima, cebolla, cilantro y semillas de sésamo.

**TARTAR DE ATÚN** 32  
 Atún de primera calidad marinado con cítricos y servido sobre una cama de aguacate aderezado con un topping de mango y helado de wasabi.

**TARTAR DE KING CRAB** 35  
 Tartar de king crab con crema de wasabi y pepino japonés. Acompañado de aguacate, huevas de tobiko y blinis o tostadas.

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

**NIGIRI (2 PIEZAS)** REGULAR / SERVIDO CON CAVIAR  
 Salmón noruego 15 / 28  
 Salmón noruego flameado con huevas de tobiko y copos de tempura 17 / 30  
 Atún 17 / 29  
 Pescado blanco 15 / 28  
 Pulpo 15 / 28  
 Caviar Nigiri 50

**GUNKAN SALMÓN Y TARTAR DE ATÚN (2 PIEZAS)** 12  
 Tartar de atún ligeramente especiado en gunkan de salmón noruego.

**TEMARI (1 PIEZA)** 7 SALMÓN / 9 ATÚN  
 Salmón noruego o atún con aguacate.

### PREMIUM ROLLS (8 PIEZAS)

**COTTON ROLL** 28  
 Salmón noruego flameado, aguacate, pepino y copos de tempura, con mayonesa de wasabi y salsa unagi.

**SMOKY CHEESE ROLL** 28  
 Salmón noruego, espárragos, hojas de siso, cebolla roja, queso ahumado y mayonesa de wasabi.

**MOSAIC ROLL** 28  
 Salmón noruego, hamachi, atún, manzana marinada y mostaza.

**CALA TARIDA ROLL (SALMÓN O ATÚN)** 28  
 Salmón noruego o atún con aguacate, queso crema y semillas de sésamo.

**EBI ROLL** 28  
 Tempura de langostinos, aguacate y huevas de tobiko.

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

**HOT SALMON ROLL** 28  
 Tartar de salmón picante, mango y mayonesa picante.

**KING CRAB ROLL** 36  
 King crab, pepino, cebolleta japonesa, aguacate, eneldo, semillas de sésamo, mayonesa picante, tobiko de yuzu, cubierto con huevas de salmón.

**IBIZA ROLL** 28  
 Cangrejo de concha blanda, aguacate, pepino y mayonesa de wasabi.

**VEGGIE ROLL** 26  
 Aguacate, pepino, tomate seco, alga nori, shiitake.

**CHEF'S PLATE (25 O 50 PIEZAS)** 78 / 160  
 Mix de sashimi, nigiri y premium rolls.

**OMAKASE (70 O 100 PIEZAS)** 240 / 360  
 Mix de sashimi, nigiri y el plato especial del día del Chef servido con ensalada wakame y salsa ponzu.

### EXTRAS

WASABI FRESCO / MAYONESA PICANTE / MAYONESA WASABI 4  
 SALSA TERIYAKI / SALSA PONZU 4  
 EDAMAME / ENSALADA DE ALGAS 10

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

## Entrantes y Ensaladas

**JAMÓN IBÉRICO DE BELLOTA CON PAN CON TOMATE** 40  
 Jamón ibérico de bellota de primera calidad con 36 meses de curación.

**PULPO AL GRILL** 30  
 Pulpo cocinado a baja temperatura y braseado, acompañado de crema de boniato, ajo negro y cilantro fresco.

**MEJILLONES AL AZAFRÁN KATHERINE SIERRA** 29  
 Servidos en una cremosa salsa de azafrán preparada con vino blanco.

**VIEIRAS** 30  
 Servidas con una salsa de mandarina, manzana y coco.

**BURRATA Y TARTAR DE TOMATE** 24  
 Tartar de tomate de temporada, pesto de tomate seco y Burrata aliñados con polvo de aceituna negra deshidratada y aceite de albahaca.

**ENSALADA DE QUINOA** 25  
 Ensalada de quinoa blanca y negra con mango, pera, aguacate, pistacho, tomate, espinaca baby y rúcula aderezada con mostaza y vinagre de Jerez.

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

**ENSALADA DE BOGAVANTE** 42  
 Ensalada de bogavante con dados de sandía, crema de aguacate y vinagreta de almendras.

## Pescados y Mariscos

**RAPE** 36  
 Servido con ensalada de tomate, queso feta y aceitunas negras.

**LUBINA A LA SAL CON HIERBAS IBICENCAS** 115  
 (recomendado para 2 personas)  
 Se sirve con verduras al vapor.

**GALLO DE SAN PEDRO** PP/KG  
 (recomendado para 2 personas)  
 Cocinado al horno, acompañado de patatas, pimientos y cebolla.

