



## APERITIVOS

Pour commencer

<b>Guacamole</b> ☼ 11 Avocat, tortillas, chips aux crevettes	<b>Croquetas de Lubina</b> 12 Croquettes de bar du Chili, piment rouge
<b>Calamares con Ocopa</b> ☼ 14 Petits calamars frits, marigold Péruvienne, quinoa	<b>Tempura de Verdura</b> ✓ 13 Tempura de légumes, sauce aji rocoto

## CEVICHES

Poissons Marinés

<b>Lubina Clásica</b> ☼ 14 Loup de mer, oignon rouge, patate douce, maïs blanc	<b>Salmón Nikkei</b> 12 Saumon, céleri, gingembre, radis blanc, wasabi tobiko
<b>Atún Chifa</b> 15 Thon albacore, soja, sésame, chips de crevettes	<b>Calabacines</b> ✓ ☼ 11 Courgettes, shiitake, menthe, copeaux d'ail frits
<b>Dorada al Coco</b> ☼ 13 Dorade, lait de coco, aji limo	<b>Corvina a la Trufa</b> 17 Maigre, truffe, ciboulette, ponzu
<b>Trio de Ceviches</b> 39 Lubina Clásica, Atún Chifa, Corvina a la Trufa	

## TIRADITOS

Sashimi Péruvien

<b>Citrus Salmón</b> 14 Saumon, gingembre confit, fruit de la passion, noisettes	<b>Atún Nikkei</b> 15 Thon albacore, sésame, concombre mariné
<b>Pez Limón</b> 17 Séριοle, piment vert, radis	<b>Hiramasa</b> 16 Séριοle, dashi, huile de truffe, ciboulette
<b>Tataki de Res</b> ☼ 15 Tataki de boeuf, poireaux grillés, noix de cajou	

## TACOS

3 pièces

<b>Berenjena</b> ✓ 9 Aubergine, yaourt, sésame	<b>Salmón</b> 11 Saumon, avocat, aji amarillo
<b>Tartare de Wagyu</b> 21 Boeuf Wagyu, aji panca, poutargue, quinoa noir	<b>Espárragos</b> ✓ 10 Asperges vertes grillées, ail, piment jaune
<b>Atún</b> 12 Thon albacore, haricots verts, wasabi	

## PESCADOS Y MARISCOS

Poissons et crustacés

<b>Salmón a la Brasa</b> ☼ 24 Filet de saumon, quinoa sauté légumes verts	<b>Langosta al Josper</b> 85 Homard, sauce chimichurri
<b>Dorada a la Parilla 800g</b> ☼ 65 Daurade royale grillée, petits pois, asperges vertes, fèves	<b>Rey Cangrejo</b> 41 King crab grillé au Josper, miso rouge, yuzu, aji amarillo
<b>Lubina Chilena</b> ☼ 36 Bar du Chili, piment jaune	

## AVES Y CARNES

Viandes et Volailles

<b>Pollo a la Parrilla</b> ☼ 23 Coquelet nourri au maïs, coriandre, aji panca	<b>Lomo de Res 200g</b> ☼ 39 Filet de boeuf épicé, aji limo, échalotes croustillantes
<b>Chuletas de Cordero</b> ☼ 29 Côtes d'agneaux, caviar d'aubergine, chips d'ail	<b>Bife Wagyu 290g</b> ☼ 95 Faux-filet de boeuf Wagyu, escabeche d'oignons
<b>Chuletón 1kg</b> ☼ 84 Côte de boeuf au Josper, champignons rôtis	<b>Costillas de Cerdo</b> ☼ 24 Travers de porc laqués au tamarin, noix de cajou
<b>Bife Ancho 300g</b> ☼ 37 Entrecôte grillée, sauce chimichurri	

## CAZUELAS

Cocottes

<b>Arroz Nikkei</b> ☼ 43 Bar du Chili, riz, citron vert, piment	<b>Vegetariana</b> ✓ ☼ 24 Asperges vertes, fèves, tomates confites, fromage de chèvre
<b>Langosta</b> ☼ 39 Homard, riz, pousses de petits pois	

