

PARA PICAR

Appetizers

Guacamole con Atún y Caviar GF VG **49**
Avocado, Tuna tartare, sesame, Kristal caviar, corn tortillas, ají amarillo and lime

Guacamole con Crocantes GF VG **18**
Avocado, corn tortillas, ají amarillo and lime

Crema de Garbanzos GF VG **17**
Chickpeas, ají panca, cassava bread, spicy nuts

Chicharrones de Pollo **18**
Crispy chicken, chipotle, spicy guava sauce

Causa Frita con Trufa y Wagyu **36**
Crispy peruvian causa, truffle cream cheese, wagyu beef cecina, ají amarillo

Empanadas de Pollo GF *3pc* **18**
Corn empanadas, pulled chicken, garlic sauce

Bocado de Tartar de Atún y Caviar *1pc* **8**
Crispy rice, tuna tartare, katsuobushi mayonnaise, chives, Kristal caviar

Empanadas de Frijoles GF *3pc* **18**
Corn empanadas, black beans, garlic sauce

Ostras Frescas con Mango GF *3pc* **18**
Special Utah Lambert oyster N°2, mango and coriander

Langosta de Roca con Vegetales en Tempura **50/100gr**
Rock lobster and vegetables crispy tempura, selection of nikkei sauces

ANTICUCHOS

Charcoal Grilled Skewers

Anticucho de Carne Japonesa al Grill *1pc*
Japanese wagyu beef skewers, spicy sauce, chimichurri condiment

Anticucho de Setas GF VG *2pc* **13**
Brown button mushroom cooked over charcoal, ají panca, fresh herbs

Anticuchos de Pollo GF *2pc* **18**
Chicken thigh skewer cooked over charcoal, ají amarillo, chives

ENSALADAS

Salads

Romana con Sésamo VG **21**
Romaine lettuce, sésame dressing, queso fresco, cancha crisps

Espinaca y Manchego V **23**
Baby spinach, candied walnuts, goji, cranberry, manchego

Ensalada de Col y Edamame VG **19**
Cabbage, cucumber, edamame, miso and herbs dressing, cashewnuts



COYA
M O N T E - C A R L O

CRUDO

Citrus Cured fish & Peruvian Style Sashimi

Mistura de Ceviches **78**
Selection of four COYA signature ceviches

Ceviche de Lubina Clásico GF **19** /single - **35** /double
Seabass, red onion, sweet potato, white corn

Ceviche de Atún Chifa **23** /single - **43** /double
Albacore tuna, sesame, soy, rice crackers

Ceviche Vegetal GF VG **15** /single - **27** /double
Crunchy seasonal vegetables, green jalapeño, citrus caviar, coriander, cashewnuts

Ceviche de Pez Limón con Coco GF **23** /single - **43** /double
Yellowtail, coconut, ginger, plantain, ají limo

Ceviche de Hiramasa con Trufa **28** /single - **55** /double
Kingfish, ponzu, orange, truffle, shiitake mushrooms

Tataki de Res **21**
Beef tataki, ají limo, crispy quinoa, cashew nuts

Tiradito de Langosta Azul GF **60**
Blue Lobster tataki, leche de tigre, ají amarillo, chalaquita, coriander

Tiradito de Salmón Nikkei **25**
Salmon, sesame, ikura, wasabi, crispy leeks

Tiradito de Pez Limón **17**
Yellowtail, green chili, daikon, orange tobiko

Tiradito de Atún con Trufa **54**
Otoro Tuna tataki, candied ginger, truffle, dates

Degustación de Caviar Kaviari Paris
Served with a garnish selection, potato blinis and crispy causa

Caviar Kristal 50gr/**220** & 125gr/**550**

Caviar Beluga Impérial Prestige 50gr/**760**

Caviar Beluga Impérial Prestige 125 gr/**1900**

Caviar Beluga Impérial Prestige 250gr/**3760**

PESCADOS Y MARISCOS

Fish & Seafood

Arroz Nikkei GF **58**
Chilean sea bass, rice, lime, ají amarillo

Pulpo Picante a la Parrilla GF **38**
Grilled mediterranean octopus, spicy marinade, chalaquita, lime

Pesca del Día GF **15/100gr**
Catch of the day, pineapple chimichurri, fresh herbs

Langosta de Roca con Caviar **50/100gr**
Grilled rock lobster, served with miso butter, Oscietra caviar shiso

Langostino Tigre GF **38/pc**
Grilled black tiger prawns, chili and spring onion condiment

AVES Y CARNES

Poultry & Meat

Pollo a la Parrilla GF **36**
Corn-fed baby chicken, ají panca, coriander

Bife Angosto de Wagyu 300g Picante **132**
Spicy Chilean Wagyu Rib-eye, crispy onions, ají limo, star anise

Falda de Res Picante **48**
Spicy beef skirt, crispy onions, ají limo, star anise

Panceta de Cerdo Ahumada al Grill **33**
Smoked and grilled pork belly, ají panca barbecue, pickled cucumber

