

## APPETIZERS

### Our Signature Guacamoles

|                                      |           |
|--------------------------------------|-----------|
| Classic Guacamole VG, GF             | 19        |
| Tuna Guacamole GF                    | 49        |
| Guacamole with Caviar (30g   50g) GF | 105   175 |

|   |    |
|---|----|
| <b>Potato Churros</b>                                       | 42 |
| Crispy potato & parmesan, sour cream, Oscietre Royal Caviar |    |

|   |    |
|---|----|
| <b>Chicken Chicharrones</b>                 | 21 |
| Crispy chicken, chipotle, spicy guava sauce |    |

|   |    |
|---|----|
| <b>Pork Belly Skewers (2 pcs)</b> GF                    | 21 |
| Smoked & grilled pork belly, spring onion, nikkei glaze |    |

|  |    |
|--|----|
| <b>Chicken Empanadas (2 pcs)</b> GF          | 16 |
| Corn empanadas, pulled chicken, garlic sauce |    |

|  |           |
|--|-----------|
| <b>Tempura Rock Lobster &amp; Vegetables</b>                         | 100g / 50 |
| Rock lobster & vegetables crispy tempura, selection of nikkei sauces |           |

### 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

|  |    |
|--|----|
| <b>Corn Trio</b> VG, GF                            | 38 |
| Sweet corn medley, crispy corn, sweet pepper, mint |    |

|  |    |
|--|----|
| <b>Spinach &amp; Manchego Cheese</b> V                                 | 23 |
| Candied pecan nuts, goji, manchego, cranberries, miso & apple dressing |    |

|  |    |
|--|----|
| <b>Miso Baby Gem</b> VG                                      | 21 |
| Crunchy baby gem salad, sesame & miso dressing, nori seaweed |    |

|   |    |
|---|----|
| <b>Burrata (300g)</b> V                 | 28 |
| Asparagus, edamame, kumquat & soy sauce |    |

### WHERE SUMMER FINDS US

MONACO • MYKONOS • IBIZA • MARBELLA



### BEYOND BORDERS

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

## CEVICHEs & CRUDOS BY COYA

|  |    |
|--|----|
| <b>Signature Ceviche Platter</b>   | 86 |
| Selection of signature dishes from "Ceviche & Raw Bar": Classic • Spicy Tuna • Yellowtail • Veggie |    |

|  |     |
|--|-----|
| <b>Sashimi Tasting (26 pcs)</b> GF   | 130 |
| Salmon, yellowtail, seabass, Akami tuna, Argentinian prawns, Oscietra Royal Caviar (10g) |     |

|  |    |
|--|----|
| <b>Crispy Salmon Bites (2 pcs)</b>               | 16 |
| Spicy salmon tartare, nori seaweed, cream cheese |    |

|  |    |
|--|----|
| <b>Crispy Hamachi Bites (2 pcs)</b>        | 16 |
| Hamachi tartare, avocado, yuzu, chalaquita |    |

|   |         |
|---|---------|
| <b>Classic Sea Bass Ceviche</b>                       | 19   36 |
| Leche de tigre, red onion, sweet potatoes, jumbo corn |         |

|  |         |
|--|---------|
| <b>Spicy Bluefin Tuna Ceviche</b>        | 26   50 |
| Ponzu, red chilli & garlic, rice cracker |         |

|  |         |
|--|---------|
| <b>Veggie Ceviche</b> VG, GF   | 19   36 |
| Seasonal vegetables, green jalapeño, citrus caviar, coriander, cashew nuts |         |

|   |         |
|---|---------|
| <b>Yellowtail Ceviche</b> GF            | 26   50 |
| Coconut, ginger, coriander, limo chilli |         |

|                             |    |
|-----------------------------|----|
| <b>Bluefin Akami Tataki</b> | 36 |
| Ponzu, summer truffle, lime |    |

|   |    |
|---|----|
| <b>Beef Tataki</b>                                    | 23 |
| Limo chilli, cashew nuts purée, chives, crispy quinoa |    |

|  |    |
|--|----|
| <b>Yellowtail 'Sashimi Style' Tiradito</b> | 22 |
| Green chilli sauce, daikon & orange tobiko |    |

|   |    |
|---|----|
| <b>Prawns Tiradito</b> GF                                       | 19 |
| Raw Argentinian prawns, green chilli, ginger, cucumber dressing |    |

