

À GRIGNOTER

SNACKS

◆ **Guacamole** VG SG
Tortillas de maïs craquantes
citron vert pressé
Guacamole & chalaquita
19

Calamars Croustillants SG
Piment vert, quinoa torréfié
salsa verde péruvienne
touche citronnée
Crispy baby squid
23

Empanadas de Poulet (3 pcs)
Sauce à l'ail, sofrito
Chicken empanadas
23

Piments Padrón VG SG
Citron, sel fumé
Padron peppers
14

SALADES

SALADS

Salade de Jeunes Pousses d'Épinard V
Pastèque, noix caramélisées
baies de goji, Manchego, grenade
Baby spinach salad
watermelon, Manchego, walnuts
24

Thon Chūtoro & Tomates Anciennes SG
Avocat mûr, échalote marinée
laitues grillées
Tuna Chūtoro & heirloom tomatoes
48

Salade COYA Signature
Blancs de poulet croustillants
laitue romaine, nori & œufs de caille
COYA signature chicken salad
36

Belles Tomates Anciennes & Burrata V
Raisins, poudre d'olive Botija, grenade
Tomatoes & Burrata
35

◆ **Oscietra Suprême**
Salsa criolla, crème fraîche, citron vert
Oscietra Supreme Caviar
salsa criolla, sour cream, lime
(50g) **185** | (125g) **425**

CEVICHES DE COYA

CEVICHES BY COYA

◆ **Loup de Mer** SG
'Leche de tigre', oignon rouge, maïs
patate douce fondante
Classic sea bass
23

◆ **Thon Rouge Épicé & Cracker Nori**
Ponzu, ail, chili
Spicy bluefin tuna
& nori cracker
28

Daurade, Coco & Gingembre Frais SG
Piment limo, chips de banane plantain
Sea bream, coconut
& fresh ginger
25

Mixto pour Deux SG
Crabe, Daurade & Crevettes
Marinade classique, fraîcheur iodée
Ceviche 'Mixto' serves two
85
Supplément Caviar Oscietra (5g) **+30**

Voyage COYA : Ceviches à partager
(pour 4 | serves 4)
Thon rouge, Sériole, daurade, loup de mer, tataki de thon
Tasting Platter
120

POISSONS & VIANDES

FISH & MEAT

◆ **Cazuela de Bar Chilien au Miso** SG
Riz bomba, beurre citronné
Chilean sea bass cazuela with miso
58

Filet de Daurade SG
Poivrons confits & fenouil croquant
herbes fraîches, vinaigrette légère
Sea bream fillet with bell pepper
44

Gambas Géante Tigrée (1 pc)
Salsa de piments, soja doux
coriandre fraîche
Jumbo tiger prawn
54

Poulpe Grillé SG
Pommes de terre fumées
chutney de tomate, olives Botija
Grilled octopus with smoked potatoes
38

Le Caprice de Pampelonne VG
Rigatoni crémeux à la truffe noire
The Pampelonne Indulgence
Creamy rigatoni with black truffle
58

◆ **Langouste au Grill** (min 800g)
Beurre miso-yuzu, shiso vert
Grilled spiny lobster
32 par 100g
Supplément Caviar Oscietra (30g) **+120**

Pêche du Jour au Grill
Whole fish of the day cooked over grill
Prix du marché | MP

Cazuela de Homard SG
Riz Bomba, tomate fumée
avocat, crème fraîche
Lobster cazuela
125
Supplément Caviar Oscietra (30g) **+120**

◆ **Filet de Bœuf Épicé** (250g) SG
Échalotes croustillantes
sauce piment-ail, piment mariné
Spicy beef tenderloin
54

Coquelet Entier Rôti au Panca SG
Aïoli à la coriandre, sauce soja parfumée
Corn fed baby chicken with panca chilli
39

Entrecôte Black Angus (300g) SG
Adobo, chimichurri
Black angus ribeye with chimichurri
62

Côtelettes d'Agneau Grillées (4 pcs) SG
Marinade piperade, paprika doux
& caviar d'aubergine fumée
Grilled lamb chops
45

◆ **Tomahawk de Wagyu** (1.4kg) SG
Salsa criolla & chimichurri
Wagyu Tomahawk
360

ACCOMPAGNEMENTS

SIDES

◆ **Patatas Bravas COYA** V SG
Sauce tomate fumée, fromage péruvien
coriandre fraîche
COYA crispy potatoes
14

Maïs Grillé VG SG
Choclo, cancha, poivron doux
coriandre
Grilled sweetcorn
14

Aubergines Miso VG
Piment amarillo, sesame, citron vert
Miso Aubergine
14

Patate Douce Braisée V SG
Beurre miso-citron
maïs croquant & coriandre fraîche
Charcoal baked sweet potato
18

Salade de Jeunes Pousses VG SG
Assaisonnement péruvien
Green leaves' salad
12

DESSERTS

DESSERTS

◆ **Churros COYA** V
Chocolat au lait & dulce de leche
zestes de citron vert & orange
Churros, orange & lime
19

Notre Mousse au Chocolat Péruvien
Sauce pralinée, glace noisette
Our Peruvian chocolate mousse
with praline sauce & hazelnut ice cream
22

Grande Assiette de Fruits Frais VG SG
(pour 3 | serves 3)
Fruits exotiques et fruits de saison
Selection of exotic & seasonal fruits
50

Glaces et Sorbets de Cyril Lignac V SG
(3 boules | 3 scoops)
Vanille de Madagascar, chocolat, fruit de la passion, fraise
framboise, pistache, noisette, citron
Vanila from Madagascar, chocolate, passion fruit, strawberry
raspberry, pistachio, hazelnut, lemon
18

Meringue aux Fruits Rouges V SG
(pour 2 | serves 2)
Meringue moelleuse, Chantilly vanillée
coulis d'hibiscus
Summer berries merengue
32

Crème Glacée Coco VG SG
Mangue & fruit de la passion
biscuits coco croustillants
Coconut soft serve ice cream
20

Plateau de desserts
(pour 4 | serves 4)
Sélection de douceurs
fruits exotiques, sorbets
Dessert platter
92

COYA – AUTOUR DE LA MÉDITERRANÉE

COYA – AROUND THE MEDITERRANEAN SEA

MONTE-CARLO BARCELONA MARBELLA MYKONOS

À VENIR BIENTÔT
SOON TO COME

IBIZA ATHENS MILANO

Origine de nos produits : Poissons zones FAO 87/27/57/41/37 | Viandes : France, Royaume-Uni, Espagne, Chili, Italie.
Pour toute allergie ou demande spécifique, merci de prévenir notre équipe avant de commander
Origine of our produce fish Zone FAO 87/27/57/41/37 | Meat : France, UK, Spain, Chile, Italy
If you have allergies or dietary enquiries, please speak to our staff prior to ordering.

V: Végétarien VG: Végan SG: Sans gluten ◆ Plat Signature
V: Vegetarian VG: Vegan SG: Gluten Free ◆ Global Signature Dish

Prix en euros, service et taxes inclus.
Prices in euros, tax & service included.