



TASTING MENU

Servi pour l'ensemble de la table

par personne **95**

APERITIVOS

Pour commencer

Guacamole 14 GF
Avocat, tortillas, chips aux crevettes

Calamares con Ocopa 15 GF
Petits calamars frits, marigold Péruvienne, quinoa

Croquetas de Lubina 12
Croquettes de bar du Chili, piment rouge

CEVICHES

Poissons Marinés

Trio de Ceviches 42
Lubina Clásica, Atún Chifa, Corvina a la Trufa

Lubina Clásica 14 GF
Loup de mer, oignon rouge, patate douce, maïs blanc

Atún Chifa 15
Thon albacore, soja, sésame, galette de riz

Corvina Trufa 18
Maigre, true, ciboulette, ponzu

Alcachofa 13 VG GF
Artichauts, poivrons rouges, mélisse, wakamé

TIRADITOS

Sashimi Péruvien

Citrus Salmón 15
Saumon, gingembre confit, fruit de la passion, noisettes

Pez Limón 17
Sériole, piment vert, radis

Tataki de Res 16 GF
Tataki de boeuf, poireaux grillés, noix de cajou

TACOS

3 pièces

Berenjena 9 V
Aubergine, yaourt, sésame

Cangrejo de Concha Blanda 17 GF
Crabe en tempura, yuzu, aioli

Atún 12
Thon albacore, haricots verts, wasabi

Salmón 11
Saumon, avocat, aji amarillo

ENSALADAS

Salades

Trio de Maiz 13 VG GF
Maïs roti, maïs croustillant, oignon doux, piment rouge

Burrata 17 V
Burrata, raisins, tomates, olives de botija, aji limo mariné

Kale y Manchego 13 V
Chou frisée en salade, noix confites, goji, manchego, airelles

ANTICUCHOS

Brochettes grillées aux charbons de bois

Pollo 13 GF
Cuisse de volaille, aji amarillo, ail

Res 15 GF
Filet de boeuf, coriandre, aji panca

Gambas 16 GF
Gambas, aji panca, ciboulette

Setas 8 VG GF
Champignons, aji panca, persil

PARA PICAR

Petites entrées

Tartare de Atún Nikkei 29 GF
Tartare de thon, caviar osciètre

Pulpo Rostizado 17 GF
Poulpe grillé, chorizo, patate douce, olives de botija

Churros de Papa 18 V
Fromage manchego, truffes

Baos con Cerdo 14
Epaule de porc confite, salsa criolla, chipotle

CAZUELAS

Cocottes

Arroz Nikkei 43 GF
Bar du Chili, riz, citron vert, piment

Frutos del Mar 39 GF
Fruits de mer, riz, aji limo

Papa Seca con Setas y Trufa 35 V GF
Pomme de terre du Pérou, champignons sauvage, truffes

PESCADOS Y MARISCOS

Poissons et crustacés

Salmón a la Brasa 25 GF
Filet de saumon, quinoa sauté, légumes verts

Lubina Chilena 38 GF
Bar du Chili, piment jaune

Langostino Tigre 35 GF
Crevette géante rôtie, salsa épicée

Lenguado 12 par 100gr GF
Sole entière grillée, citron, aji amarillo

AVES Y CARNES

Viandes et Volailles

Pollo a la Parrilla 25 GF
Coquelet nourri au maïs, coriandre, aji panca

Chuletas de Cordero 30 GF
Côtes d'agneaux, caviar d'aubergine, chips d'ail

Lomo de Res 41 GF
Filet de boeuf épicé, aji limo, échalotes croustillantes

Bife Wagyu 98 GF
Faux-filet de boeuf Wagyu, escabèche

Bife de Ancho 39 GF
Entrecôte grillée, sauce chimichurri

ACOMPAÑANTES

Accompagnements

Patatas Bravas 9 V GF
Pommes de terre croustillantes, tomate épicée, sauce huancaína

Maiz a la Brasa 9 V GF
Maïs doux, citron verts, piment

Berenjena 9 V GF VG
Aubergine, miso, sésame

Espárragos 9 V
Asperges vertes, sauce à la tomate

POSTRES

Dessert

Churros de Naranja 11
Churros, chocolat au lait & dulce de leche

Chocolate Fundido 11 GF
Fondant au chocolat Illanka, glace à l'amande

Sundae Piña Colada 11 GF
Ananas roti, glace à la noix de noco, mousse au Rhum

Chicha Morada 11 GF
Granité de maïs pourpre du Pérou, fruits rouges et sorbet framboise

Las Frutas 21 VG
Sélection de fruits frais

Bandeja de Postres 55
Assortiment de desserts

Suivez nous @coyamontecarlo #coyamontecarlo

Liste des Allergènes disponible sur demande. V: Végétarien GF: Sans gluten VG: Vegan



COYA

TASTING MENU

par personne **95**

Lubina Clásica GF

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

Atún Chifa

Thon albacore, soja, sésame,
galette de riz

Alcachofa V GF

Artichauts, poivrons rouges, mélisse, wakamé

Citrus Salmón

Saumon, gingembre confit,
fruit de la passion, noisettes

—

Burrata V

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

Anticucho de Pollo GF

Cuisse de volaille, aji amarillo, ail

Pulpo Rostizado GF

Poulpe grillé, chorizo, patate douce,
olives de botija

—

Lubina Chilena GF

Bar du Chili, piment jaune

Lomo de Res GF

Filet de boeuf épicé, aji limo,
échalotes croustillantes

Berenjena V GF VG

Aubergine, miso, sésame

Patatas Bravas V GF

Pommes de terre croustillantes,
tomate épicée, sauce huancaína

—

Chicha Morada GF

Granité de maïs pourpre du Pérou,
sorbet framboise

Churros de Naranja

Churros, chocolat au lait
& dulce de leche

Sundae Piña Colada GF

Ananas roti, glace à la noix de coco,
mousse au Rhum

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

V: Végétarien GF: Sans gluten