

## GUACAMOLES

- Classic** ♦ VG, GF 19  
Avocado, chalaquita & lime, corn tortillas
- Tuna Tartare** GF 49  
Avocado, sesame, corn tortillas, Oscietra Royal Caviar
- Caviar** (30g | 50g) GF 105 | 175  
Avocado & lime, corn tortillas, Oscietra Royal Caviar

## APPETIZERS

- Potato Churros** ♦ 38  
Crispy potato & parmesan, sour cream, Oscietra Royal Caviar
- Chicken Chicharrones** 21  
Crispy chicken, chipotle, spicy guava sauce
- Smoked Pork Belly Skewers** (2 pcs) GF 21  
Smoked & grilled pork belly, spring onion, nikkei glaze
- Chicken Empanadas** (2 pcs) GF 16  
Corn empanadas, pulled chicken, garlic sauce
- Rock Lobster Tempura & Vegetables** 100g / 50  
Selection of nikkei sauces
- Salmon Bite Tartare** (2 pcs) 18  
Crispy nori seaweed, cream cheese
- Crispy Hamachi Tartare** (2 pcs) 18  
Avocado, yuzu, chalaquita

## CASPARIAN CAVIAR DEGUSTATION PLATTER

Served with a garnish selection, potato blinis & crispy causas

<b>Oscietra Royal Caviar</b>	<b>Beluga Imperial Caviar</b>
50g   165	50g   520
125g   410	125g   1295
250g   825	250g   2590

## SALADS

- Corn Trio** ♦ VG, GF 34  
Sweet and grilled corn, cancha sweet pepper, mint
- Spinach & Manchego Cheese** V 23  
Candied pecan nuts, goji, manchego, cranberries, miso & apple dressing
- Miso Baby Gem** VG 21  
Crunchy baby gem salad, sesame & miso dressing, nori seaweed
- Burrata** V 28  
Crunchy asparagus, edamame, lemon & shiso

## CEVICHEs BY COYA

- Signature Ceviche Platter** 86  
Selection of signature dishes from "Ceviche & Raw Bar":  
Classic • Spicy Tuna • Yellowtail • Veggie
- Classic Sea Bass Ceviche** ♦ GF 19 | 36  
Leche de tigre, red onion, sweet potatoes, jumbo corn
- Spicy Bluefin Tuna Ceviche** ♦ 26 | 50  
Ponzu, red chilli & garlic, rice cracker
- Yellowtail Ceviche** GF 26 | 50  
Coconut, ginger, coriander, limo chilli
- Veggie Ceviche** VG, GF 19 | 36  
Seasonal vegetables, green jalapeño, citrus caviar, coriander, cashew nuts

## RAW BAR

- Sashimi Tasting** (26 pcs) GF 130  
Salmon, yellowtail, sea bass, Akami tuna, Argentinian prawns, 10g of Oscietra Royal Caviar
- Bluefin Akami** 36  
Ponzu, summer truffle, lime
- Beef Tataki** 23  
Limo chilli, cashew nuts purée, chives, crispy quinoa
- Yellowtail 'Sashimi Style' Tiradito** ♦ 22  
Green chilli sauce, daikon & orange tobiko
- Argentinian Prawns** GF 19  
Jalapeño chili, ginger, cucumber dressing

## CRISPY POTATO 'CAUSAS'

- Truffle & Wagyu** 34  
Cream cheese, truffle, wagyu beef cecina
- Seasonal Truffle** V 36  
Cream cheese, summer truffle, manchego cheese
- Caviar** 175  
Nori cream cheese, 50g of Oscietra Royal Caviar

## WHERE SUMMER FINDS US

MONACO • MYKONOS • IBIZA • MARBELLA

## BEYOND BORDERS

LONDON • DUBAI • ABU DHABI • DOHA • RIYADH  
BARCELONA • MUSCAT

## FISH & SEAFOOD

- Miso Chilean Sea Bass Cazuela** ♦ GF 58  
Creamy rice, chilli lime butter, sweet corn purée & pea shoots
- Chilean Sea Bass** GF 52  
Marinated with miso & grilled
- Whole Grilled Sea Bream** GF 100g / 15  
Salsa verde, pickled shallots & capers
- Rock Lobster with Caviar** 100g / 60  
Miso butter, Oscietra Royal Caviar
- Tiger Prawn** (1 pc) GF 38  
Chili & spring onion condiment
- Spicy Octopus Chaufa** 40  
Eggs, spring onion, soy sprouts

