

# Cotton

FOOD MENU

## Appetizers

CAVIAR OSSETRA 30g	130
OYSTERS (1 PIECE)	10 / WITH CAVIAR 14
Served with sauces (strawberry, shallot and spicy)	5

## Raw Bar

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

## Sushi

<b>SASHIMI</b> (6, 12 OR 25 PIECES)	
Norwegian salmon	25 / 45 / 90
Tuna	30 / 55 / 95
MIX - Norwegian salmon, tuna, white fish	30 / 55 / 95
<b>NIGIRI</b> (2 PIECES)	REGULAR / WITH CAVIAR
Norwegian salmon	15 / 28
Torched Norwegian salmon with tobiko roe & tempura flakes	17 / 30
Tuna	17 / 29
White fish	15 / 28
Caviar Nigiri	50

### PREMIUM ROLLS (8 PIECES)

COTTON ROLL	28
Torched Norwegian salmon, avocado, cucumber and tempura flakes, with wasabi mayo and teriyaki sauce.	
CALA TARIDA ROLL (SALMON OR TUNA)	28
Norwegian salmon or tuna with avocado, cream cheese and sesame seeds.	

EBI ROLL	28
Prawn tempura, avocado and red cabbage sauce.	
HOT TUNA ROLL	28
Spicy tuna tartare, cucumber and hot mayo.	
IBIZA ROLL	28
Soft shell crab, avocado, cucumber and orange sauce.	
VEGGIE ROLL	26
Avocado, cucumber, dried tomato and nori seaweed.	
CHEF'S PLATE (25 OR 50 PIECES)	90 / 180
Mix of sashimi, nigiri and premium rolls.	
OMAKASE (70 OR 100 PIECES)	270 / 360
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 / HOT MAYO / WASABI MAYO	5
TERIYAKI SAUCE / PONZU SAUCE	5
EDAMAME	12

*All dishes are accompanied by our delicious homemade soy sauce.*

## Starters & Salads

IBERIAN BELLOTA HAM WITH BREAD & TOMATO	
JAMÓN DE BELLOTA PATA NEGRA 5 JOTAS	70
TOM KHA MUSSELS	36
With coconut milk, lemon grass and galangal.	
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 TURBOT	50
Served with Penang curry.	
SPAGHETTI ALLE VONGOLE	38
Clams, Garlic, White Wine & Chili.	

## Curries

SPICY RED CURRY	
THAI STYLE	CHICKEN 32 / SEA BASS 40
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.*

ROASTED BABY CHICKEN	40
Served with demi-glace sauce and truffle mashed potatoes.	

PEKING 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 charcoal.*

## Side Dishes & Extras

POTATO FRIES / MASHED POTATOES	12
JASMIN RICE	8
PADRÓN PEPPERS	17
ALIOLI	3
SICILIAN OLIVES	4
BREAD BASKET / 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.	
SGROPPINO BY FREREJEAN FRÈRES	18
Lemon sorbet, limoncello and Frerejean Frères Champagne.	
ICE CREAM	5 / SCOOP
Ask your waiter for our selection.	



## FOOD MENU

### Antipasti

CAVIAR OSSETRA 30g 130

OSTRICHE (1 PEZZO) 10 / CON CAVIALE 14  
Servite con salse (fragola, scalogno e piccante) 5

### Raw Bar

TARTARE DI MANZO 35 / CON CAVIALE 45  
Servito con panna acida e tuorlo d'uovo.

SALMONE CEVICHE 36 / CON CAVIALE 46  
Salmone norvegese fresco tagliato a cubetti, avocado, salsa ponzu all'arancia e lime, cipolla, coriandolo e tobiko.

TONNO TARTARE 36 / CON CAVIALE 56  
Tonno crudo marinato agli agrumi servito su un letto di avocado e condito con mango, sfere di Martini Fiero e gelato al wasabi.

### Sushi

**SASHIMI (6, 12 OR 25 PEZZI)**  
Salmone norvegese 25 / 45 / 90  
Tonno 30 / 55 / 95  
MIX - Salmone norvegese, tonno, pesce bianco 30 / 55 / 95

**NIGIRI (2 PEZZI) NORMALE / CON CAVIALE**  
Salmone norvegese 15 / 28  
Salmone norvegese arrostito con uova di tobiko e fiocchi di tempura 17 / 30  
Tonno 17 / 29  
Pesce bianco 15 / 28  
Caviale Nigiri 50

#### PREMIUM ROLLS (8 PEZZI)

**COTTON ROLL** 28  
Salmone norvegese arrostito, avocado, cetriolo e fiocchi di tempura, con maionese al wasabi e salsa teriyaki.

