

PARA PICAR

Pour commencer

Guacamole con Crocantes SG VG 18

Avocat, tortillas de maïs, ají amarillo, citron vert

Crema de Garbanzos SG VG 17

Pois chiches, ají panca, croustillant au manioc, fruits secs épicés

Chicharrones de Pollo 18

Poulet croustillant, chipotle, sauce épicée à la goyave

Causa Frita con Trufa y Wagyu 36

Causa péruvienne croustillante, fromage frais à la truffe, cecina de bœuf wagyu, ají amarillo

Empanadas de Pollo SG 3pc 17

Empanadas de maïs, poulet effiloché, sauce aioli

Empanadas de Frijoles SG 3pc 17

Empanadas de maïs, haricots noirs, sauce aioli

Ostras Frescas con Mango SG 3pc 18

Huitres spéciales Utah Lambert N°2, condiment mangue et coriandre

Langosta de Roca con Vegetales en Tempura 40 /100gr

Tempura de langouste et légumes, sélection de sauces nikkei

Degustación de Caviar Kristal 220 /50gr - 550 /125gr

Caviar Kristal de la maison Kaviari et ses condiments

ANTICUCHOS

Brochettes grillés au charbon de bois

Anticucho de Carne Japonesa al Grill 1 pc

Brochette de bœuf wagyu japonais, sauce épicée, condiment chimichurri

Anticucho de Setas SG VG 2pc 13

Brochettes de Champignons de Paris bruns cuites au charbon, ají panca, herbes fraîches

Anticuchos de Pollo SG 2pc 17

Brochettes de cuisse de poulet cuites au charbon, ají amarillo, ciboulette

ENSALADAS

Salades

Romana con Sésamo VG 21

Salade romaine, sauce au sésame, queso fresco, chips de cancha

Espinaca y Manchego V 23

Pousses d'épinard, noix de pécan caramélisées, baies de goji, canneberge, manchego

Ensalada de Col y Edamame VG 19

Choux blanc, concombre, edamame, pommes, dressing aux herbes et au miso, noix de cajoux



COYA
MONTE-CARLO

CRUDO

Poissons marinés au citron & Sashimi Péruvien

Mistura de Ceviches 78

Sélection de quatre ceviches signature du COYA

Ceviche de Lubina Clásico SG 19 /single - 35 /double

Loup, oignon rouge, patate douce, maïs choclo

Ceviche de Atún Chifa 23 /single - 43 /double

Thon Albacore, sésame, sauce soja, chips de riz

Ceviche Vegetal SG VG 15 /single - 27 /double

Légumes de saison croquants, piment jalapeño, citron caviar, coriandre, noix de cajou

Ceviche de Pez Limón con Coco SG 23 /single - 43 /double

Sériole, noix coco gingembre, banane plantain, ají limo

Ceviche de Hiramasa con Trufa 28 /single - 55 /double

Sériole, ponzu, truffe, champignons shiitake

Tataki de Res 21

Tataki de bœuf wagyu, ají limo, noix de cajou, ciboulette, tuile croustillante

Tiradito de Pato con Shiitake 19

Filet de canette, ponzu, gingembre, champignons shiitake

Tiradito de Salmón Nikkei 25

Saumon, sésame, ikura, wasabi, poireaux croustillants

Tiradito de Pez Limón 17

Sériole, piment vert, daikon, tobiko orange

Tiradito de Atún con Trufa 33

Origines de nos Poissons: Zone FAO 87/27/57/41/37, Viande : France, UK, Espagne, Chili, Italie.
Si vous avez des allergies ou des questions diététiques, veuillez en parler à notre personnel avant de passer votre commande.

Prix nets en euros, taxe & service compris.

V Végétarien / SG Sans gluten / VG Végétarien

PESCADOS Y MARISCOS

Poissons & Fruits de mer

Arroz Nikkei SG 58

Bar du Chili, riz, citron vert, ají amarillo

Calamares a la Parrilla SG 28

Petits calamars grillés, sauce anticuchera, herbes fraîches

Pesca del Día SG 14/100gr

Pêche du jour, chimichurri d'ananas, herbes fraîches

Langosta de Roca con Caviar 50/100gr

Langouste grillée, beurre au miso, caviar osciètre, shiso

Langostino Tigre SG 28/pc

Crevettes géantes tigrées, condiment au piment et à la cébette

Almejas Picantes al Grill 40

Praires grillées, sauce à la tomate épicée ají rocoto, persil

AVES Y CARNES

Volailles & Viandes

Pollo a la Parrilla SG 36

Coquelet nourri au maïs, ají panca, coriandre

Bife Angosto de Wagyu 300g Picante 128

Entrecôte de bœuf Wagyu Chilien épicée, oignons croustillants, anis étoilé

Falda de Res Picante 48

Bavette de boeuf épicée, oignons croustillants, ají limo, anis étoilé

Panceta de Cerdo Ahumada al Grill 32

Poitrine de porc fumée et grillée, sauce barbecue à l'ají panca, pickles de concombre

VEGETALES Y CEREALES

Légumes & Céréales

Arroz Chaufa V 36

Seitan fumé, riz, oeufs, cébette, pousses de soja

Papitas con ajo SG V 13

Pommes de terre, aioli à la coriandre, persil

Brócoli VG 13

Brocoli rave, sauce épicée, sésame

Vegetales a la brasa VG SG 13

Légumes grillés de saison

Arroz al Vapor 8

Riz jasmin vapeur, cebette, sesame, chili

Papitas con Trufa SG 38

Pommes de terre, sauce huancaína, fromage manchego, truffe noire

Espárragos con Calabacines SG 13

Asperges et courgettes trompettes grillées

PARA PICAR

Appetizers

Guacamole con Crocantes GF VG **18**
Avocado, corn tortillas, ají amarillo and lime

