

## PARA EMPEZAR

To Start

**Guacamole** VG, SG **18**  
Aguacate machacado, tomate asado, cebolla roja, lima, tortillas de maíz  
*Crushed avocado, charred tomato, red onion, lime, corn tortillas*

**Cecina de Wagyu** **36**  
Wagyu curado, pan tostado, tomate rallado  
*Air-dried Wagyu, toasted bread, crushed tomato*

**Ceviche de Dorada** SG **28**  
Dorada, leche de tigre de ají amarillo, boniato, choclo  
*Sea bream, ají amarillo leche de tigre, sweet potatoes, choclo*

**Ensalada COYA** **32**  
Pollo crujiente, mini lechuga romana, quinoa, parmesano, huacatay  
*Crispy chicken, baby gem, quinoa, parmesan, huacatay*

**Papas Fritas COYA** V, SG **14**  
Salsa de tomate ahumado, huancaína  
*Chips, smoked tomato, huancaína*

## A LA BRASA Y CALIENTES

Fresh from the Grill

**Wrap de Berenjena** V **26**  
Berenjena, yogur de ají rocoto, queso feta, granada  
*Aubergine, ají rocoto yogurt, feta, pomegranate cancha*

**Wrap de Pollo Anticuchero** **32**  
Pollo, ají amarillo, aguacate a la brasa, lima  
*Chicken, ají amarillo, charred avocado, lime*

**Hamburguesa Smash COYA** **34**  
Queso manchego, cebolla a la parrilla, pepinillos, relish de ají amarillo  
*Manchego, grilled onion, pickles, ají amarillo relish*

## POSTRES

Desserts

**Sandía Fresca** V, SG **28 / 48**  
Sandía, zeste de lima, menta fresca  
*Watermelon, lime zest, mint*

**COYA Sundae** VG, SG **18**  
Soft serve de coco, fruta de la pasión, mango, lima, quinoa crocante  
*Coconut soft serve, passion fruit, mango, lime, quinoa crunch*

**Churros** V **17**  
Chocolate, dulce de leche  
*Milk chocolate, dulce de leche*

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

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

## CHAMPAGNES



### NON VINTAGE

NV <b>Veuve Clicquot</b> , Yellow Label	<b>170</b>	<b>360</b>	<b>1100</b>	<b>2200</b>
NV <b>Delamotte</b> , Blanc de Blancs	<b>185</b>			
NV <b>Louis Roederer</b> , Brut	<b>210</b>	<b>420</b>		
NV <b>Ruinart</b> , Blanc de Blancs	<b>280</b>	<b>570</b>	<b>1750</b>	
NV <b>Armand de Brignac</b> , Ace of Spades	<b>890</b>	<b>1900</b>		

### VINTAGE

<b>Dom Pérignon Cristal</b>	<b>560</b>	<b>1500</b>	<b>4900</b>	<b>15000</b>
	<b>650</b>	<b>1600</b>		

### ROSADOS Rosé

NV <b>Veuve Clicquot</b> , Rosé	<b>200</b>	<b>390</b>		
NV <b>Ruinart</b> , Rosé	<b>250</b>	<b>550</b>		
2014 <b>Cristal</b> , Rosé	<b>860</b>			
<b>Dom Pérignon</b> , Rosé	<b>790</b>	<b>2500</b>		

## VINOS

Wines

### BLANCOS Whites

2025 <b>Verdejo</b> , Javier Sanz Viticultor	<b>50</b>	<b>100</b>		
2025 <b>Godello</b> , Akilia, Mario Rovira	<b>55</b>			
2024 <b>Albariño</b> , Fefiñanes, Palacio de Fefiñanes	<b>65</b>			
2023 <b>Chablis</b> , Dampfrères	<b>70</b>			
2024 <b>Sancerre</b> , Domaine Fournier	<b>85</b>	<b>170</b>		
2024 <b>Sancerre</b> , Les Monts Damnés, Domaine Fournier			<b>550</b>	
2023 <b>Riesling/Albariño</b> , Ekam, Castell d'Encus	<b>95</b>	<b>190</b>		

### ROSADOS Rosé

2025 <b>Whispering Angel</b> , Château d'Esclans	<b>80</b>	<b>160</b>	<b>350</b>	<b>690</b>
2024 <b>Château Miraval</b>			<b>360</b>	<b>720</b>
2025 <b>2s</b> , Château des Marres	<b>95</b>			
2024 <b>Rock Angel</b> , Château d'Esclans	<b>115</b>	<b>230</b>		
2024 <b>Château de Selle</b> , Domaine Ott	<b>125</b>	<b>250</b>		
2024 <b>Rosé et Or</b> , Château Minuty	<b>130</b>	<b>250</b>		
2024 <b>Château d'Esclans</b>	<b>150</b>	<b>290</b>		
2025 <b>281</b> , Château Minuty	<b>250</b>	<b>490</b>		
2023 <b>Garrus</b> , Château d'Esclans	<b>360</b>	<b>760</b>		

### ESPUMOSO Sparkling

NV <b>Raventós i Blanc</b> , Blanc de Blancs	<b>75</b>
2023 <b>Casajou</b> , La Caldereta, Parcela Unica, Brut Nature	<b>85</b>

