



COYA

MENÚ DEGUSTACIÓN

€ 95 par personne

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, sesame, wasabi

—

Burrata V GF

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

Trio de Mais 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 bœuf épicé, aji limo, échalotes croustillantes

Brocolis V GF

Brocolis grillés, sauce pimentée à l'ail, sésame

Ensalada Verde V GF

Salade verte, fruit de la passion

—

Toronja

Pamplemousse, sorbet de 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

Thé et café inclus.

UE only. Liste des Allergènes disponible sur demande. 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