Crema de Garbanzos GF VG **17**
Chickpeas, ají panca, cassava bread, spicy nuts

Chicharrones de Pollo **18**
Crispy chicken, chipotle, spicy guava sauce

Causa Frita con Trufa y Wagyu **36**
Crispy peruvian causa, cream cheese with truffle, wagyu beef cecina, ají amarillo

Empanadas de Pollo GF 3pc **17**
Corn empanadas, pulled chicken, garlic sauce

Empanadas de Frijoles GF 3pc **17**
Corn empanadas, black beans, garlic sauce

Ostras Frescas con Mango GF 3pc **18**
Special Utah Lambert oyster N°2, mango and coriander

Langosta de Roca con Vegetales en Tempura **40** /100gr
Rock Lobster and vegetables crispy tempura, selection of nikkei sauces

Degustación de Caviar Kristal **220** /50gr - **550** /125gr
Caviar Kristal by Kaviari, with a garnish selection

ANTICUCHOS

Charcoal grilled skewers

Anticucho de Carne Japonesa al Grill 1pc
Japanese wagyu beef skewers, spicy sauce, chimichurri condiment

Anticucho de Setas GF VG 2pc **13**
Brown button mushroom cooked over charcoal, ají panca, fresh herbs

Anticuchos de Pollo GF 2pc **17**
Chicken thigh skewer cooked over charcoal, ají amarillo, chives

ENSALADAS

Salads

Romana con Sésamo VG **21**
Romaine lettuce, sésame dressing, queso fresco, cancha crisps

Espinaca y Manchego V **23**
Baby spinach, candied walnuts, goji, cranberry, manchego

Ensalada de Col y Edamame VG **19**
Cabbage, cucumber, edamame, cashewnuts, apple, dressing herbs and miso



COYA
MONTE-CARLO

CRUDO

Citrus cured fish & Peruvian style sashimi

Mistura de Ceviches **78**
Selection of four COYA signature ceviches

Ceviche de Lubina Clásico GF **19** /single - **35** /double
Seabass, red onion, sweet potato, white corn

Ceviche de Atún Chifa **23** /single - **43** /double
Albacore tuna, sesame, soy, rice crackers

Ceviche Vegetal GF VG **15** /single - **27** /double
Crunchy seasonal vegetables, green jalapeño, citrus caviar, coriander, cashewnuts

Ceviche de Pez Limón con Coco GF **23** /single - **43** /double
Yellowtail, coconut, ginger, plantain, ají limo

Ceviche de Hiramasa con Trufa **28** /single - **55** /double
Kingfish, ponzu, orange, truffle, shiitake mushrooms

Tataki de Res **21**
Beef tataki, ají limo, crispy quinoa, cashewnuts

Tiradito de Pato con Shiitake **19**
Duck filet, ponzu, ginger, shiitake mushrooms

Tiradito de Salmón Nikkei **25**
Salmon, sesame, ikura, wasabi, crispy leeks

Tiradito de Pez Limón **17**
Yellowtail, green chili, daikon, orange tobiko

Tiradito de Atún con Trufa **33**
Albacore Tuna tataki, candied ginger, truffle, dates
With Otoro Tuna (100gr) **54**

Origine of our produce fish: Zone FAO 87/27/57/41/37, Meat : France, UK, Espagne, Chile, Italy.
If you have allergies or dietary enquiries please speak to our staff prior to ordering.

Prices in euro, tax & service included.

V Vegetarian / VG Vegan / GF Gluten Free

PESCADOS Y MARISCOS

Fish & Seafood

Arroz Nikkei GF **58**
Chilean sea bass, rice, lime, ají amarillo

Calamares a la Parrilla GF **28**
Grilled baby squids, anticuchera sauce and fresh herbs

Pesca del Día GF **14**/100gr
Catch of the day, pineapple chimichurri, fresh herbs

Langosta de Roca con Caviar **50**/100gr
Grilled rock lobster, served with miso butter, Oscietra caviar, shiso

Langostino Tigre GF **28**/pc
Grilled black tiger prawns, chili and spring onion condiment

Almejas Picantes al Grill **40**
Grilled clams, spicy tomato sauce, ají rocoto, parsley

AVES Y CARNES

Poultry & Meat

Pollo a la Parrilla GF **36**
Corn-fed baby chicken, ají panca, coriander

Bife Angosto de Wagyu 300g Picante **128**
Spicy Chilean Wagyu Rib-eye, crispy onions, ají limo, star anise

Falda de Res Picante **48**
Spicy beef skirt, crispy onions, ají limo, star anise

Panceta de Cerdo Ahumada al Grill **32**
Smoked and grilled pork belly, ají panca barbecue, pickled cucumber

VEGETALES Y CEREALES

Vegetables & Cereals

Arroz Chaufa V **36**
Smoked seitan, rice, eggs, spring onion, soy sprouts

Papitas con ajo GF V **13**
Crispy potatoes, coriander aioli, parsley

Brócoli VG **13**
Sprouting broccoli, spicy sauce, sesame

Vegetales a la brasa VG GF **13**
Seasonal mixed vegetables cooked on the grill

Arroz al Vapor **8**
Jasmin steamed rice, chives, sesame, chili

Papitas con Trufa GF **38**
Crispy potatoes, huancaína sauce, manchego cheese, black truffle

Espárragos con Calabacines GF **13**
Green asparagus and zucchini cooked on the grill