



## MENÚ DE PLATA

80 par personne

**Guacamole et Tortillas** VG SG  
Avocat, ají amarillo, tortillas de maïs

**Tostada de Thon** SG  
Pico de gallo, avocat, coriandre

**Anticucho de Poulet**  
Ají amajillo, ail confit, ciboulette

-

**Ceviche de Bar Classico** SG  
Leche de tigre, ají limo, patate douce  
maïs choclo, oignon rouge

**Tataki de Thon**  
Ají amarillo, cebette, sésame noir

**Filet de Saumon Label Rouge** SG  
Ecrasé de Pommes de terre, ají Amajillo  
salade d'herbes

OU

**Coquelet Jaune** SG  
Ají panca, aïoli à la coriandre  
légumes grillés

-

**Crema Volteada** V SG  
Flan crémeux à la coco, caramel, vanille

**Churros de Naranja** V  
Les fameux churros, chocolat au lait  
douce de leche, zestes d'orange

**Guacamole et Tortillas** VG SG  
Guacamole, pico de gallo, tortillas de maïs

**Tostadas de Thon** SG  
Pico de gallo, avocat, coriandre

**Anticuchos de Boeuf** SG  
Ají panca, coriandre

-

**Ceviche de Bar "Clásico"** SG  
Leche de tigre, ají limo, patate douce, maïs  
choclo, oignon rouge

**Ceviche de Thon Albacore "Chifa"**  
Sauce pimentée, sésame, sauce soja  
chips de riz

**Tiradito de Sériole**  
Piment vert, daikon, tobiko

**Trio De Maïs** VG SG  
Maïs grillé, cancha frit, poivron rouge  
à la braise, menthe

## MENÚ DE ORO

100 par personne

**Cazuela Bar Chilien** SG  
Riz Bomba, dashi, ají amajillo  
citron vert, pousses de petits pois

OU

**Filet de boeuf Epicé** SG  
Oignons croustillants, ají limo, anis étoilé  
poivre de szechuan  
Patatas à la Truffe, sauce huancaína  
manchego, truffe noire

-

**Churros de Naranja** V  
Les fameux churros, chocolat au lait  
et dulce de leche, zestes d'orange

**Suspiro à la Noix de Coco** V SG  
Mousse à la noix de coco  
meringue, sauce mangue  
fruit de la passion

## MENÚ DEGUSTACIÓN

120 par personne

**Guacamole et Tortillas** VG SG  
Guacamole, pico de gallo  
tortillas de maïs

**Tostadas de Thon & Caviar**  
Pico de gallo, avocat, coriandre  
caviar Baeri

**Empanadas de Poulet** SG  
Maïs, sauce aïoli

-

**Ceviche Bar "Clásico"** SG  
Leche de tigre, ají limo, patate douce  
maïs choclo, oignon rouge

**Ceviche de Maigre à la Truffe**  
Ponzu à la truffe, ciboulette  
poudre de cèpes

**Tiradito de Sériole et Caviar**  
Piment vert, daikon, caviar Baeri

**Epinards et Manchego**  
Noix caramélisées, baies de goji  
canneberges

**Cazuela Bar Chilien** SG  
Riz bomba, dashi, ají amajillo  
citron vert et pousses de petits pois

**Boeuf Wagyu Epicé** SG  
Oignons croustillants, ají limo  
anis étoilé, poivre de szechuan

**Broccolini**  
Sauce au piment  
ail, gingembre, sésame

-

**Churros de Naranja** V  
Les fameux churros, chocolat au lait  
et dulce de leche, zestes d'orange

**Suspiro à la Noix de Coco** V SG  
Mousse à la noix de coco  
meringue, sauce mangue  
fruit de la passion

### Menu à partir de 12 personnes

Une bouteille d'eau minérale pour deux, café ou thé  
Entrées et desserts à partager  
Sélection d'un plat unique pour l'ensemble des convives

coyarestaurant.com | @coyaparisbeaupassage | #coyaparisbeaupassage  
Prix nets en euros, service compris.  
V: Végétarien VG: Vegan SG: Sans Gluten