## VINOS POR COPA

By the Glass

### CHAMPAGNE

NV <b>Veuve Clicquot</b> , Yellow Label	<b>28</b>
NV <b>Ruinart</b> , Blanc de Blancs	<b>42</b>
NV <b>Veuve Clicquot</b> , Rosé	<b>33</b>

### VINOS BLANCOS White Wine

2023 <b>Las Blancas</b> , B. Muricano	<b>10</b>
2024 <b>Godello</b> , Ultreia, R. Pérez	<b>12</b>
2024 <b>Garnatxa Blanca</b> , Can Sumoi	<b>14</b>

### VINOS ROSADOS Rosé Wine

2025 <b>Rosado</b> , Can Axartell	<b>11</b>
2025 <b>Whispering Angel</b> , Château d'Esclans	<b>18</b>
2024 <b>Château de Selle</b> , Domaine Ott	<b>22</b>
2024 <b>Château d'Esclans</b>	<b>25</b>

### ESPUMOSO Sparkling

NV <b>Raventós i Blanc</b> , Blanc de Blancs	<b>15</b>
--	-----------

## UN MOMENTO PARA REFRESCARSE

A Moment to Refresh

**Coco COYA** **17**  
Agua de coco fresca  
*COYA Coconut*

**Soft Drinks** **8**  
*Refrescos*

**Agua (33cl)** **5**  
Sin Gas / Con Gas  
*Water Still / Sparking*

## CAFÉS Y TÉS

Coffees & Teas

**Espresso / Double Espresso** **5 / 6**

**Matcha Latte Frio** **8**  
Matcha, leche de avena, agave  
*Matcha, oat milk, agave*

**Terra Tostada** **9**  
Hojicha Japonés tostado, leche de avena, vainilla, servido con hielo  
*Roasted Japanese hojicha, oat milk, vanilla, over ice*

## CÓCTELES SIN ALCOHOL

Non-Alcoholic Cocktails

**Chicha Morada** **11**  
Maíz morada, ananas, manzana, lima  
*Purple corn, pineapple, apple, lime*

**Sol Y Mar** **12**  
Zum de manzana natural, crema de coco, maracuyá, lima  
*Fresh apple juice, coconut cream, passion fruit, lime*

## COYA - ALREDEDOR DEL MAR MEDITERRÁNEO

COYA - AROUND THE MEDITERRANEAN SEA

MONTE-CARLO BARCELONA MARBELLA IBIZA

**MUY PRONTO**  
COMING SOON

ATHENS MILANO

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

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

## CÓCTELES

Cocktails

<b>Margarita Amarilla</b> ✱ Mijenta Blanco, ají amarillo, maracuyá, agave, lima <i>Mijenta Blanco, ají amarillo, passion fruit, agave, lime</i>	17
<b>Raspadilla de Mango e Higo</b> ✱ Mezcal 400 Conejos, Cointreau, mango, sirope de higo, lima <i>Mezcal 400 Conejos, Cointreau, mango, fig syrup, lime</i>	17
<b>Solar Spritz</b> COYA Pisco, licor de bergamota Italicus, cava <i>COYA Pisco, Italicus bergamot liqueur, cava</i>	19
<b>Paloma Peruana</b> 1800 Silver, chicha morada, refresco de pomelo, lima falsa <i>1800 Silver, chicha morada, grapefruit soda, fake lime</i>	18
<b>Sangria de Macerado</b> (Copa / 2L Jugo) Pisco Macerado del Perú de maracuyá, St. Germain, piña, cava <i>Macerado del Peru passion fruit pisco, St. Germain, pineapple, cava</i>	17 / 80

## CERVEZAS

Beers

<b>El Aguila</b> Dorada	10
<b>El Aguila</b> Sin Filtrar 0.0	8
<b>Cubo de Cerveza</b> (5 cervezas) <i>Bucket of Beer</i>	40

## TEQUILAS

Copa: 5cl | Botella: 70cl

		
<b>1800 Silver</b> Agave fresco con cítricos y un final suave y especiado <i>Crisp agave with citrus and a smooth peppery finish</i>	20	280
<b>Mijenta Reposado</b> Suave y sabor intenso con vainilla, caramelo y especias cálidas <i>Smooth &amp; rich with vanilla, caramel, and warm spice</i>	22	300
<b>Maestro Dobel</b> Suaves notas de agave, roble y vainilla con un toque de especias <i>Smooth agave, oak, and vanilla with a touch of spice</i>	30	400
<b>Clase Azul</b> Reposado Ultra suave, con vainilla, avellana y especias delicadas <i>Ultra-smooth, with vanilla, hazelnut &amp; delicate spice</i>	55	750
<b>Don Julio</b> 1942 Suave e icónico, con caramelo, roble y agave tostado <i>Silky &amp; iconic, with caramel, oak &amp; roasted agave</i>	55	750

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

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



## COYA BEACH IBIZA

BLESS IBIZA THE SITE, CTRA. PLAYA D'EN BOSSA, 13,  
SANT JORDI DE SES SALINES, 07817 IBIZA

[www.coyarestaurant.com](http://www.coyarestaurant.com)