VEGETALES Y CEREALES

Vegetables & Cereals

Arroz Chaufa V **36**
Smoked seitan, rice, eggs, spring onion, soy sprouts

Papitas con ajo GF V **13**
Crispy potatoes, coriander aioli, parsley

Brócoli VG **13**
Sprouting broccoli, spicy sauce, sesame

Arroz al Vapor **8**
Jasmin steamed rice, spring onion, sesame, chili

Papitas con Trufa GF **38**
Crispy potatoes, huancaína sauce, manchego cheese, black truffle

Espárragos GF **13**
Green asparagus and zucchini cooked on the grill

Origine of our produce fish: Zone FAO 87/27/57/41/37, Meat : France, UK, Espagne, Chile, Italy.
If you have allergies or dietary enquiries please speak to our staff prior to ordering.

Prices in euro, tax & service included.

V Vegetarian / VG Vegan / GF Gluten Free



MENU BAGUA

190 € /per person

Guacamole con Crocantes GF VG

Avocado, corn tortillas,
ají amarillo, lime

Empanadas de Maíz GF

Corn empanadas, chilean seabass, garlic sauce

Causa Frita con Trufa y Wagyu

Crispy peruvian causa,
cream cheese with truffle,

wagyu beef cecina, ají amarillo

Ceviche de Pez Limón con Coco GF

Yellowtail, coconut, ginger, plantain, ají limo

Ceviche de Atún Chifa

Albacore tuna, sesame, soy,

rice crackers

Tataki de Res

Beef tataki, ají limo, crispy quinoa, cashewnuts

Espinaca y Manchego V

Baby spinach, candied walnuts,

goji, cranberry, manchego

Arroz Nikkei GF

Chilean sea bass, rice, lime,

ají amarillo

Bife Angosto de Wagyu Picante

Spicy Chilean Wagyu Rib-eye,

crispy onions, ají limo, star anise

Papitas con Trufa GF

Crispy potatoes, huancaina sauce,

manchego cheese, black truffle

Brócoli VG

Sprouting broccoli, spicy sauce, sesame

Churros con Chocolate y Haba Tonka V

Crispy churros, white chocolate, tonka bean

Tarta de Queso GF V

Cheesecake, oat crumble, guava sauce, lime

Paleta Helada de Trufa

Truffle ice-cream, crumble,

milk chocolate cream, fresh truff

PARA PICAR

Pour commencer

Guacamole con Atún y Caviar SG VG 49

Avocat, tartare de thon au sésame, caviar Kristal, tortillas de maïs, ají amarillo, citron vert

Guacamole con Crocantes SG VG 18

Avocat, tortillas de maïs, ají amarillo, citron vert

Crema de Garbanzos SG VG 17

Pois chiches, ají panca, croustillant au manioc, fruits secs épicés

Chicharrones de Pollo 18

Poulet croustillant, chipotle, sauce épicée à la goyave

Causa Frita con Trufa y Wagyu 36

Causa péruvienne croustillante, fromage frais à la truffe, cecina de bœuf Wagyu, ají amarillo

Empanadas de Pollo SG 3pc 18

Empanadas de maïs, poulet effiloché, sauce aioli

Bocado de Tartar de Atún y Caviar 1pc 8

Riz croustillant, tartare de thon, mayonnaise au katsuobushi, ciboulette, caviar Kristal

Empanadas de Frijoles SG 3pc 18

Empanadas de maïs, haricots noirs, sauce aioli

Ostras Frescas con Mango SG 3pc 18

Huitres spéciales Utah Lambert N°2, condiment mangue et coriandre

Langosta de Roca con Vegetales en Tempura 50/100gr

Tempura de langouste et légumes, sélection de sauces nikkei

ANTICUCHOS

Brochettes grillés au charbon de bois

Anticucho de Carne Japonesa al Grill 1pc

Brochette de bœuf Wagyu japonais, sauce épicée, condiment chimichurri

Anticucho de Setas SG VG 2pc 13

Brochettes de Champignons de Paris bruns cuites au charbon, ají panca, herbes fraîches

Anticuchos de Pollo SG 2pc 18

Brochettes de cuisse de poulet cuites au charbon, ají amarillo, ciboulette

ENSALADAS

Salades

Romana con Sésamo VG 21

Salade romaine, sauce au sésame, queso fresco, chips de cancha

Espinaca y Manchego V 23

Pousses d'épinard, noix de pécan caramélisées, baies de goji, canneberge, manchego

Ensalada de Col y Edamame VG 19

Choux blanc, concombre, edamame, pommes, dressing aux herbes et au miso, noix de cajous



COYA
M O N T E - C A R L O

CRUDO

Poissons marinés au citron & Sashimi Péruvien

Mistura de Ceviches 78

Sélection de quatre ceviches signature du COYA

Ceviche de Lubina Clásico SG 19 /single - 35 /double

Loup, oignon rouge, patate douce, maïs choclo

Ceviche de Atún Chifa 23 /single - 43 /double

Thon Albacore, sésame, sauce soja, chips de riz

Ceviche Vegetal SG VG 15 /single - 27 /double

Légumes de saison croquants, piment jalapeño, citron caviar, coriandre, noix de cajous

