



COYA
MONTE-CARLO

MENÚ ESPECIAL

À expérimenter par tous les membres de la table
à partir de 3 convives.

APERITIVOS

Pour commencer

Crocantes con Guacamole 17 SG
Tortillas de maïs, aji amarillo, citron vert, avocat.

Baos de Wagyu 24
Boeuf Wagyu effiloché, concombre, salsa criolla.

Empanadas de Maíz 15 SG
Empanadas de maïs, poulet effiloché, sauce aioli.

Chicharróns de Pollo 16
Poulet croustillant, chipotle, sauce épicée à la goyave.

Crema de Garbanzos 15 SG
Pois chiches, aji panca, croustillant au manioc, fruits secs épicés.

Degustación de Caviar Kristal 50gr/220 - 125gr/550
Caviar Kristal de la maison Kaviari et ses condiments.

ANTICUCHOS

Brochettes grillées

Res 18 SG
Filet de bœuf, aji panca, coriandre.

Setas 12 VG SG
Champignon de portobello, aji panca, persil.

Vieiras 24
Noix de Saint Jacques, aji mirasol, chapelure aux agrumes.

Pollo 16 SG
Poulet, aji amarillo, ail.

TACOS

3 pièces

Salmón 15
Tartare de Saumon, cebette, algue de nori, avocat, concombre.

Shiitake con Chalaquita 13 V
Champignons shiitake grillés, tomate, onion rouge, avocat.

Res 16
Tartare de boeuf, échalotes, mayonnaise au charbon.

Atún 15
Thon Albacore, chou, avocat, sésame.

CEVICHES

Poissons marinés

Lubina Clásica 17 SG
Loup de mer, oignon rouge, patate douce, maïs blanc.

Atún Chifa 18
Thon Albacore, sésame, sauce soja, chips de riz.

Corvina a la Trufa 20
Ombrine, truffe, ponzu, ciboulette.

ENSALADAS

Salades

Trío de Maíz 15 VG
Maïs grillé, maïs croustillant, poivron rouge, menthe.

Romana con Sésamo 16 VG
Salade romaine, sauce au sésame, queso fresco, chips de cancha.

Kale y Manchego 18 V
Kale, goji, manchego, noix de pécan caramélisées, canneberge.

Pez Limón con Coco y Langosta 35 SG
Séiole, homard bleu, noix coco, banane plantain, aji limo.

Mistura de Ceviches 69
Sélection des Ceviches signature de COYA.

TIRADITOS

Sashimi Péruvien

Pez Limón 18
Séiole, piment vert, tobiko, daikon.

Salmón Nikkei 17 SG
Saumon des Îles Féroé, sésame, wasabi, citron combava.

Tataki de Res 18 SG
Tataki de boeuf, poireaux grillés, aji limo, noix de cajou.

Atún con Trufa 28
Tataki de thon, gingembre confit, truffe, dates.

CAZUELAS

Cocottes

Arroz Nikkei 53 SG
Bar du Chili, riz, citron vert, aji amarillo.

Arroz Chaufa 28 V
Seitan fumé, riz, oeufs, cebette, pousses de soja.

Quinoa con Anguila 53
Anguille glacée, riz, quinoa, chalaquita, algue nori.

Arroz Caldoso de Camarón 39
Crevettes grillées, riz, oignon rouge, coriandre, citron vert.

PESCADOS Y MARISCOS

Poissons et crustacés

Lubina Chilena 42 SG
Bar du Chili, miso, aji amarillo, coleslaw.

Salmón a la Brasa 31
Filet de saumon, quinoa sauté, soja, légumes verts.

Dorada Real 12/100gr SG
Daurade, chimichurri d'ananas, herbes fraîches.

Carabineros a la Parrilla 165
Carabineros, sauce pimentée, citron vert.

AVES Y CARNES

Volailles et viandes

Pollo a la Parrilla 32 SG
Coquelet nourri au maïs, aji panca, coriandre.

Pato a la Brasa 35 SG
Filet de canette, miel fumé, aji panca, miso.

Lomo de Res 46 SG
Filet de boeuf épicé, oignon croustillant, aji limo, anis étoilé.

Bife Angosto de Wagyu 300g 120
Entrecôte de Wagyu Chilean 300g, adobo, chimichurri.

Secreto iberico 400gr 56 SG
Secreto de porc Iberique, tamarin, miso.

ACOMPAÑANTES

Accompagnements

Papitas con ajo 12 V SG
Pommes de terre grenaille, aioli a la coriandre, chips d'ail.

Espárragos 12 SG
Asperges grillées, beurre au tamarin, citron vert.

Repollo de Napa 12 SG
Choux chinois, aji amarillo, soja, chips d'ail.

Origine de nos produits Poisson : Zone FAO 87/27/57/41/37 |

Viande : France, UK, Espagne, Chili, Italie

Si vous avez des allergies ou des demandes diététiques, veuillez en parler à notre personnel avant de passer votre commande.



COYA
MONTE-CARLO

MENÚ ESPECIAL

190€ par personne

Crocantes con Guacamole y Chalaquita

Tortillas de maïs, aji amarillo, citron vert, chalaquita, avocat.

Empanadas de Wagyu

Empanadas au maïs, bœuf Wagyu effiloché, aioli.

Anticucho Vieiras

Noix de Saint Jacques, aji mirasol, chapelure aux agrumes.

Tostada de Palta con caviar Oscietra

Tostadas de maïs, avocat, crema fresca, caviar Oscietre.

Ceviche de Pez Limón con Coco y Langosta SG

Sériole, homard bleu, noix coco, banane plantain, aji limo.

Ceviche de Corvina a la Trufa SG

Ombrine, truffe, ponzu, ciboulette.

Tataki de Res

Tataki de boeuf, poireaux grillés, aji limo, noix de cajou.

Ensalada de Kale y Manchego SG

Kale, goji, manchego, noix de pécan caramélisées, canneberge.

Arroz Caldoso de Bogavante

Homard bleu, riz, shiso, crema fresca.

Bife ancho de Wagyu Picante SG

Entrecôte de Wagyu Chilien, oignon croustillant, aji limo, anis étoilé.

Papitas con Trufa V SG

Pommes de terre grenaille, sauce huancaína, fromage manchego, truffe noire.

Repollo de Napa VG

Choux chinois, aji amarillo, soja, chips d'ail.

Tarta de Queso

Cheesecake, crumble d'avoine, goyave, citron vert.

Churros de Naranja SG

Churros à l'orange et citron vert, chocolat au lait, dulce de leche.

Plato de Frutas y Sorbetes SG VG

Fruits exotiques et sorbets.

Origine de nos produits Poisson : Zone FAO 87/27/57/41/37 |

Viande : France, UK, Espagne, Chili, Italie

Si vous avez des allergies ou des demandes diététiques, veuillez en parler à notre personnel avant de passer votre commande.