



COYA
MONTE-CARLO

MENU MACHU PICCHU

350 € per person

Guacamole with Caviar GF

Avocado & lime, corn tortillas, Oscietre
Suprême Caviar

Pork Belly Skewers GF

Smoked & grilled pork belly, spring onion,
nikkei glaze

Wagyu Beef Empanadas GF

Corn empanadas, pulled wagyu beef,
garlic sauce

-

Yellowtail Ceviche GF

Coconut, ginger, coriander, limo chili

Burrata V

Crunchy sparagus, edamame,
lemon & shiso

Bluefin Akami Tataki

Ponzu, summer truffle, lime

Crispy Hamachi Bites

Hamachi tartare, avocado, yuzu,
chalaquita

-

Miso Chilean Sea Bass Cazuela GF

Creamy rice, chili lime butter, sweet corn
purée & pea shoots

Japanese Wagyu Beef

Spicy Japanese A5 wagyu special cut,
selection of sauces

Spinach and Manchego Cheese V

Candied pecan nuts, goji, manchego,
cranberries, miso & apple dressing

Coya Fries with Truffle V GF

Huancaina 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 MACHU PICCHU

350 € par personne

Guacamole au Caviar SG

Avocat & citron vert, tortillas de maïs,
Caviar Oscière Suprême

Brochette de Porc SG

Poitrine de porc fumée et grillée, cebette,
sauce nikkei

Empanadas de Bœuf Wagyu SG

Empanadas de maïs, bœuf wagyu
effiloché, sauce aïoli

Ceviche de Sériole SG

Noix de coco, gingembre, coriandre,
piment limo

Burrata V

Asperges croquantes, edamame,
citron & shiso

Tataki d'Akami de Thon Rouge

Ponzu, truffe d'été, citron vert

Bouchées d'Hamachi Croustillantes

Tartare d'Hamachi, avocat, yuzu,
chalaquita

-

Cazuela de Bar du Chili au Miso SG

Riz crémeux, beurre citronné,
purée de maïs & pousses de petits pois

Bœuf Wagyu Japonais

Découpe de viande de Bœuf wagyu
japonais A5, sélection de sauces

Pousses d'Épinards et Manchego V

Noix de pécan caramélisées, baies de
goji, manchego, cranberries, vinaigrette
pomme & miso

Frites Coya à la Truffe V SG

Sauce huancaína, 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