## MEAT & POULTRY

- Grilled Baby Chicken** GF 38  
Panca chilli marinade & coriander aioli
- Charolais Beef Fillet** 54
- Black Angus Beef Flank** 74
- Chilean Wagyu Beef Rib Eye** 134

All our meats are grilled over charcoal & served with the sauce of your choice:  
Spicy COYA Marinade • Avocado guasacaca sauce  
Classic chimichurri

## JAPANESE WAGYU BEEF SELECTION

<b>Striploin</b>	<b>Fillet</b>	<b>Skewers</b>
100g   120	100g   140	1 pc   60

## VEGETABLES & CEREALS

- Spicy Chaufa Fried Rice** V 36  
Chifa vegetables, spicy seitan, eggs & soy
- COYA Fries with Garlic** ♦ V, GF 16  
Sweet garlic sauce
- COYA Fries with Truffle** V, GF 36  
Huancaína sauce, manchego & summer truffle
- Chargrilled Broccoli** VG, GF 14  
Sweet & spicy miso, yuzu, sesame, smoked almonds
- Zucchini & Snow Peas** VG, GF 14  
Grilled with shallots, ginger & soy sauce

Origin of our produce: Fish - FAO zones 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

## CAVIAR LOVERS

- Martini Caviar** GF 62  
 Belvédère 10, Ardbeg, Dry Vermouth, lemon,  
 5g Oscietra Royal Caviar

◆
- Guacamole With Caviar** (30g | 50g) GF 105 | 175  
 Avocado, lime, corn tortillas,  
 Oscietra Royal Caviar
- Caviar Taco** (1 pc) 32  
 Crispy mini taco, smoked eel sour cream,  
 10g of Oscietra Royal Caviar
- Peruvian Causa with Caviar** 175  
 Potato croquette, cream cheese with nori,  
 50g of Oscietra Royal Caviar
- Coconut Ceviche** GF 85  
 Yellowtail, coconut, ginger, plantain, ají limo,  
 20g of Oscietra Royal Caviar
- Argentinian Prawns** GF 48  
 Jalapeño chili, ginger, cucumber dressing  
 10g of Oscietra Royal Caviar
- Miso Chilean Sea Bass Cazuela** ◆ GF 148  
 Creamy rice, chilli lime butter,  
 sweet corn purée & pea shoots
- Rigatoni COYA** 195  
 With 50g of Oscietra Royal Caviar
- Rock Lobster with Caviar** 100g / 60  
 Grilled rock lobster, miso butter,  
 Oscietra Royal Caviar

### CASPARIAN CAVIAR DEGUSTATION PLATTER

Served with a garnish selection, potato blinis & crispy causa

<b>Oscietra Royal Caviar</b>	<b>Beluga Imperial Caviar</b>
50g   165	50g   520
125g   410	125g   1295
250g   825	250g   2590

- Chocolate & Miso Tart** (1 pc) 18  
 Tartlet, Ilanka chocolate ganache,  
 5g of Oscietra Suprême Caviar,  
 caramel & miso ice cream
- Ice Cream & Caviar** 68  
 Sour cream & vanilla ice cream,  
 20g of Oscietra Royal Caviar

## THE SPIRIT OF COYA

COYA reimagines the flavours of Peru for the modern world, vibrant yet refined, rooted in heritage yet inspired by global influences.

What began in London has become a worldwide celebration of creativity, connection, and effortless dining, where every experience feels both sophisticated & welcoming.

