



COYA
MONTE-CARLO

LA TERRASSE MENU

PARA COMPARTIR

To Share

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

Empanadas de Maíz GF 3pc **17**
Daily choice of corn empanadas served with garlic sauce

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

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

Sanguchito de Cangrejo 1pc **8**
Soft potato bun, spicy crab salad, pickles, spring onion, ají panca

Anticucho de Carne Japonesa al Grill
Japanese Wagyu beef skewers, spicy sauce, chimichurri

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

Croquetas de Lubina 3pc **14**
Chilean Seabass croquettes, spicy aioli

Crema de Garbanzos GF VG **9**
Chickpeas, ají panca, cassava bread, spicy nuts

Crudo del Día
Daily selection of ceviches & Peruvian style sashimi

Tartar de Salmón para Compartir **23**
Spicy Salmon tartare, jasmin rice, salmon eggs, cucumber, nori seaweed

Chorizos con Salsa Anticuchera **15**
Grilled pork sausage, ají panca sauce, parsley

Tiradito de Langosta GF **60**
Blue lobster tataki, tiger milk, ají amarillo, chalaquita, coriander

Bife Angosto de Wagyu **128**
300g Picante
Spicy Chilean Wagyu Rib-eye, crispy onions, ají limo, star anise

Origines de nos Poissons Zone FAO 87/27/57/41/37 | Meat : 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 VG: Végétalien SG: Sans Gluten



COYA
MONTE-CARLO

LA TERRASSE MENU

PARA COMPARTIR

À Partager

Croquetas de Lubina 3pc **14**
Croquettes de Bar du Chili, aioli épicé

Empanadas de Maíz SG 3pc **17**
Sélection journalière d'empanadas au maïs, sauce aioli

Ostras Frescas con Mango 3pc SG **18**
Huitres spéciales Utah Lambert N°2, condiment mangue et coriandre

Bocado de Tartar de Atún y Caviar 1pc **8**
Riz croustillant, tartare de thon, mayonnaise au katsuobushi, ciboulette, caviar Kristal

Sanguchito de Cangrejo 1pc **8**
Pain à la pomme de terre, salade de crabe, pickles, cebette, aji panca

Anticucho de Carne Japonesa al Grill
Brochette de bœuf Wagyu japonais, sauce épicée, condiment chimichurri

Causa Frita con Trufa y Wagyu **36**
Causa péruvienne croustillante, fromage frais à la truffe, cecina de bœuf Wagyu, aji amarillo

Guacamole con Crocantes SG VG **18**
Avocat, tortillas de maïs, aji amarillo, citron vert

Crema de Garbanzos GF VG **9**
Pois chiches, aji panca, croustillant au manioc, fruits secs épicés

Crudo del Día
Sélection journalière de ceviches & sashimi péruvien

Tartar de Salmón para Compartir **23**
Tartare de saumon épicé, riz jasmin, œufs de saumon, concombre, algue nori

Chorizos con Salsa Anticuchera **15**
Saucisses de porc grillés, sauce à l'aji panca, persil

Tiradito de Langosta GF **60**
Tataki de homard bleu, leche de tigre, aji amarillo, chalaquita, coriandre

Bife Angosto de Wagyu **128**
300g Picante
Entrecôte de bœuf Wagyu chilien épicée, oignons croustillants, anis étoilé

Origines de nos Poissons Zone FAO 87/27/57/41/37 | Meat : 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 VG: Végétalien SG: Sans Gluten