## CRISPY POTATO 'CAUSAS'

|  |    |
|--|----|
| <b>Truffle &amp; Wagyu</b>               | 34 |
| Cream cheese, truffle, wagyu beef cecina |    |

|   |    |
|---|----|
| <b>Seasonal Truffle</b> V                     | 36 |
| Cream cheese, summer truffle, manchego cheese |    |

|   |     |
|---|-----|
| <b>Caviar</b>                                       | 175 |
| Cream cheese with nori, Oscietra Royal Caviar (50g) |     |

## FISH & SEAFOOD

|  |    |
|--|----|
| <b>Chilean Sea Bass Cazuela</b> GF                             | 58 |
| Creamy rice, chilli lime butter, sweet corn purée & pea shoots |    |

|                               |    |
|-------------------------------|----|
| <b>Chilean Sea Bass</b> GF    | 52 |
| Marinated with miso & grilled |    |

|  |           |
|--|-----------|
| <b>Whole Grilled Sea Bream</b> GF      | 100g / 15 |
| Salsa verde, pickled shallots & capers |           |

|  |           |
|--|-----------|
| <b>Rock Lobster with Caviar</b>                          | 100g / 60 |
| Grilled rock lobster, miso butter, Oscietra Royal Caviar |           |

|   |    |
|---|----|
| <b>Tiger Prawns (1 pc)</b> GF                               | 38 |
| Grilled black tiger prawns, chilli & spring onion condiment |    |

|  |    |
|--|----|
| <b>Chaufa Rice with Octopus</b>                      | 44 |
| Spicy octopus, rice, eggs, spring onion, soy sprouts |    |

## MEAT & POULTRY

|   |    |
|---|----|
| <b>Grilled Baby Chicken</b> GF          | 38 |
| Panca chilli marinade & coriander aioli |    |

|                              |    |
|------------------------------|----|
| <b>Charolais Beef Fillet</b> | 54 |
|------------------------------|----|

|                               |    |
|-------------------------------|----|
| <b>Black Angus Beef Flank</b> | 74 |
|-------------------------------|----|

|                                   |     |
|-----------------------------------|-----|
| <b>Chilean Wagyu Beef Rib Eye</b> | 134 |
|-----------------------------------|-----|

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

### Our Japanese Wagyu Beef Selection

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

## VEGETABLES & CEREALS

|  |    |
|--|----|
| <b>Spicy Stir-fried Rice 'Chaufa'</b> V    | 36 |
| Chifa vegetables, spicy seitan, eggs & soy |    |

|                                     |    |
|-------------------------------------|----|
| <b>COYA Fries with Garlic</b> V, GF | 14 |
| Sweet garlic sauce                  |    |

|  |    |
|--|----|
| <b>COYA Fries with Truffle</b> V, GF       | 36 |
| Huancaína sauce, manchego & summer truffle |    |

|  |    |
|--|----|
| <b>Chargrilled Broccoli</b> VG, GF               | 14 |
| Sweet & spicy miso, yuzu, sesame, smoked almonds |    |

|   |    |
|---|----|
| <b>Zucchini &amp; Snow Peas</b> 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 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

**Prawns Tiradito** GF **48**  
Raw Argentinian prawns, ginger, cucumber  
dressing, 10g of Oscietra Royal Caviar

**Cazuela de Riz Nikkei** GF **148**  
Chilean sea bass, rice, lime, ají amarillo,  
30g 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

#### Oscietra Royal Caviar

50g | **165**

125g | **410**

250g | **825**

#### Beluga Imperial Caviar

50g | **520**

125g | **1295**

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.

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

## POUR COMMENCER

### Nos Guacamoles Signature

|                                    |           |
|------------------------------------|-----------|
| Guacamole Classique VG, SG         | 19        |
| Guacamole au Thon SG               | 49        |
| Guacamole au Caviar (30g   50g) SG | 105   175 |

**Churros de Pomme de Terre** 42  
Churros croustillant 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 & grillée, cebette, sauce nikkei

**Empanadas au Poulet (2 pcs) SG** 16  
Empanadas de maïs, poulet effiloché, sauce aïoli

**Langouste & Légumes en Tempura** 100g / 50  
Tempura de langouste & légumes, sélection de sauces nikkei

### Plateau de Caviar Casparian

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

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

## SALADES

**Trilogie de Maïs** VG, SG 38  
Mélange de maïs doux, poivrons, menthe fraîche

**Pousses d'Épinards & Manchego** V 23  
Noix de pécan caramélisées, baies de goji, manchego, cranberries, vinaigrette pomme & miso

