



COYA
MONTE-CARLO

MENU BAGUA

190 € per person

Tuna Guacamole GF

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

Truffle and Wagyu

Cream cheese, truffle, wagyu beef cecina

-

Beef Tataki

Limo chili, cashew nuts purée, chives, crispy quinoa

Yellowtail 'Sashime Style' Tiradito

Green chili sauce, daikon & orange tobiko

Bluefin Akami Tataki

Ponzu, summer truffle, lime

-

Chilean Sea Bass Cazuela GF

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

Chilean Wagyu Rib-Eye GF

Chilean wagyu rib-eye, spicy COYA marinade

Spinach and Manchego Cheese V

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

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 BAGUA

190 € par personne

Guacamole au Thon SG

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

Truffe et Wagyu

Fromage frais à la truffe, cecina de bœuf
wagyu

-

Tataki de Bœuf

Piment limo, purée de noix de cajou,
ciboulette, tuile croustillante

Tiradito de Sériole 'Sashimi Style'

Sauce au piment vert, daikon & tobiko
orange

Tataki d'Akami de Thon Rouge

Ponzu, truffe d'été, lime

-

Cazuela de Bar du Chili SG

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

Entrecôte de Bœuf Wagyu SG

Entrecôte de bœuf wagyu chilien,
marinade COYA épicée

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