Ceviche de Pez Limón con Coco SG 23 /single - 43 /double

Sériole, noix de coco, gingembre, banane plantain, ají limo

Ceviche de Hiramasa con Trufa 28 /single - 55 /double

Sériole, ponzu, truffe, champignons shiitake

Tataki de Res 21

Tataki de bœuf, ají limo, noix de cajous, ciboulette, tuile crouillante

Tiradito de Langosta Azul SG 60

Tataki de Homard bleu, leche de tigre, ají amarillo, chalaquita, coriandre

Tiradito de Salmón Nikkei 25

Saumon, sésame, ikura, wasabi, poireaux croustillants

Tiradito de Pez Limón 17

Sériole, piment vert, daikon, tobiko orange

Tiradito de Atún con Trufa 54

Tataki de thon Otoro, gingembre confit, truffe, dattes

Degustación de Caviar Kaviari Paris

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

Caviar Kristal 50gr/220 & 125gr/550

Caviar Beluga Impérial Prestige 50gr/760

Caviar Beluga Impérial Prestige 125 gr/1900

Caviar Beluga Impérial Prestige 250gr/3760

PESCADOS Y MARISCOS

Poissons & Fruits de mer

Arroz Nikkei SG 58

Bar du Chili, riz, citron vert, ají amarillo

Pulpo Picante a la Parrilla SG 38

Tentacules de poulpe de méditerranée grillé, marinade épicées, chalaquita, citron vert

Pesca del Día SG 15/100gr

Pêche du jour, chimichurri d'ananas, herbes fraîches

Langosta de Roca con Caviar 50/100gr

Langouste grillée, beurre au miso, caviar osciètre, shiso

Langostino Tigre SG 38/pc

Crevettes géantes tigrées, condiment au piment et à la cébette

AVES Y CARNES

Volailles & Viandes

Pollo a la Parrilla SG 36

Coquelet nourri au maïs, ají panca, coriandre

Bife Angosto de Wagyu 300g Picante 132

Entrecôte de bœuf Wagyu chilien épicée, oignons croustillants, anis étoilé

Falda de Res Picante 48

Bavette de boeuf épicée, oignons croustillants, ají limo, anis étoilé

Panceta de Cerdo Ahumada al Grill 33

Poitrine de porc fumée et grillée, sauce barbecue à l'ají panca, pickles de concombre

VEGETALES Y CEREALES

Légumes et Céréales

Arroz Chaufa V 36

Seitan fumé, riz, oeufs, cébette, pousses de soja

Papitas con ajo SG V 13

Pommes de terre, aioli à la coriandre, persil

Brócoli VG 13

Brocoli rave, sauce épicée, sésame

Arroz al Vapor 8

Riz jasmin vapeur, cebette, sesame, chili

Papitas con Trufa SG 38

Pommes de terre, sauce huancaína, fromage manchego, truffe noire

Espárragos SG 13

Asperges et courgettes trompettes grillées

Origines de nos Poissons: Zone FAO 87/27/57/41/37, Viande : France, UK, Espagne, Chili, Italie.
Si vous avez des allergies ou des questions diététiques, veuillez en parler à notre personnel avant de passer votre commande.

Prix nets en euros, taxe & service compris.

V Végétarien / SG Sans gluten / VG Végétarien



MONTE-CARLO
COYA

MENU BAGUA

190 € /par personne

Guacamole con Crocantes SG VG

Avocat, tortillas de maïs, aji amarillo, citron vert

Empanadas de Maíz SG

Empanadas de maïs, bar du chili, sauce aïoli

Causa Frita con Trufa y Wagyu

Causa peruvienne croustillante,

fromage frais à la truffe,

cecina de bœuf wagyu, aji amarillo

Ceviche de Pez Limón con Coco SG

Sépiole, noix coco gingembre,

banane plantain, aji limo

Ceviche de Atún Chifa

Thon Albacore, sésame, sauce soja, chips de riz

Tataki de Res

Tataki de bœuf wagyu, aji limo,

noix de cajou, ciboulette,

tuile croustillante

Espinaca y Manchego V

Pousses d'épinard, noix de pécan caramélisées,

baies de goji, canneberge, manchego

Arroz Nikkei GF

Bar du Chili, riz, citron vert,

aji amarillo

Bife Angosto de Wagyu Picante

Entrecôte de bœuf Wagyu Chilien épicee,

oignons croustillants, anis étoilé

Papitas con Trufa GF

Pommes de terre, sauce huancaina,

fromage manchego, truffe noire

Brócoli VG

Brocoli rave, sauce épicee, sésame

Churros con Chocolate y Haba Tonka V

Churros croustillants, chocolat blanc, fève de tonka

Tarta de Queso GF V

Cheesecake, crumble d'avoine,

coulis de goyave, citron vert

Palta Helada de Trufa

Glace à la truffe, crumble,

crèmeux chocolat au lait, truffe fraîche