



COYA
MONTE - CARLO

TASTE OF LIMA

Classic Guacamole GF VG **19**

Avocado, corn tortillas, aji amarillo, lime

Tuna Guacamole GF **49**

Avocado, tuna tartare, sesame, corn tortilla, aji amarillo, Azure Supreme Oscietra Caviar

Crispy Salmon Tartare 1 pc **8**

Crispy nori seaweed filled with cream cheese and spicy salmon tartare

From our Raw Bar

Daily selection of ceviches & Peruvian style sashimi

Peruvian Causa with Truffle and Wagyu **34**

Crispy Peruvian causa, truffle cream cheese, wagyu beef cecina, aji amarillo

Seabass Croquettes **15**

Chilean seabass potato, spicy aioli, miso

Chicken Wings GF **19**

Crispy chicken wings, spicy tamarind sauce, sesame

Daily Empanadas Selection GF 3 pcs **21**

Crunch corn empanadas with coriander aioli

Sashimi Tasting GF 26 pcs **130**

Salmon, yellowtail, seabass, Chu Toro tuna, Argentinian prawns, 10gr Oscietra Caviar

Tempura Rock Lobster and Vegetables 100gr **50**

Rock lobster and vegetables crispy tempura, selection of nikkei sauces

AZURE Caviar Degustation Platter

Served with a garnish selection, potato blinis and crispy causa
Oscietra Suprême caviar 50gr / **165** 125gr / **410** 250gr / **825**
Beluga Royale caviar 50gr / **475** 125gr / **1185** 250gr / **2375**

Origine of our produce fish Zone FAO 87/27/57/41/37 | Meat : France, UK, Spain, Chile, Italy

Our dishes are prepared in a kitchen where various allergens are used. Despite our precautions, we cannot guarantee the total absence of allergen traces. Please inform our team of any allergies, and we will do our best to accommodate your request.

Prices in euro, tax & service included.

V Vegetarian / VG Vegan / GF Gluten Free



COYA
MONTE-CARLO

TASTE OF LIMA

Guacamole Classique SG VG **19**

Avocat, tortillas de maïs, aji amarillo, citron vert

Guacamole au Thon SG **49**

Avocat, tartare de thon, sésame, tortillas de maïs, aji amarillo, Caviar Osciètre Suprême

Croustillant de Tartare de Saumon 1 pc **8**

Algue nori crouillante garnie de fromage frais et de tartare de saumon épicé

Crudos

Sélection journalière de ceviches et sashimis péruviens

Causa Péruvienne à la Truffe et Wagyu **34**

Causa péruvienne crouillante, fromage frais à la truffe
cecina de boeuf wagyu, aji amarillo

Croquette de Bar du Chili **15**

Pomme de terre de Bar du Chili, aioli épicé, miso

Wings de Poulet SG **19**

Ailerons de poulet crouillants, sauce épicée au tamarin, sésame

Empanadas du Jour SG 3 pcs **21**

Empanadas au maïs crouillantes servies avec un aioli à la coriandre

Assortiment de Sashimi SG 26 pcs **130**

Saumon, sériole, thon Chu Toro, loup, crevettes argentines, 10gr de Caviar Osciètre

Langouste et Légumes en Tempura 100gr **50**

Tempura de langouste et légumes, sélection de sauces nikkei

Plateau de caviar AZURE

Servi avec une sélection de garnitures, blinis à la pomme de terre
et causas crouillantes

Caviar Osciètre Suprême 50gr / **165** 125gr / **410** 250gr / **825**

Caviar Beluga Royale 50gr / **475** 125gr / **1185** 250gr / **2375**

Origines de nos Poissons Zone FAO 87/27/57/41/37 \ Meat : France, UK, Espagne, Chili, Italie

Nos plats sont préparés dans une cuisine où plusieurs allergènes sont utilisés. Malgré nos précautions, nous ne pouvons garantir l'absence totale de traces d'allergènes. N'hésitez pas à informer notre équipe en cas d'allergie, nous ferons de notre mieux pour répondre à votre demande.

Prix nets en euros, taxe & service compris.

V Végétarien / VG Végétalien / SG Sans Gluten