

PARA PICAR

Guacamole VG, SG Aguacate, tomate asado, cebolla roja, lima, tortillas de maíz <i>Crushed avocado, charred tomato, red onion salsa, lime, corn tortillas</i>	18
Cecina de Wagyu Wagyu curado, pan tostado, tomate rallado <i>Air-dried Wagyu, toasted bread, crushed tomato</i>	36
Tostadas de Stracciatella (2 uds) VG, SG Ají amarillo, tomates heirloom, albahaca, cancha <i>Ají amarillo, heritage tomatoes, basil, cancha</i>	20
Tartar de Res Solomillo de res a punto de cochillo, ají rocoto, berros, yema de huevo <i>Hand cut beef fillet, ají rocoto, watercress, egg yolk</i>	32
Chicharrones de Calamares SG Jalapeño, quinoa tostada, salsa verde, lima <i>Squid, jalapeño, toasted quinoa, salsa verde, lime</i>	24
Berberechos al Fuego de Leña Tomate picante, pan tostado, perejil <i>Cockles, spicy tomato, garlic toast, parsley</i>	32

CEVICHE Y CRUDOS

Selección COYA de Tiraditos Lubina • Hamachi • Akami y Chutoro de atún rojo • Gambas Rojas Aliños cítricos, de ají y soja <i>Sea Bass • Yellowtail • Bluefin Akami & Chutoro • Red Prawns Citrus, ají & soy dressings</i>	130
Ceviche de Dorada SG Leche de tigre de ají amarillo, boniato, choclo <i>Sea bream, ají amarillo leche de tigre, sweet potatoes, choclo</i>	28
Tiradito de Atún Rojo Trufa, ponzu, ají amarillo <i>Bluefin tuna, rocoto, truffle, pozu, ají amarillo</i>	42
Carpaccio de Res SG Cebolleta a la brasa, crema de anacardos, rúcula <i>Beef, charred spring onion, cashew cream, wild rocket</i>	35

Caviar Osetra (50g / 125g) Guarniciones clásicas, blinis, tortillas de maíz <i>Classic garnishes, blinis, corn tortillas</i>	165 / 390
---	------------------

VERDES

Bogavante y Tomates SG Patata, cebolla roja, aguacate a la brasa <i>Lobster, potato, red onion, charred avocado</i>	46
Sandía y Feta VG, SG Menta, lima, ají amarillo confitado <i>Watermelon, mint, lime, candied ají amarillo</i>	28
Atún Rojo y Aguacate Akami de atún rojo, aguacate a la parrilla, tomates cherry, aliño cítrico de soja <i>Bluefin tuna akami, grilled avocado, cherry tomatoes, citrus soy</i>	32
Ensalada COYA Pollo crujiente, lechuga romana, huevos, parmesano, huacatay <i>Crispy chicken, baby gem, eggs, parmesan, huacatay</i>	32

PARA COMPARTIR

Precio Mercado | Market Price

Pesca del Día (1kg) SG Pescado entero a la brasa de carbón, salsa criolla <i>Charcoal-grilled whole fish, salsa criolla</i>	PM
Chuletón de Res a la Parrilla (1kg) SG Chimichurri, guasacaca <i>Bone-in rib-eye, chimichurri, guasacaca</i>	PM
Dorada Salvaje (1kg) SG A la brasa de carbón, salsa criolla <i>Charcoal-grilled whole wild sea bream, salsa criolla</i>	PM
Arroz de Mariscos (mín. 2) SG Arroz bomba, calamares baby, gambas rojas, lubina, ají amarillo <i>Bomba rice, baby squid, red prawns, sea bass, ají amarillo</i>	36 p.p

ACOMPAÑANTES

Tomates y Cebolla Roja VG, SG Cebolleta, aliño cítrico de soja <i>Tomatoes, chives, citrus soy dressing</i>	15
Ensalada Verde VG, SG Lechuga romana, aguacate, vinagreta <i>Roman lettuce, avocado, citrus vinaigrette</i>	15
Verduras a la Parrilla VG, SG Berenjena, calabacín, pimientos, aceite de oliva, hierbas frescas <i>Aubergine, courgette, peppers, olive oil, fresh herbs</i>	15
Papas Fritas COYA V, SG Salsa de tomate ahumado, huancaína <i>Smoked tomato, huancaína</i>	15

A LA BRASA Y CALIENTES

Solomillo de Res SG Chimichurri, salsa criolla <i>Beef fillet, chimichurri, salsa criolla</i>	58
Filete de Lubina SG Ají amarillo, pimientos asados, salsa criolla <i>Sea bass fillet, ají amarillo, roasted peppers, salsa criolla</i>	38
Linguine con Almejas Picantes Tomate, chili, hierbas frescas, limón <i>Clams, tomato, chilli, herbs, lemon</i>	42
Gambas Rojas (5 uds) SG Salsa de ají ahumado, chips de ajo <i>Red prawns, smoked chilli salsa, garlic chips</i>	42
Pollo Picantón SG Ají panca, cilantro, limón <i>Baby chicken, ají panca, coriander, lemon</i>	38
Hamburguesa Smash COYA Queso manchego, cebolla a la parrilla, pepinillos, relish de ají amarillo <i>Manchego, grilled onion, pickles, ají amarillo relish</i>	34

POSTRES

Selección de Fruta Exótica VG, SG Frutas tropicales de temporada <i>Seasonal tropical fruits</i>	45
Sundae COYA V, SG Soft serve de coco, fruta de la pasión, mango, lima, quinoa crocante <i>Coconut soft serve, passion fruit, mango, lime, quinoa crunch</i>	18
Churros V Chocolate, dulce de leche <i>Milk chocolate, dulce de leche sauce</i>	17
Mousse de Chocolate Andoa Café, helado de tonka <i>Andean chocolate mousse, coffee, tonka ice cream</i>	24

Pavlova de Frutos Rojos (para compartir) V Merengue crujiente, crema de mascarpone y vainilla, frutos rojos frescos, sorbete de hibisco <i>Crunchy meringue, vanilla mascarpone cream, fresh berries, hibiscus sorbet</i>	38
--	-----------

WHERE SUMMER FINDS US

MONACO • IBIZA • MARBELLA



BEYOND BORDERS

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

Todos los precios están expresados en euros e incluyen el 10% de IVA.
Nos tenemos a su disposición una tabla de alérgenos.

(V) Vegetariano (VG) Vegano (SG) Sin gluten

All prices are listed in Euros and include 10% VAT.
An allergen table is available upon request.

(V) Vegetarian (VG) Vegan (SG) Gluten Free

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.