

MENJAR/NOURRITOURE

APERITIU / APERITIVO

Bol de patates fregides tòfona i parmesà / Bol de frites, truffe et parmigiano★



Bol de patates fregides / Bol de frites

Bol de braves Corso / Bol Corso pommes de terre à la sauce brava



Patates fregides amb salsa de tòfona i sriracha. / Frites à la sauce truffée et Sriracha.

Tapa de mortadella DOP / Tapa de mortadelle AOC

Acompanyada de bastonets. / Accompagnée de gressins

Daus de parmesà / Carrés de parmigiano



Olives

Dolces sicilianes / Dolces siciliennes

Halal chicken strips (sriracha o BBQ) / Halal chicken strips (Sriracha ou BBQ)



Pit de pollastre halal acuradament arrebossat en tires. / Lanières de blanc de poulet halal soigneusement panées.

ANTIPASTI

Parmigiana Chic

Albergínia amb salsa de tomàquet, provolone, parmesà, alfàbrega i una burrata. / Aubergine à la sauce tomate, provolone, parmigiano, basilic et une burrata.



Mortadel·la DOP acabada de tallar / Mortadelle AOC coupée à l'instant



Acompanyada d'olives, parmesà i pa de focaccia / Assortie d'olives, de parmigiano et de pain focaccia.

Burrata al Pepito / Burrata au Pépito

Cremosa burrata de 150 g amb peperonata i tomàquets sicilians. / Burrata crémeuse de 150 g, assortie de peperonata et de tomates siciliennes.



Amanida Rimini / Salade Rimini

Enciam, tomàquets sicilians, ou, mongeta tendra, anxoves DOP, tonyina i salsa Harry. / Laitue, tomates sicilienes, œuf, haricots verts, anchois AOC, thon et sauce Harry.



Parmigiana clàssica / Parmigiana Classique★

Albergínia amb salsa de tomàquet, provolone, parmesà i alfàbrega. / Aubergine à la sauce tomate, provolone, parmigiano et basilic.



Poke vegà de salmó / Poke au saumon

Tàrtar de remolatxa sobre arròs o quinoa (+ 1,50) i acompanyat d'avocat, maracujà i ceba cruixent. / Tartare de saumon sur lit de riz ou quinoa (+1,50), assorti d'avocat, fruit de la passion et oignon croustillant.



Amanida Cabra e Arancia / Salade Cabra e Arancia

Formatge de cabra amb taronja, fonoll adobat, ruca, enciam i nous. / Fromage de chèvre à l'orange, fenouil mariné, roquette, laitue et noix.



Carpaccio di bue

Llom de bou macerat i tallat amb ruca i parmesà / Échine de bœuf marinée, nement coupée, roquette et parmigiano.



Poke vegà de remolatxa / Poke végétalien à la betterave

Tàrtar de remolatxa sobre arròs o quinoa (+ 1,50) i acompanyat d'avocat, maracujà i ceba cruixent. / Tartare de betterave sur lit de riz ou quinoa (+1,50), assorti d'avocat, fruit de la passion et oignon croustillant.



Amanida Cesare / Salade Cesare

Pollastre halal, enciam viu, salsa Cèsar, crostons i parmesà / Poulet halal, laitue vivante, sauce César, croûtons et parmigiano.



PRINCIPALS / PLATS

Tagliata di pezzata rossa / Tagliata di Pezzata Rossa

Entrecot de vaca del Veneto (400 g) amb amanida de ruca i parmesà. / Entrecôte de veau de Veneto (400 g), salade de roquette et parmigiano.



Cotoletta di pollo clàssica / Cotoletta di Pollo Classique

Pit de pollastre halal arrebossat. / Blanc de poulet halal pané.



Cotoletta di pollo Chic / Cotoletta di Pollo Chic

Pit de pollastre halal arrebossat amb burrata i tomàquet. / Blanc de poulet halal pané, burrata et tomate.



Cotoletta di pollo Fashion / Cotoletta di Pollo Fashion

Pit de pollastre halal arrebossat amb ou i tòfona. / Blanc de poulet halal pané, œuf et truffe.



Piccata di pollo ★

Pollastre desossat a la planxa amb mantega, llimona i tàperes. / Poulet désossé grillé au beurre, citron et câpres.



Salmon all'arancia / Saumon à l'Arancia

Salmó a la planxa amb coulis de taronja. / Saumon grillé au coulis d'orange.