**ARROZ SALTEADO CON GAMBAS** 28  
 Arroz jazmín frito y salteado con gambas, verduras frescas, huevo y soja.

**BOGAVANTE** PP/KG  
 Se sirve con salsa picante, nam prik pao y algas wakame.

**KING CRAB** 110  
 (recomendado para 2 personas)  
 Se sirve con huevos duros, lechuga, tostadas y acompañado de crema de aguacate y mayonesa picante.

## Curries

**CURRY ROJO PICANTE O CURRY AMARILLO - ESTILO THAI**  
 Aromáticos platos tailandeses de curry con verduras frescas, acompañados de una ración de arroz. Elija su color.

POLLO 25 / PESCADO 30 / LANGOSTINOS 25 / VEGETARIANO 22 / BOGAVANTE 42

## Carnes

**HAMBURGUESA DE TERNERA ANGUS** 29  
 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

**POLLO CAMPERO** 27  
 Con salsa chimichurri al estilo Thai a base de cilantro, perejil, chile, ajo, jengibre, lima y salsa de soja, acompañado de crema de zanahoria y jengibre, con manzana bañada en lima.

**SOLOMILLO DE TERNERA** 42  
 Servido con verduras. Aderezado con salsa demi glace de ternera.

## Guarniciones y Extras

PATATAS FRITAS 8  
 BONIATOS FRITOS 10  
 PATATAS FRITAS A LA TRUFA 10  
 ARROZ JAZMÍN 7  
 PIMIENTOS DE PADRÓN 15  
 ENSALADA VERDE 7  
 ENSALADA DE TOMATE Y CEBOLLA 10  
 SALSA COTTON / ALIOLI 2,50  
 ACEITUNAS SICILIANAS DE CASTELVETRANO 5  
 CESTA DE PANES VARIADOS 5  
 PAN SIN GLUTEN 5

## Postres

**TEXTURA DE CHOCOLATE** 15  
 Cremoso de chocolate con leche y caramelo sobre tierra de chocolate, brownie y crujiente de chocolate con peta zetas.

**CRÈME BRÛLÉE DE COCO** 15  
 Una crême brûlée de inspiración asiática con sabor a coco, lima y vainilla.

**CHOCOLATE COTTON** 15  
 Cremoso de chocolate blanco y coco, con salsa de almendras y bizcocho de yogurt.

**CREMA DE TAMARINDO** 15  
 Chocolate blanco, miel ahumada y albahaca, con helado de frutos rojos.

**HELADO** 4 / BOLA  
 Pregunte a su camarero por nuestros sabores.

*Información sobre alérgenos a su disposición. Si tiene alguna alergia o intolerancia alimentaria, dígaselo al camarero. Todos los precios incluyen el 10% de IVA.*



