



COYA

MENÚ DEGUSTACIÓN

95 € par personne

Guacamole GF

Avocat, tortillas, chips aux crevettes

Lubina Clásica GF

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

Atún Chifa

Thon albacore, soja, sésame, chips de crevettes

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

Aubergine, miso, sésame

Patatas Bravas V GF

Pommes de terre croustillantes, tomate épicée, sauce huancaina

—

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 noco, mousse au Rhum

Thé et café inclus.

En cas d'allergies ou d'intolérances, nous vous invitons à solliciter notre maître d'hôtel.

V: Végétarien GF: Sans gluten