



COYA
MONTE-CARLO

MENÚ INSIDE

180€ par personne

Yuca frita con Trufa SG

Manioc croustillant,
sauce huancaína, truffe.

Calamares con Ocopa

Petits calamars frits, quinoa,
sauce ocopa.

Tostada de Atún Nikkeï con Caviar

Tostada de maïs, thon albacore,
mayonnaise épicée, caviar oscietra.

Empanadas de Wagyu SG

Empanadas au maïs, bœuf Wagyu
effiloché, aioli.

Anticucho de Vieiras

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

—

Tiradito de Hiramasa con Trufa

Sériole, champignons shiitake,
truffe noire.

Ceviche de salmón Nikkei

Saumon des Îles Féroé, sésame,
cebette, citron combava.

Tartar de Wagyu con tuetano

Tartare de bœuf Wagyu, os à moelle,
échalotes, mayonnaise au charbon.

Ensalada de Romana con Sésamo VG

Salade romaine, sauce au sésame,
queso fresco, chips de cancha.

Arroz Nikkei SG

Bar du Chili, riz, citron vert, ají amarillo.

Bavette de Wagyu Picante SG

Bavette de bœuf Wagyu Chilien,
oignon croustillant, ají limo, anis étoilé.

Brócoli

Brocoli rave, beurre épicé, sésame.

Quinoa Salteada SG

Quinoa sauté, soja, légumes verts.

—

Churros con Chocolate y Habá Tonka

Churros, chocolat blanc,
fève de tonka.

Natilla de Maïs y Vainilla SG

Crème brûlée au maïs, pop-corn
au caramel beurre salé, ananas.

Plato de Frutas y Sorbetes VG SG

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.

V: Végétarien VG: Vegan SG: Sans gluten