

APERITIVOS

Pour Commencer

Crocantes con Guacamole 18 VG SG
Tortillas de maïs, aji amarillo, citron vert, avocat

Empanadas de Maíz 17 SG
Empanadas de maïs, poulet effiloché, sauce aioli

Chicharróns de Pollo 18
Poulet croustillant, chipotle, sauce épicée à la goyave

Crema de Garbanzos 17 VG SG
Pois chiches, aji panca, croustillant au manioc
fruits secs épicés

Degustación de Caviar Kristal XX
Caviar Kristal de la maison Kaviari et ses condiments

Bocado de Salmón Crujiente 17
Tartare de saumon épicé, algue nori croustillante
tobiko, avocat

Bocado de Shiitake Crujiente 16 V
Bouchée de champignons shiitake croustillante
chalaquitã, queso fresco

Causa Frita con Trufa y Wagyu 36
Causa peruvienne croustillante, fromage frais à la truffe
cecina de bœuf wagyu, aji amarillo

ANTICUCHOS

Brochettes Grillées au Charbon de Bois

Anticucho de Setas 15 VG SG
Brochettes de Champignons de Paris bruns cuites au charbon
aji panca, herbes fraîches

Anticucho de Pollo 17 SG
Brochettes de cuisse de poulet cuites au charbon
aji amarillo, ciboulette

ENSALADAS

Salads

Romana con Sésamo 21 VG
Salade romaine, sauce au sésame, queso fresco, chips de cancha

Kale y Manchego 23 V
Kale, goji, fromage manchego, noix de pécan
caramélisées, canneberge

Burrata con Caviar y Tamarindo 270
Burrata crémeuse, 50gr Caviar Kristal de la maison Kaviari, tamarin



SCAN ME!

CEVICHES Y TIRADITOS

Poissones Marinés & Sashimi Peruvien

Ceviche Mixto 21 single/36 double SG
Loup de mer, crevettes, poulpe, calamars, aji amarillo

Ceviche de Atún Chifa 23
Thon Albacore, sésame, sauce soja, chips de riz

Ceviche Vegetal 19 VG SG
Légumes de saison croquants, piment jalapeño, citron caviar
coriandre, noix de cajou

Ceviche de Pez Limón con Coco 23 SG
Sériole, noix coco gingembre, banane plantain, aji limo

Mistura de Ceviches 79
Sélection de quatre Ceviches signature de COYA

Tataki de Res Wagyu 32 SG
Tataki de bœuf wagyu, aji limo, noix de cajou, ciboulette
tuile crouillante

Tiradito de Atún con Trufa 33
Tataki de thon, gingembre confit, truffe, dates

Tiradito de Pez Limón 21 SG
Sériole, vinaigre tozazu, maïs grillé, aji amarillo

Tiradito de Salmón Nikkei 25
Saumon, sésame, ikura, wasabi, poireaux crouillants

ESPECIALES DEL MERCADO

Suggestions journalières de viandes et poissons

PESCADOS Y MARISCOS

Poissons et Fruits de Mer

Arroz Nikkei 58 SG
Bar du Chili, riz, citron vert, aji amarillo

Filete de Fogonero a la Brasa 34
Filet de Lieu cuit au charbon, fenouil frais
sauce aux agrumes, tobiko

Pesca del Día 14/100gr SG
Pêche du jour, chimichurri d'ananas, herbes fraîches

Langosta de Roca con Caviar 50/100gr
Langouste grillée, beurre de miso, caviar osciètre, shiso

AVES Y CARNES

Volailles et Viandes

Pollo a la Parrilla 36 SG
Coquelet nourri au maïs, aji panca, coriandre

Pato a la Brasa 47 SG
Magret de canard, miel fumé, aji panca, miso

Bife Angosto de Wagyu 300g Picante 130
Entrecôte de bœuf Wagyu Chilien épicé
oignon crouilliant, aji limo, anis étoilé

Cazuela de Mollejas de Ternera y Trufa 55
Ris de veau, riz, ail noir, jaune d'œuf mariné

VEGETABLES

Légumes et Céréales

Arroz Chaufa 36 V
Seitan fumé, riz, oeufs, cebette, pousses de soja

Papitas con ajo 13 V SG
Pommes de terre grenaille, aïoli à la coriandre, chips d'ail

Papitas con Trufa 38 SG
Pommes de terre grenaille, sauce huancaina
fromage manchego, truffe noire

Vegetales a la brasa 13 VG SG
Légumes grillés de saison

Arroz con Choclo 12 VG SG
Riz blanc, choclo, maïs doux