



COYA
MONTE-CARLO

MENU AREQUIPA

130€ per person

Classic Guacamole GF VG

Avocado, chalaquita & lime, corn tortilla

Sea Bass Croquettes

Chilean Sea bass potato, spicy aioli, miso

-

Classic Sea Bass Ceviche GF

Leche de tigre, red onion, sweet potatoes, jumbo corn

Yellowtail 'Sashimi Style' Tiradito

Green chili sauce, daikon & orange tobiko

Spinach and Manchego Cheese V

Candied pecan nuts, goji, manchego, cranberries, miso & apple dressing

-

Miso Chilean Sea Bass Cazuela GF

Creamy rice, chili lime butter, sweet corn purée & pea shoots

Grilled Baby Chicken GF

Panca chili marinade & coriander aioli

Coya Fries with Garlic V GF

Sweet garlic sauce

Chargrilled Broccoli GF VG

Sweet & spicy miso, yuzu, sesame, smoked almonds

-

Dessert Selection

Selection of our best desserts

Origine of our produce fish Zone FAO 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



COYA
MONTE-CARLO

MENU AREQUIPA

130 € par personne

Guacamole Classique SG VG

Avocat, chalaquita & citron vert, tortillas de maïs

Croquettes de Bar du Chili

Pommes de terre de Bar du Chili, aïoli épicé, miso

Ceviche de Loup Classique SG

Leche de tigre, oignon rouge, patate douce, maïs doux

Tiradito de Sériole 'Sashimi Style'

Sauce au piment vert, daikon & tobiko orange

Pousses d'Épinards et Manchego V

Noix de pécan caramélisées, baies de goji, manchego, cranberries, vinaigrette pomme & miso

Cazuela de Bar du Chili au Miso SG

Riz crémeux, beurre citronné, purée de maïs & pousses de petits pois

Coquelet Grillé SG

Marinade au piment panca & aïoli à la coriandre

Frites Coya à l'ail V SG

Sauce à l'ail doux

Brocoli Grillé SG VG

Miso épicé, yuzu, amandes fumées

Sélection de Desserts

Assortiment de nos meilleurs desserts

Origines de nos Poissons Zone FAO 87/27/57/41/37 | Meat : 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