Risotto de temporada / Risotto de saison

Arròs, brou, mantega, parmesà i ingredients frescos de temporada. / Riz, bouillon, beurre, parmigiano et ingrédients frais de saison.



CORSO BURGERS

Halal Spicy Chicken

Pollastre halal arrebossat en brioix, formatge cheddar, ceba adobada i salsa siracha. / Poulet halal sur brioche, cheddar, oignon mariné et sauce Siracha.



Veggie Burger

Fesols, remolatxa i arròs integral en brioix amb cheddar, ceba adobada i la nostra salsa Dandy. / Médaillon de haricots, betterave et riz complet sur brioche, cheddar, oignon mariné et notre sauce Dandy.



Famosa Dandy Cheeseburger / La célèbre Dandy cheeseburger ★

Vaca ecològica en brioix amb cheddar, ceba adobada i salsa Dandy. Doble carn + 4 Bacó + 2 / Veau bio sur brioche, cheddar, oignon mariné et sauce Dandy. Double viande + 4 Lard + 2



Halal Crunchy Chicken

Pollastre halal arrebossat en brioix, formatge cheddar, ceba adobada i salsa Dandy. / Poulet halal pané sur brioche, cheddar, oignon mariné et sauce Dandy



Kabron Burger

Vaca ecològica en brioix amb formatge de cabra, ruca, confitura de figa i salsa Dandy. / Veau bio sur brioche, chèvre, roquette, sauce Dandy et confiture de figues.



PASTA / PÂTES

Servei ns a les 17.30 (opció sense gluten +2,50) / Service jusqu'à 17 h 30 (sans gluten + 2,50)

Lasagna Nostra

Capes de pasta fresca farcides de ragù, parmesà i beixamel / Couches de pâte fraîche farcies de ragoût, parmigiano et béchamel.



Fettuccine amb ragù / Fettuccine au ragoût

Pasta llarga amb salsa de tomàquet i vedella cuinada durant 12 h amb formatge parmesà / Pâtes longues à la sauce tomate, veau cuisiné pendant 12 h et fromage parmigiano.



Tagliatelle S carbonara

Amb ou, guanciale i ricotta. / À base d'œuf, guanciale et ricotta.



Ravioli al gust del xef / Ravioli à la fantaisie du chef

Demana per l'última idea del xef / Renseignez-vous sur la dernière fantaisie du chef.



Tagliatelle Supercarbonara Trufa / Truffle Tagliatelle

Supercarbonara

Amb ou, guanciale i ricotta / À base d'œuf, guanciale et ricotta (à la truffe).



Spaghetti al pistacchio ★

Amb anxoves de l'Escala, tomàquets sicilians, alfàbrega, parmesà i festucs / Aux anchois de L'Escala, tomates siciliennes, basilic, parmigiano et pistaches.



Gnocchi alla vodka en bol de pizza

Cremosa salsa de tomàquet amb nata i vodka (opció sense vodka), parmesà i tocs de stracciatella / Sauce tomate crémeuse à la crème et à la vodka (option sans vodka), parmigiano et soupçons de stracciatella.



Espagueti amb carrabiners i cefalòpodes / Spaghetti gambons écarlates et céphalopodes

Pasta amb reducció de gambes, carrabiners, pop i calamar / Pâtes avec réduction de crevettes, gambons écarlates, poulpe et calmar.



PIZZA CORSO CONTEMPORÀNIA / PIZZA CORSOCONTEMPORANEA

Vegetal / Végétale

Cremosa salsa de carxofa amb fior di latte, pebrots, tomàquet, albergínia, zaatar i tahina. / Sauce d'artichauts crémeuse, fior di latte, poivrons, tomates, aubergine, zataar et tahini.



Tonno

Cremosa salsa de tomàquet San Marzano amb fior di latte, ventresca de tonyina i salsa tonnata / Sauce tomate San Marzano crémeuse, fior di latte, ventrèche de thon et sauce tonnata.



TartuFotis

Nata amb fior di latte, provolone i tòfona negra / Crème, fior di latte, provolone et truffe noire.



Margherita ★

Cremosa salsa de tomàquet San Marzano amb fior di latte i alfàbrega / Sauce tomate San Marzano crémeuse, fior di latte et basilic.



Ibèrica / Ibérique

Cremosa salsa de tomàquet San Marzano amb fior di latte i una capa de pernil ibèric / Sauce tomate San Marzano crémeuse, fior di latte et couche de jambon ibérique.



