



COYA

TASTING MENU

Servi pour l'ensemble de la table

par personne **95**

APERITIVOS

Pour commencer

Guacamole 14
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, truffe, ciboulette, ponzu

TIRADITOS

Sashimi Péruvien

Salmón Nikkei 15 GF
Saumon écossais, sésame, wasabi

Pez Limón 17
Sépiole, piment vert, radis, ail

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

Sandía Rotizada 13 V GF
Pastèque grillée, aji limo, coriandre, cacahuètes

TACOS

3 pièces

Berenjena 9 V
Aubergine, yaourt, sésame

Cangrejo de Concha Blanda 17
Crabe frit, yuzu, avocat

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 GF
Burrata, pastèque, melon, tomates, olives de botija, habanejo

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

Langosta con Yuzu 42 GF
Homard, mizuna, yuzu, radis

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 29 GF
Tartare de thon, jalapenos, caviar osciètra,

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

Baos con Wagyu 23
Wagyu confit, chipotle, sauce criolla

CAZUELAS

Cocottes

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

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

Cazuela Cangrejo con Langosta 48 GF
Riz, crabe royal, homard, aji limo

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

Rodabajo 56 GF
Turbot, aji amarillo, champagne, caviar osciètra

AVES Y CARNES

Viandes et Volailles

Pollo a la Parrilla 25 GF
Coquelet, 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 vert, piment

Berenjena 9 VG GF
Aubergine, miso, sésame

Brocolis 9 V GF
Brocoli grillé, sauce pimentée à l'ail, sésame

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 rôti, glace à la noix de coco, mousse au Rhum

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

Nectarina Ahumada 11
Parfait de pêche blanche, nectarine fumée, crème glacée au poivre noir

Las Frutas 21 VG GF
Sélection de fruits frais

Bandeja de Postres 55
Assortiment de desserts

Suivez nous @coyamontecarlo #coyamontecarlo

Liste des Allergènes disponible sur demande.

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

Taxes et services inclus. .

V: Végétarien GF: Sans gluten VG: Vegan



COYA

TASTING MENU

par personne **95**

Guacamole

Avocat, tortillas, chips aux crevettes

Lubina Clásica GF

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

Atún Chifa

Thon albacore, soja, sésame, galette de riz

Sandia Rostizada V GF

Pastèque grillée, aji limo, coriandre, cacahuètes

Salmón Nikkei GF

Saumon écossais, sésame, wasabi

—

Burrata V GF

Burrata, pastèque, melon, tomates, olives de botija, habanejo

Trio de maïs VG GF

Maïs roti, maïs croustillant, oignon doux, piment rouge

Anticucho de Pollo GF

Cuisse de volaille, aji amarillo, ail

—

Lubina Chilena GF

Bar du Chili, piment jaune

Lomo de Res GF

Filet de boeuf épicé, aji limo, échalotes croustillantes

Brocolis VG GF

Brocoli grillé, sauce pimentée à l'ail, sésame

Ensalada verde V GF

Salade verte, fruit de la passion

—

Toronja GF

Pamplemousse, sorbet à la goyave

Rocher de Maracuja

Chocolat Illanka, fruit de la passion, mangue, amande

Sundae Piña Colada GF

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

Liste des Allergènes disponible sur demande.

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

Taxes et services inclus. .

V: Végétarien GF: Sans gluten VG: Vegan