CARTA DE VINOS

## Champán

**Cotton Champagne Premier Cru** 220 MAGNUM  
Chardonnay, Pinot Noir

### Frerejean Frères

**Brut Premier Cru** 128  
Chardonnay, Pinot Noir

**Extra Brut Premier Cru** 155  
Chardonnay, Pinot Noir

**Extra Brut Premier Cru Kosher** 165  
50% Chardonnay, 30% Pinot Noir, 20% Meunier

**Blanc de Blancs Premier Cru** 195  
100% Chardonnay

**Solaire Blanc de Blancs Grand Cru** 225  
100% Chardonnay

**VV26 Blanc de Blancs Grand Cru** 255  
100% Chardonnay

**Cuvée des Hussards 2012 Premier Cru** 295  
85% Chardonnay, 15% Pinot Noir

**«R» de Ruinart Brut** 135 / 300 MAGNUM  
Pinot Noir, Chardonnay

**Ruinart Blanc de Blancs** 175 / 400 MAGNUM  
Chardonnay

**Dom Pérignon Vintage** 330 / 775 MAGNUM  
Pinot Noir, Chardonnay

**Louis Roederer Brut** 135  
Chardonnay, Meunier, Pinot Noir

**Louis Roederer Cristal Cuvée Prestige** 474  
Pinot Noir, Chardonnay

**Krug Brut** 450 / 1100 MAGNUM  
Chardonnay, Meunier, Pinot Noir

## Champán Rosado

**Frerejean Frères Rosé Premier Cru** 165  
Chardonnay, Pinot Noir

**Ruinart Rosé Champagne** 170 / 340 MAGNUM  
Chardonnay, Pinot Noir

**Dom Pérignon Vintage Rosé** 775  
Pinot Noir, Chardonnay

**Louis Roederer Cristal Rosé 2009** 1400  
Chardonnay, Pinot Noir

## Vino Espumoso

**Cava M.O.** 38  
Xarel-Lo, Parellada, Macabeo / D.O. Cava

**Llopart Brut Nature** 43 / 90 MAGNUM  
Xarel-Lo, Parellada, Macabeo, Chardonnay / Subirats, D.O. Cava

**Llopart Microcosmos Rosé Brut Nature** 45  
Mourvèdre, Pinot Noir / Subirats, D.O. Cava

**Prosecco Les Iles** 45  
Glera / D.O.C. Prosecco

## Vino Blanco

**Troupe** 49  
Albariño / D.O. Rías Baixas

**Mar de Envero** 63  
Albariño / D.O. Rías Baixas

**All & Billo** 58  
Albillo / D.O. Rueda

**Les Brugueros** 51 / 98 MAGNUM  
Garnacha Blanca / D.O. Priorat

**Katherine Sierra** 49 / 110 MAGNUM  
Verdejo fermentado en barrica de acacia / D.O. Rueda

**Belondrade y Lurton** 82 / 195 MAGNUM  
Verdejo / D.O. Rueda

**Château des Marres** 60 / 130 MAGNUM  
100% Rolle (Vermentino) / A.O.C. Côtes de Provence

**Château des Marres 2 S** 70  
100 % Viognier / A.O.C. Côtes de Provence

**Sancerre Berthier** 67  
Sauvignon Blanc / A.O.P. Sancerre

**Pouilly Fumé Berthier** 65  
Sauvignon Blanc / A.O.P. Pouilly Fumé

**Terre de Caillette Berthier** 53  
Sauvignon Blanc / A.O.C. Coteaux du Giennois

**Terre de Marne Berthier** 55  
Sauvignon Blanc / A.O.C. Coteaux du Giennois

**Val de Loire** 40  
100% Chenin Blanc

**Muscadet Côtes de Grandlieu sur Lie** 41  
Burgundy Melon

### Jean Collet et Fils

**Chablis** 65  
100% Chardonnay / A.O.C. Chablis

**Chablis Vaillons** 75  
100% Chardonnay / A.O.C. Chablis, Premier Cru

**Chablis Montmains** 75  
100% Chardonnay / A.O.C. Chablis, Premier Cru

**Chablis Valmur** 135  
100% Chardonnay / A.O.C. Chablis, Grand Cru

### Domaine Jean Michel Gaunoux

**Meursault** 120  
Chardonnay / A.O.C. Meursault

**Meursault Les Perrieres** 178  
Chardonnay / A.O.C. Meursault, Premier Cru

**Meursault La Goutte d'Or** 180  
Chardonnay / A.O.C. Meursault, Premier Cru

**Puligny Montrachet Les Folatieres** 195  
Chardonnay / A.O.C. Meursault, Premier Cru

### Domaine Famille Paquet

**Mâcon Soluté Pouilly Le Mont** 65  
Chardonnay / A.O.C. Macon

**Saint Véran Les Terres Noires** 75  
Chardonnay / A.O.C. Macon

**Saint Véran Les Cras** 75  
Chardonnay / A.O.C. Saint Véran

**Saint Véran En Crêches** 78  
Chardonnay / A.O.C. Saint Véran

**Pouilly Fuissé** 90  
Chardonnay / A.O.C. Pouilly Fuissé

## Vino Rosado

**Cotton Rosé by Château des Marres** 58  
Garnacha, Cinsault, Syrah / A.O.C. Côtes de Provence

**Whispering Angel** 72 / 145 MAGNUM / 350 3L. / 1000 6L.  
Garnacha, Rolle (Vermentino), Cinsault, Syrah / A.O.C. Côtes de Provence