Mallorca - Calabria

Cremosa salsa de tomàquet San Marzano amb formatge de cabra, fior di latte, nduja (sobrassada), mel i festucs / Sauce tomate San Marzano crémeuse, chèvre, fior di latte, nduja (soubressade), miel et pistaches.



Diavola

Cremosa salsa de tomàquet San Marzano amb fior di latte, salami DOP i all / Sauce tomate San Marzano crémeuse, fior di latte, salami AOC et ail.



Chic

Cremosa salsa de tomàquet San Marzano amb burrata, fior di latte, tomàquets sicilians i ruca / Sauce tomate San Marzano crémeuse, burrata, fior di latte, tomates siciliennes et roquette.



Carbonara

Base blanca, crema de rovell i pecorino amb guanciale fregit i farigola fresca / Base blanche, crème aux jaunes d'œuf et pécorino, guanciale frit et thym frais.



Marinara

Cremosa salsa de tomàquet San Marzano amb anxoves de l'Escala, olives i all / Sauce tomate San Marzano crémeuse, anchois de L'Escala, olives et ail.



Figueto

Cremosa salsa de tomàquet San Marzano amb formatge de cabra, fior di latte, bacó, ceba i confitura de figues / Sauce tomate San Marzano crémeuse, chèvre, fior di latte, lard, oignon confiture de figues.



DOLCE

Tiramisú / Tiramisù

Mascarpone, espresso, crema d'ou, xocolata i savoyardi / Mascarpone, espresso, crème aux jaunes d'œuf, chocolat et savoyardi.



Pinya / Ananas

Pinya fresca trossejada en almívar de menta i gingebre amb gelat / Ananas frais en sirop à la menthe et au gingembre avec grace

Tiramisú di pistachio / Tiramisù di pistachio

Mascarpone, espresso, crema d'ou, xocolata i savoyardi / Mascarpone, espresso, crème aux jaunes d'œuf, chocolat et savoyardi (à la pistache).



Il Corso Lemon Pie ★

Cremosa crema de llimona natural, nata i encenall de xocolata / Crème au citron naturel et copeaux de chocolat

Crep farcida amb gelat / Crêpe fourrée à la glace

Amb Nutella o dolç de llet o festuc + 1 / Au Nutella ou à la confiture de lait ou aux pistaches +1.



Affogato

Cafè 6 / Xocolata (Chocolat) 7,50 / Limoncello 8,50 / Valencià (Valencien) 7,50 Gelat de vainilla ofegat en cafè, xocolata calenta, limoncello o suc de taronja / Glace à la vanille noyée dans du café, du chocolat chaud, du limoncello ou du jus d'orange.



Gelato i sorbetto italiani / Gelato et sorbetto italiano

2 boles - diversos sabors / 2 boules – Parfums variés



ConCheeseCake

El famós pastís de formatge de la nostra sogra Conchi / La célèbre tarte au fromage de notre belle-mère Conchi.



Pizza roll de Nutella / Pizza roll au Nutella

Una pizza farcida de molta Nutella amb gelat / Le dessert INCONTOURNABLE de la maison. Une pizza très généreusement garnie de Nutella et glace.



Pizza roll de festuc / Pizza roll aux Pistaches

Una pizza farcida de molta festuc amb gelat / Le dessert INCONTOURNABLE de la maison. Une pizza très généreusement garnie de pistaches et glace.



CAFETERIA / CAFÉTERIA

Biquini en focaccia de tomàquet i formatge / Focaccia façon tomate-fromage★



Alvocat toast / Toast À L'Avocat

Alvocat toast amb burrata i chilli / Toast À L'Avocat et flocons de piment e burrata + Ou / Oeuf 3.50€

Torrades / Tartines

Mantega i melmelada de figues. / Beurre et confiture de figues



Biquini en focaccia de pernil i formatge / Focaccia façon jambon-fromage



Croissant italià / Croissant italien



Croissant farcit al moment / Croissant farci à l'instant

Croissant italià farcit de Nutella o festuc + 1. / Croissant italien farci au Nutella ou aux pistaches + 1.



Xurros ración / Churros portion (longs beignets cylindriques)

Sols 3,20 / Nutella o dolç de llet 4,20 / Seuls 3,20 / Nutella ou conf. lait 4,20



Crep farcida / Crêpe farcie

Amb Nutella o dolç de llet o festuc + 1. / Au Nutella ou à la confiture de lait ou aux pistaches + 1.



BEGUDA/BOISSONS

CORSO BAR

Aperol Spritz

Aperol, escumós i soda. / Aperol, vin mousseux et soda.