**Sucrine au Sésame** VG 21  
Salade sucrine croquante, sauce au sésame & au miso, algue nori

**Burrata (300g) V** 28  
Asperges, edamame, kumquat & sauce soja

## NOS RENDEZ-VOUS D'ÉTÉ

MONACO • MYKONOS • IBIZA • MARBELLA

## AU DELÀ DES FRONTIÈRES

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

## NOS POISSONS CRUS & CEVICHES

**Dégustation de Ceviches** 86  
Sélection de nos quatre ceviches signature : Classique • Thon épicé • Sériole • Légumes

**Assortiment de Sashimis (26 pcs) SG** 130  
Saumon, sériole, thon Akami, loup, crevettes argentines, 10g Caviar Oscière Royal

**Bouchées de Saumon Croustillantes (2 pcs)** 16  
Tartare de saumon épicé, algue nori, fromage frais

**Bouchées d'Hamachi Croustillantes (2 pcs)** 16  
Tartare d'Hamachi, avocat, yuzu, chalaquita

**Ceviche de Loup Classique** 19 | 36  
Leche de tigre, oignon rouge, patate douce, maïs doux

**Ceviche de Thon Épicé** 26 | 50  
Thon rouge d'Atlantique, ponzu, piment rouge & ail, riz croustillant

**Ceviche de Légumes** VG, SG 19 | 36  
Légumes de saison, piment jalapeño, citron caviar, coriandre, noix de cajou

**Ceviche de Sériole** SG 26 | 50  
Noix de coco, gingembre, coriandre, piment limo

**Tataki d'Akami de Thon Rouge** 36  
Ponzu, truffe d'été, lime

**Tataki de Bœuf** 23  
Piment limo, purée de noix de cajou, ciboulette, tuile crouillante

**Tiradito de Sériole 'Sashimi Style'** 22  
Sauce au piment vert, daikon & tobiko orange

**Tiradito de Crevettes** SG 19  
Crevettes argentines crues, piment vert, gingembre, sauce au concombre

## CAUSAS PÉRUVIENNES

**Truffe & 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

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

## POISSONS & FRUITS DE MER

**Cazuela de Bar du Chili** SG 58  
Riz crémeux, beurre citronné, purée de maïs & pousses de petit pois

**Bar du Chili** SG 52  
Mariné au miso & grillé

**Dorade Royale Entière Grillée** SG 100g / 15  
Salsa verte, pickles d'échalote & câpres

**Langouste Rose & Caviar** 100g / 60  
Langouste grillée, beurre au miso, Caviar Oscière Royal

**Crevette Tigrée (1 pc) SG** 38  
Crevettes géantes tigrées, condiment au piment & à la cebette

**Riz Chaufa au Poulpe** 44  
Poulpe épicé, riz, 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 Epicée Coya • Sauce guasacaca à l'avocat  
Chimichurri classique

### Notre sélection de Wagyu Japonais

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

## LÉGUMES & CÉRÉALES

**Riz 'Chaufa' Épicé** V 36  
Seitan épicé, légumes chifa, œufs & soja

**Frites COYA à l'ail** 14  
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

## CAVIAR LOVERS

**Martini Caviar** SG **62**  
Belvédère 10, Ardbeg, Vermouth sec, citron,  
5g de Caviar Oscière Royal



**Guacamole au Caviar** (30g | 50g) SG **105 | 175**  
Avocat, citron vert, tortillas de maïs,  
Caviar Oscière Royal

**Bouchée Croustillante** (1 pc) **32**  
Mini taco croustillant, crème aigre  
à l'anguille fumée, 10g de Caviar Oscière Royal

**Causa Péruvienne au Caviar** **175**  
Croquette de pomme de terre, fromage frais  
à l'algue nori, 50g de Caviar Oscière Royal

**Ceviche à la Noix de Coco** SG **85**  
Sépiole, noix de coco, gingembre, banane  
plantain, ají limo, 20g de Caviar Oscière Royal

**Tiradito de Crevettes** SG **48**  
Crevettes argentines crues, gingembre, sauce  
au concombre, 10g de Caviar Oscière Royal

**Cazuela de Riz Nikkei** SG **148**  
Bar du Chili, riz, citron vert, ají amarillo,  
30g de Caviar Oscière Royal

**Langouste Rose & Caviar** **100g / 60**  
Langouste grillée, beurre au miso,  
Caviar Oscière Royal

### Plateau de Caviar Casparian

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

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

**Tartelette Caviar** (1 pc) **18**  
Ganache au chocolat Ilanka,  
5g de Caviar Oscière Royal,  
glace au caramel & miso

**Glace & Caviar** **68**  
Glace à la crème d'Isigny & vanille,  
20g de Caviar Oscière Royal

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

## 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.