## GUACAMOLES

- Classique** ♦ VG, SG 19  
Avocat, chalaquita & citron vert, tortillas de maïs
- Tartare de Thon** SG 49  
Avocat, sésame, tortillas de maïs, Caviar Oscière Royal
- Caviar (30g | 50g)** SG 105 | 175  
Avocat & citron vert, tortillas de maïs, Caviar Oscière Royal

## APÉRITIFS

- Churros de Pomme de Terre** ♦ 38  
Churros croustillants à la pomme de terre & au parmesan, crème aigre, Caviar Oscière Royal
- Chicharrones de Poulet** 21  
Poulet croustillant, chipotle, sauce épicée à la goyave
- Brochettes de Porc (2 pcs)** SG 21  
Poitrine de porc fumée et grillée, cebette, sauce nikkei
- Empanadas au Poulet (2 pcs)** SG 16  
Empanadas de maïs, poulet effiloché, sauce aïoli
- Langouste et Légumes en Tempura** 100g / 50  
Sélection de sauces nikkei
- Bouchées de Saumon Croustillantes (2 pcs)** 18  
Algue nori, fromage frais
- Bouchées d'Hamachi Croustillantes (2 pcs)** 18  
Avocat, yuzu, chalaquita

## PLATEAU DÉGUSTATION DE CAVIAR CASPARIAN

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

<b>Oscière Royal</b>	<b>Beluga Impérial</b>
50g   165	50g   520
125g   410	125g   1295
250g   825	250g   2590

## SALADES

- Trilogie de Maïs** ♦ VG, SG 34  
Maïs doux & grillé, cancha, poivrons, menthe fraîche
- Pousses d'Épinards et Manchego** V 23  
Noix de pécan caramélisées, baies de goji, manchego, cranberries, vinaigrette pomme & miso
- Sucrine Crouillante** VG 21  
Salade sucrine croquante, sauce au sésame et au miso, algue nori
- Burrata** V 28  
Asperges croquantes, edamame, citron & shiso

## CEVICHES PAR COYA

- Dégustation de Ceviches** 86  
Sélection de nos quatre ceviches signature : Classique • Thon épicé • Sériole • Légumes
- Ceviche de Loup Classique** ♦ SG 19 | 36  
Leche de tigre, oignon rouge, patate douce, maïs doux
- Ceviche de Thon Épicé** ♦ 26 | 50  
Ponzu, piment rouge & ail, riz croustillant
- Ceviche de Sériole** SG 26 | 50  
Noix de coco, gingembre, coriandre, piment limo
- Ceviche de Légumes** VG, SG 19 | 36  
Légumes de saison, piment jalapeño, citron caviar, coriandre, noix de cajou

## RAW BAR

- Assortiment de Sashimis (26 pcs)** SG 130  
Saumon, sériole, thon Akami, loup, crevettes argentines, 10g de Caviar Oscière Royal
- Akami de Thon Rouge** 36  
Ponzu, truffe d'été, citron vert
- Tataki de Bœuf** 23  
Piment limo, purée de noix de cajou, ciboulette, quinoa croustillant
- Tiradito de Sériole 'Sashimi Style'** ♦ 22  
Sauce au piment vert, daikon & tobiko orange
- Crevettes Argentines** SG 19  
Piment jalapeño, gingembre, sauce au concombre

## CAUSAS CROUSTILLANTES

- Truffle & Wagyu** 34  
Fromage frais à la truffe, cecina de bœuf wagyu
- Truffe de Saison** V 36  
Fromage frais, truffe d'été, fromage manchego
- Caviar** 175  
Fromage frais à l'algue nori, 50g de Caviar Oscière Royal

## NOS RENDEZ-VOUS D'ÉTÉ

MONACO • MYKONOS • IBIZA • MARBELLA

## AU DELÀ DES FRONTIÈRES

LONDRES • DUBAÏ • ABOU DHABI • DOHA • RIYAD  
BARCELONE • MASCATE

## POISSONS & FRUITS DE MER

- Cazuela de Bar du Chili au Miso** ♦ SG 58  
Riz crémeux, beurre citronné, purée de maïs & pousses de petits pois
- Bar du Chili** SG 52  
Mariné au miso et grillé
- Dorade Royale Entière Grillée** SG 100g / 15  
Salsa verte, pickles d'échalote & câpres
- Langouste Rose et Caviar** 100g / 60  
Beurre au miso, Caviar Oscière Royal
- Crevette Tigrée (1 pc)** SG 38  
Condiment au piment et à la cebette
- Riz Chaufa au Poulpe** 40  
Œufs, cebette, pousses de soja