Rosé Spritz

St. Germain, escumós, xarop Flor de Saúco i soda. / St. Germain, vin mousseux, sirop de fleur de sureau et soda.

Limoncello Spritz

Limoncello, cava i soda. / Limoncello, vin mousseux et soda.

Gerra / Pichet Sangria Corso

Vi blanc o negre o rosé o escumós amb fruits del bosc. /
Vin blanc, ou bien rouge, rosé ou mousseux aux fruits
rouges.

Copa-Verre / Gerra- Pichet à Sangria Corso

Vi blanc o negre o rosé o escumós amb fruits del bosc. /
Vin blanc, ou bien rouge, rosé ou mousseux aux fruits
rouges.

Crodino by Campari / Crodino by Campari

Aperitiu sense alcohol. / Apéritif sans alcool

BEGUDES / BOISSONS

**Canya de Heineken directa de fàbrica 33 cl. / Demi de
Heineken, direct de la brasserie 33 cl.**

**Copa de Heineken directa de fàbrica 50 cl. / Chope de
Heineken, directe de la brasserie 50 cl.**

Moretti

**Cruz Campo Especial sense gluten / Cruz Campo spéciale
sans gluten**

Heineken 0,0

Aigua 50 cl / Eau plate 50 cl

Aigua amb gas 50 cl / Eau pétillante 50 cl

Refrescos / Sodas

Suc de taronja natural / Jus d'orange naturel

Got-Garra de Limonada de la casa / Verre-pichet de limonade maison

Aigua fresca de maracúia / Eau fraîche de fruit de la passion

VI BLANC / VIN BLANC

El Convertido ECO & VEGAN 75 cl

19 / Copa-Verre 5 Verdejo - La Manxa, Espanya / Verdejo – La Mancha, Espagne

Masia La Sala 75 cl

19 / Copa-Verre 5 Chardonnay, xarel·lo i macabeu - Penedès, Espanya / Chardonnay, xarel·lo et macabeo – Penedés, Espagne

San Marco 75 cl

20 / Copa-Verre 5,50 Pinot gris - Vèneto, Itàlia / Pinot grigio - Veneto, Italie

VI ROSÉ / VIN ROSÉ

Freyé 75 cl

19 / Copa-Verre 5 Syrah i sumoll - Penedès, Espanya / Syrah et sumoll - Penedés, Espagne

Hampton Water 75 cl

32 Cinsault, garnatxa, syrah i monastrell - Languedoc, França / Cinsault, grenache, syrah et mourvèdre – Languedoc, France

VI NEGRE / VIN ROUGE

El Convertido ECO & VEGAN 75 cl

19 / Copa-Verre 5 Syrah - Terra Alta, Espanya / Syrah – Terra Alta, Espagne

Itant 75 cl

20 / Copa-Verre 5,50 Garnatxa - Montsant, Espanya /
Grenache – Montsant, Espagne

Proelio 75 cl

21 / Copa-Verre 6 Ull de llebre i garnatxa - Rioja, Espanya /
Tempranillo et grenache – Rioja, Espagne

Mucchietto Edizione Speciale 75 cl

21 / Copa-Verre 6 Primitivo de Salento - Puglia, Itàlia /
Primitivo de Salento, Puglia, Italie

VI ESCUMÓS / MOUSSEUX

Roger de Flor Cava 75 cl

20 / Copa-Verre 5,5 Macabeo, Parellada y Xarel·lo -
Catalunya, España

Cinzano Prosecco 75 cl

22 / Copa-Verre 5,90 Galera - Ligure, Italia

Moët Champagne 75 cl

60 Pinot noir, Chardonnay y Meunier - Reims, Francia

CAFÈ I INFUSIONS / CAFÉS-INFUSIONS

Espresso

Americà o tallat / Américain ou noisette

Latte / Cafè amb llet / Latte / Café au lait

Caputxino / Capuccino

Te o infusió / Thé ou infusion

English Breakfast, te verd, poliol menta o camamilla./
English Breakfast, thé vert, verveine ou camomille.

Xocolata cremosa calenta / Chocolat chaud crémeux

Cacaolat

**Suplement gel o llet vegetal / Supplément glaçons ou lait
végétal**

ALLERGENS



Dairy



Lupine



Mollusks



Celery



Mustard



Crustaceans



Sesame



Peanuts



Eggs



Sulphites



Fish



Soy



Nuts



Gluten



Spicy