**Rock Angel** 72 / 150 MAGNUM / 370 3L.  
Vermentino, Garnacha, Rolle, Cinsault, Syrah / A.O.C. Côtes de Provence

**Impromptu** 48 / 110 MAGNUM  
Pinot Noir / D.O. Valencia

**Château des Marres Prestige** 58 / 120 MAGNUM / 280 3L.  
Garnacha, Cinsault, Syrah / A.O.C. Côtes de Provence

**Château des Marres 2 S Rosé** 70 / 145 MAGNUM  
Garnacha, Cinsault / A.O.C. Côtes de Provence 300 3L. / 800 6L.

**Château Minuty M** 55 / 120 MAGNUM  
Garnacha, Cinsault / A.O.C. Côtes de Provence

**Château Minuty Prestige** 65 / 135 MAGNUM / 280 3L. / 800 6L.  
Garnacha, Cinsault / A.O.C. Côtes de Provence

**Château Minuty 281** 130 / 260 MAGNUM  
Garnacha Premier Cru / A.O.C. Côtés de Provence

**By Ott** 55 / 115 MAGNUM  
Cinsault, Syrah, Garnacha / A.O.C. Côtes de Provence

**Domaines Ott, Château de Selle** 98 / 210 MAGNUM / 750 3L.  
Cinsault, Syrah, Garnacha / A.O.C. Côtes de Provence

**Cap Rosé** 45 / 98 MAGNUM  
Garnacha, Cinsault / A.O.C. Côtes de Provence

## Vino Tinto

**Château des Marres Prestige Rouge** 45  
Cabernet Sauvignon, Garnacha, Syrah / A.O.C. Côtés de Provence

**Château des Marres 2S Rouge** 65  
Syrah, Cabernet Sauvignon, Mourvedre / A.O.C. Côtés de Provence

**José del Amo** 46  
Tempranillo / Villalmanzo, Burgos, D.O. Arlanza

**Alex Foillard Beaujolais Village** 41  
Gamay / A.O.C. Beaujolais Village

**Alex Foillard Brouilly** 68  
Gamay / A.O.C. Brouilly

**Coteaux du Giennois Le Gamay de PEPE** 68  
Gamay Noir / A.O.C. Coteaux du Giennois

**Jean Collet Bourgogne** 58  
Pinot Noir / A.O.C. Bourgogne

**Domaine Jean Michel Gaunoux**

**Volnay-Clos des Chênes** 190  
Pinot Noir / A.O.C. Volnay, Premier Cru

**Pommard Les Perrières** 147  
Pinot Noir / A.O.C. Pommard

## En Copa

### VINO CHAMPÁN / ESPUMOSO

**Frerejean Frères Brut Premier Cru** 20  
Chardonnay, Pinot Noir

**Frerejean Frères Rosé Premier Cru** 27  
Chardonnay, Pinot Noir

**«R» de Ruinart Brut** 23  
Pinot Noir, Chardonnay

**Llopart Integral Brut Nature** 8  
Xarel-Lo, Parellada, Chardonnay / Subirats, D.O., Cava

**Llopart Microcosmos Rosé Brut Nature** 9  
Mourvèdre, Pinot Noir / Subirats, D.O. Cava

### VINO BLANCO

**Troupe** 8  
Albariño / D.O. Rías Baixas

**Katherine Sierra** 8  
Verdejo fermentado en barrica de acacia / D.O. Rueda

**Château des Marres** 9  
100% Rolle (Vermentino) / A.O.C. Côtes de Provence

**Pouilly Fumé Berthier** 13  
Sauvignon Blanc / A.O.P. Pouilly Fumé

**Jean Collet et Fils Chablis** 13  
100% Chardonnay / A.O.C. Chablis

**Domaine Famille Paquet Pouilly Fuissé** 16  
Chardonnay / A.O.C. Pouilly Fuissé

### VINO ROSADO

**Cotton Rosé by Château des Marres** 12  
Garnacha, Cinsault, Syrah / A.O.C. Côtes de Provence

**Whispering Angel** 14  
Garnacha, Rolle, Cinsault, Syrah / A.O.C. Côtes de Provence

**Château Minuty M** 11  
Garnacha, Cinsault / A.O.C. Côtes de Provence

**Cap Rosé** 8  
Garnacha, Cinsault / A.O.C. Côtes de Provence

**Château des Marres 2 S Rosé** 14  
Garnacha, Cinsault / A.O.C. Côtes de Provence

### VINO TINTO

**Château des Marres Prestige Rouge** 9.5  
Cabernet Sauvignon, Garnacha, Syrah / A.O.C. Côtés de Provence

**José del Amo** 10  
Tempranillo / Villalmanzo, Burgos, D.O. Arlanza

**Alex Foillard Beaujolais Village** 10  
Gamay / A.O.C. Beaujolais Village

**Jean Collet Bourgogne** 13  
Pinot Noir / A.O.C. Bourgogne

### VINOS DULCES

**Château du Pavillon, Saint Croix du Mont** 9

**Château les Roques Loupiac** 10

*Todos los precios incluyen el 10% de IVA.*