## VOLAILLES & VIANDES

- Coquelet Grillé** SG 38  
Marinade au piment panca & aïoli à la coriandre
- Filet de Bœuf Charolais** 54
- Bavette de Bœuf Black Angus** 74
- Entrecôte de Bœuf Wagyu Chilien** 134

Toutes nos viandes sont grillées au charbon de bois et servies avec la sauce de votre choix :  
Marinade Épicée Coya • Sauce guasacaca à l'avocat • Chimichurri classique

## NOTRE SÉLECTION DE WAGYU JAPONAIS

<b>Faux-filet</b>	<b>Filet</b>	<b>Brochette</b>
100g   120	100g   140	1 pc   60

## LÉGUMES ET CÉRÉALES

- Riz 'Chaufa' Épicé** V 36  
Seitan épicé, légumes chifa, œufs & soja
- Frites COYA à l'ail** ♦ V, SG 16  
Sauce à l'ail doux
- Frites COYA à la Truffe** V, SG 36  
Sauce huancaína, manchego & truffe d'été
- Brocoli Grillé** VG, SG 14  
Miso épicé, yuzu, amandes fumées
- Courgettes & Pois Gourmands** VG, SG 14  
Grillés avec de la sauce soja, gingembre & échalotes

Origines de nos poissons: Zone FAO 87/27/57/41/37 | Viandes : 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

## CAVIAR LOVERS

<b>Martini Caviar</b> SG Belvédère 10, Ardbeg, Vermouth sec, citron, 5g de Caviar Oscière Royal	<b>62</b>
◆	
<b>Guacamole au Caviar</b> (30g   50g) SG Avocat, citron vert, tortillas de maïs, Caviar Oscière Royal	<b>105   175</b>
<b>Bouchée Croustillante</b> (1 pc) Mini taco croustillant, crème aigre à l'anguille fumée, 10g de Caviar Oscière Royal	<b>32</b>
<b>Causa Péruvienne au Caviar</b> Croquette de pomme de terre, fromage frais à l'algue nori, 50g de Caviar Oscière Royal	<b>175</b>
<b>Ceviche Coco</b> SG Séiole, noix de coco, gingembre, banane plantain, ají limo, 20g de Caviar Oscière Royal	<b>85</b>
<b>Crevettes Argentines</b> SG Piment jalapeño, gingembre, sauce au concombre 10g de Caviar Oscière Royal	<b>48</b>
<b>Cazuela de Riz Nikkei</b> SG Bar du Chili, riz, citron vert, ají amarillo, 30g de Caviar Oscière Royal	<b>148</b>
<b>Rigatoni COYA</b> Avec 50g de Caviar Oscière Royal	<b>195</b>
<b>Langouste Rose et Caviar</b> Langouste grillée, beurre au miso, Caviar Oscière Royal	<b>100g / 60</b>

### PLATEAU DÉGUSTATION DE CAVIAR CASPARIAN

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

#### Oscière Royal

50g | **165**

125g | **410**

250g | **825**

#### Beluga Impérial

50g | **520**

125g | **1295**

250g | **2590**

<b>Tartelette Caviar</b> (1 pc) Ganache au chocolat Ilanka, 5g de Caviar Oscière Royal, glace au caramel et miso	<b>18</b>
--	-----------

<b>Glace &amp; Caviar</b> Glace à la crème d'Isigny et vanille, 20g de Caviar Oscière Royal	<b>68</b>
---	-----------

## L'ESPRIT DE COYA

COYA réinvente les saveurs du Pérou pour le monde moderne vibrantes et raffinées, ancrées dans l'héritage tout en étant inspirées par des influences venues des quatre coins du monde.

Né à Londres, COYA est devenu une célébration mondiale de la créativité, du partage et d'un art de vivre convivial, où chaque expérience se veut à la fois sophistiquée et chaleureuse.