## ACOMPAÑANTES

Accompagnements

<b>Espárragos al Josper</b> ✓ ☼ 9 Asperges vertes, sauce à la tomate	<b>Berenjena</b> ✓ ☼ 8 Aubergine, miso, sésame
<b>Patatas Bravas</b> ✓ ☼ 8 Pommes de terre croustillantes, tomate épicée, sauce huancaína	<b>Brócoli</b> ✓ ☼ 9 Brocolini, sésame

## ENSALADAS

Salades

<b>Quinoa al Tamarindo</b> ✓ ☼ 12 Quinoa, coriandre, menthe, grenade	<b>Burrata</b> ✓ 16 Burrata, raisins, tomates, olives de botija, aji limo mariné
<b>Trio de Maíz</b> ✓ ☼ 12 Maïs roti, maïs croustillant, oignon doux, piment rouge	<b>Tomate Picante</b> ✓ ☼ 12 Tomates à l'ancienne, oignons rouges, piments verts
<b>Ensalada COYA</b> ✓ ☼ 14 Légumes verts croquants, olives Péruviennes, aji amarillo, poivron	

## ANTICUCHOS

Brochettes grillées aux charbons de bois

<b>Pollo</b> ☼ 11 Cuisse de volaille, aji amarillo, ail	<b>Gamba Roja</b> ☼ 18 Gambas rouges de Méditerranée, aji limo
<b>Res 110g</b> ☼ 14 Filet de boeuf, coriandre, aji panca	<b>Setas</b> ✓ ☼ 8 Champignons, aji panca, persil

## PARA PICAR

Petites entrées

<b>Favoritos de COYA</b> 49 Assortiment de plats signatures COYA	<b>Pulpo al Olivo</b> ☼ 17 Poulpe grillé au Josper, olives Péruviennes
<b>Causa de Beterraga</b> ✓ ☼ 11 Betterave, fromage de chèvre, noix, pomme, radis	<b>Baos con Cerdo</b> 12 Epaule de porc confite, salsa criolla, chipotle
<b>Tartare de Atún Nikkei</b> ☼ 29 Tartare de thon, soja, caviar osciètre	<b>Ternera</b> ☼ 14 Veau, Manchego, aji panca, oeuf de caille

✓ = Végétarien ☼ = Sans gluten

Si vous avez des allergies ou des questions d'ordre diététique, Veuillez consulter le personnel avant de passer votre commande.



## MENÚ DEGUSTACIÓN

90€ par personne

### Lubina Clásica <sup>☞</sup>

Loup de mer, oignon rouge, patate douce, maïs blanc

### Dorada al Coco <sup>☞</sup>

Dorade, lait de coco, aji limo

### Calabacines <sup>✓</sup> <sup>☞</sup>

Courgettes, shiitake, menthe, copeaux d'ail frits

### Tiradito de Hiramasa

Sépiole, dashi, huile de truffe, ciboulette

-----

### Anticucho de Pollo <sup>☞</sup>

Cuisse de volaille, aji amarillo, ail

### Burrata <sup>✓</sup>

Burrata, raisins, tomates, olives de Botija, aji limo mariné

### Tartare de Atún Nikkei <sup>☞</sup>

Tartare de thon, soja, caviar osciètre

-----

### Lubina Chilena <sup>☞</sup>

Bar du Chili, piment jaune

### Lomo de Res <sup>☞</sup>

Filet de boeuf épicé, aji limo, échalotes croustillantes

### Chuletas de Cordero <sup>☞</sup>

Côtes d'agneaux, caviar d'aubergine, chips d'ail

### Brócoli <sup>✓</sup> <sup>☞</sup>

Broccolini, sésame

### Berenjena <sup>✓</sup> <sup>☞</sup>

Aubergines, miso, sésame

-----

### Mousse de Coco

Mousse à la noix de coco, sorbet à l'ananas, concombre

### Ganache de Caramelo

Ganache au caramel salé, pisco, sorbet à la framboise

Thé et café inclus

✓ = Végétarien ☞ = Sans gluten

Si vous avez des allergies ou des questions d'ordre diététique,  
Veuillez consulter le personnel avant de passer votre commande.