



COYA
MONTE-CARLO

MENU CAMANÁ

250 € per person

Tuna Guacamole GF

Avocado, tuna tartare, sesame, corn tortillas, Oscietre Royal Caviar

Wagyu Beef Empanadas GF

Corn empanadas, pulled wagyu beef, garlic sauce

Yellowtail Ceviche GF

Coconut, ginger, coriander, limo chili

Spicy Bluefin Tuna Ceviche

Ponzu, red chili & garlic, rice cracker

Burrata V

Crunchy asparagus, edamame, lemon & shiso

Miso Baby Gem VG

Crunchy baby gem salad, sesame and miso dressing, nori seaweed

Grilled Sea Bream GF

Salsa verde, pickled shallots & capers

Chilean Wagyu Rib-Eye GF

Chilean wagyu rib-eye, spicy COYA marinade

Zucchini & Snow Peas VG GF

Grilled with shallots, ginger & soy sauce

Coya Fries with Truffle V GF

Huancaína sauce, manchego & summer truffle

Dessert Selection

Selection of our best desserts

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

MENU CAMANÁ

250 € par personne

Guacamole au Thon SG

Avocat, tartare de thon au sésame, tortillas de maïs, Caviar Oscière Royal

Empanadas au Bœuf Wagyu SG

Empanadas de maïs, bœuf wagyu effiloché, sauce aïoli

Ceviche de Sériole SG

Noix de coco, gingembre, coriandre, piment limo

Ceviche de Thon Epicé

Thon rouge d'Atlantique, ponzu, piment rouge & ail, riz croustillant

Burrata V

Asperges croquantes, edamame, citron & shiso

Sucrine au Sésame VG

Salade sucrine croquante, sauce au sésame et au miso, algue, nori

Dorade Royale Grillée SG

Salsa verde, pickles d'échalote & câpres

Entrecôte de Bœuf Wagyu SG

Entrecôte de bœuf wagyu chilien, marinade COYA épicée

Courgettes & Pois Gourmands VG SG

Grillés avec de la sauce soja, gingembre & échalotes

Frites Coya à la Truffe V SG

Sauce huancaïna, manchego & truffe d'été

Sélection de Desserts

Assortiment de nos meilleurs desserts

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