

## PARA PICAR

<b>Guacamole</b> VG, SG Aguacate, tomate asado, cebolla roja, lima, tortillas de maíz Crushed avocado, charred tomato, red onion, lime, corn tortillas	<b>18</b>
<b>Empanadas de Wagyu (2 uds)</b> Brisket de Wagyu ahumado, salsa de ajo Smoked Wagyu brisket, salsa de ajo	<b>24</b>
<b>Tacos de Shiitake (2 uds) V, SG</b> Aguacate, chalaca, crumble de feta Avocado, chalaquita, feta crumble	<b>21</b>
<b>Chicharrones de Calamares</b> SG Jalapeño, quinoa tostada, salsa verde, lima Baby squid, jalapeño, toasted quinoa, salsa verde, lime	<b>24</b>
<b>Tartar de Res</b> Solomillo de res cortado a cuchillo, ají rocoto, berros, yema de huevo Hand cut beef fillet, ají rocoto, watercress, egg yolk	<b>32</b>

## CEVICHES Y CRUDOS

<b>Gran Ceviches y Tiraditos COYA</b> Una vibrante selección de pescados y mariscos marinados en cítricos A vibrant selection of citrus-marinated fish & seafood Añadir Caviar Osetra (10g) Additional Oscietra Caviar (10g)	<b>130</b>
<b>Ceviche de Dorada</b> SG Leche de tigre de ají rocoto, boniato, choclo Sea Bream, ají rocoto leche de tigre, sweet potato, choclo	<b>28</b>
<b>Ceviche de Coco</b> SG Lubina, jengibre, plátano macho, lima Sea bass, coconut, ginger, plantain, lime	<b>32</b>
<b>Ceviche Picante de Atún Rojo</b> Chili, ponzu, sésamo, arroz crujiente Bluefin tuna, chilli, ponzu, sesame, crispy rice	<b>34</b>
<b>Tiradito de Hamachi</b> Ají verde, daikon, tobiko Yellowtail, green chilli, daikon, tobiko	<b>36</b>
<b>Tiradito de Atún Rojo</b> Trufa, ponzu, ají amarillo Bluefin tuna, truffle, ponzu, ají amarillo	<b>42</b>

<b>Caviar Osetra (50g / 100g)</b> Guarniciones clásicas, blinis, tortillas de maíz Classic garnishes, blinis, corn tortillas	<b>165 / 330</b>
--	------------------

## VERDES

<b>Burrata</b> V, SG Melocotón a la parrilla, ají amarillo confitado, huacatay Grilled peach, candied ají amarillo, huacatay	<b>36</b>
<b>Bogavante y Tomates</b> SG Patata, cebolla roja, aguacate a la brasa Lobster, potato, red onion, charred avocado	<b>46</b>

## A LA BRASA & CALIENTES

<b>Linguine con Almejas Picantes</b> Tomate, chili, hierbas frescas, limón Clams, tomato, chilli, herbs, lemon	<b>42</b>
<b>Arroz Nikkei</b> SG Lubina chilena, miso, arroz bomba, mantequilla de chili y lima, maíz dulce Chilean sea bass, miso, bomba rice, chilli-lime butter, sweetcorn	<b>62</b>
<b>Pollo Picantón</b> SG Ají panca, cilantro, limón Baby chicken, ají panca, coriander, lemon	<b>38</b>
<b>Pluma Ibérica</b> Salsa anticuchera, piña asada Iberico pork, salsa anticuchera, pineapple	<b>35</b>
<b>Carabineros a la Parrilla</b> SG Cítricos, sal marina, chilli Fire-grilled carabineros, citrus, sea salt, chilli	<b>38 ud   per pc</b>
<b>Solomillo de Res Picante</b> Chalota crujiente, chili encurtido Spicy beef fillet, crispy shallot, pickled chilli	<b>58</b>
<b>Lomo Alto de Wagyu Chileno BMS 6/7 (400g)</b> SG Chimichurri, guasacaca, adobo Wagyu rib-eye, chimichurri, guasacaca, adobo	<b>145</b>

## PARA COMPARTIR

Precio Mercado | Market Price

<b>Pesca del Día (1kg)</b> SG Pescado entero a la brasa de carbón, salsa criolla Charcoal-grilled whole fish, salsa criolla	<b>PM</b>
<b>Chuleton de Res a la Parrilla (1kg)</b> SG Chimichurri, guasacaca Bone-in rib-eye, chimichurri, guasacaca	<b>PM</b>

Todos los precios están expresados en euros e incluyen el 10% de IVA. 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

## ACOMPAÑANTES

<b>Ensalada Verde</b> VG, SG Lechuga romana, aguacate, vinagreta cítrica Roman lettuce, avocado, citrus vinaigrette	<b>15</b>
<b>Verduras a la Parrilla</b> VG, SG Berenjena, calabacín, pimientos, aceite de oliva, hierbas frescas Aubergine, courgette, peppers, olive oil, fresh herbs	<b>15</b>
<b>Maíz a la Parrilla</b> V, SG Mantequilla de ají Peruano, lima Corn, Peruvian chilli butter, lime	<b>15</b>
<b>Papas Fritas COYA</b> V, SG Salsa de tomate ahumado, huancaína Smoked tomato, huancaína	<b>15</b>

## POSTRES

<b>Helados y Sorbetes (3 bolas)</b> V, SG Helados y sorbetes artesanales Homemade ice creams & sorbets	<b>16</b>
<b>Suspiro de Exótico</b> V, SG Maracuyá, mango, lima, merengue, huacatay Passion fruit, mango, lime, meringue, huacatay	<b>21</b>
<b>Tres Leches</b> V Dulce de leche salado, helado de vainilla Salted dulce de leche, vanilla ice cream	<b>21</b>
<b>Mousse de Chocolate Andoa</b> Café, helado de tonka Andean chocolate mousse, coffee, tonka ice cream	<b>24</b>
<b>Churros</b> V Chocolate, dulce de leche Milk chocolate, dulce de leche	<b>17</b>

<b>Bandeja de Postres</b> V Selección de postres signature, frutas tropicales y helados artesanales para compartir A selection of signature desserts, tropical fruits & house-made ice creams, designed for sharing	<b>95</b>
<b>Soft Serve Fiesta (para compartir)</b> V Helado soft serve de leche, fresas frescas, alfajores y toppings indulgentes para compartir Milk soft serve, fresh strawberries, alfajores & indulgent toppings to share	<b>38</b>

## WHERE SUMMER FINDS US

MONACO · IBIZA · MARBELLA



## BEYOND BORDERS

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

## 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.