**CALA TARIDA ROLL (SALMONE O TONNO)** 28  
Salmone o tonno norvegese con avocado, crema di formaggio e semi di sesamo.

**EBI ROLL** 28  
Tempura di gamberi, avocado e salsa di cavolo rosso.

**HOT TUNA ROLL** 28  
Tartare di tonno piccante, cetriolo e maionese piccante.

**IBIZA ROLL** 28  
Granchio a guscio morbido, avocado, cetriolo e salsa all'arancia.

**VEGGIE ROLL** 26  
Avocado, cetriolo, pomodoro secco e alga nori.

**CHEF'S PLATE (25 O 50 PEZZI)** 90 / 180  
Mix di sashimi, nigiri e premium rolls.

**OMAKASE (70 O 100 PEZZI)** 270 / 360  
Mix di sashimi, nigiri e la specialità del giorno dello chef, servita con insalata wakame e salsa ponzu.

**OWNER'S PLATE (50 PEZZI)** 230  
Un mix del nostro sushi preferito.

#### EXTRAS

PASTA DI WASABI FRESCA / HOT MAYO / WASABI MAYO 5  
SALSA TERIYAKI / SALSA PONZU 5  
EDAMAME 12

*Tutti i piatti sono accompagnati dalla nostra deliziosa salsa di soia fatta in casa.*

### Antipasti e Insalate

**PROSCIUTTO IBERICO BELLOTA CON PANE E POMODORO**  
JAMÓN DE BELLOTA PATA NEGRA 5 JOTAS 70

**COZZE TOM KHA** 36  
Con latte di cocco, citronella e galangal.

**INSALATA DI POMODORI E BURRATA** 28 / CON CAVIALE 38  
Tartare di pomodori di stagione con pesto di pomodori secchi e Burrata, cosparsa di crumble di olive nere stagionate e olio al basilico.

**CAVOLFIORE ARROSTITO** 28  
(consigliato per 2 persone)  
Arrosto con miso e salsa di arachidi.

**INSALATA GRECA COTONE DI ZAKYNTHOS** 28  
Insalata di stagione con pomodori, cetrioli, cipolle, olive e formaggio feta.

### Pesce e Frutti di Mare

**BRANZINO AL SALE CON ERBE IBIZENCHE** 95  
(consigliato per 2 persone)  
Servito con verdure al vapore.

**TURBOT ALLA GRIGLIA** 50  
Servito con curry di Penang.

**SPAGHETTI ALLE VONGOLE** 38  
Vongole, aglio, vino bianco e peperoncino.

### Curries

**CURRY ROSSO PICCANTE ALLA THAILENDESE**  
POLLO 32 / BRANZINO 40  
Piatto aromatico al curry thailandese con verdure fresche, servito à la minute con un contorno di riso al gelsomino.

### Carne

**HAMBURGER DI MANZO ANGUS** 40  
Strato di lattuga, pomodoro, cipolle caramellate, peperoni piquillo spagnoli, ketchup e maionese ai funghi. Servita con patate fritte tagliate a mano.

Extra: Pancetta, uova, sottaceti o formaggio Cheddar. 1,50 / CIASCUNO  
*L'hamburger viene servito solo a pranzo.*

**POLLO BABY ARROSTO** 40  
Servito con salsa demi-glace e purè di patate al tartufo.

**AGNELLO PEKING** 95  
(recommended for 2 people)  
Agnello alla griglia accompagnato da due salse fatte in casa: hoisin e prugna e peperoncino dolce. Servito con frittelle Chun.

*Tutti i nostri piatti di carne sono grigliati su carbone.*

### Contorni ed Extra

PATATINE FRITTE / PURÈ DI PATATE 12  
RISO JASMIN 8  
PEPERONI PADRÓN 17  
ALIOLI 3  
OLIVE SICILIANE 4  
CESTINO DI PANE / PANE SENZA GLUTINE 5

### Dolci

**TEXTURE DI CIOCCOLATO** 14  
Crema di mou e cioccolato al latte su un letto di crumble al cioccolato e brownie.

**CREMA DI TAMARIND** 14  
Cioccolato bianco, miele affumicato e basilico, servito con coulis di frutti rossi.

**SGROPPINO BY FREREJEAN FRÈRES** 18  
Sorbetto al limone, limoncello e Champagne Frerejean Frères.

**GELATO** 5 / SCOOP  
Chiedete al vostro cameriere la nostra selezione.