



APERITIVOS

Pour commencer

| | |
|---|---|
| Guacamole ☼ 10 Avocat, tortillas, chips aux crevettes | Croquetas de Lubina 12 Croquettes de bar du Chili, piment rouge |
| Calamares con Ocopa ☼ 14 Petits calamars frits, marigold Péruvienne, quinoa | Tempura de Verdura ✓ 12 Tempura de légumes, sauce aji rocoto |

CEVICHE

Poissons Marinés

| | |
|---|--|
| Lubina Clásica ☼ 14 Loup de mer, oignon rouge, patate douce, maïs blanc | Salmón Nikkei 12 Saumon, céleri, gingembre, radis blanc, wasabi tobiko |
| Atún Chifa 15 Thon albacore, soja, sésame, chips de crevettes | Calabacines ✓ ☼ 11 Courgettes, shiitake, menthe, copeaux d'ail frits |
| Dorada al Coco ☼ 12 Dorade, lait de coco, aji limo | Corvina a la Trufa 17 Maigre, truffe, ciboulette, ponzu |
| Trio de Ceviches 38 Lubina Clásica, Atún Chifa, Corvina a la Trufa | |

TIRADITOS

Sashimi Péruvien

| | |
|---|---|
| Citrus Salmón 14 Saumon, gingembre confit, fruit de la passion, noisettes | Atún Nikkei 15 Thon albacore, sésame, concombre mariné |
| Pez Limón 17 Sépiole, piment vert, radis | Hiramasa 16 Sépiole, dashi, huile de truffe, ciboulette |
| Tataki de Res ☼ 15 Tataki de boeuf, poireaux grillés, noix de cajou | |

TACOS

3 pièces

| | |
|--|---|
| Berenjena ✓ 9 Aubergine, yaourt, sésame | Salmón 11 Saumon, tomate, avocat |
| Tartare de Wagyu 21 Boeuf Wagyu, aji panca, poutargue, quinoa noir | Espárragos ✓ 10 Asperges vertes grillées, ail, piment jaune |
| Cangrejo 12 Crabe, aji amarillo, avocat | Atún 12 Thon albacore, haricots verts, wasabi |

ENSALADAS

Salades

| | |
|---|---|
| Quinoa al Tamarindo ✓ ☼ 11 Quinoa, coriandre, menthe, grenade | Burrata ✓ 16 Burrata, raisins, tomates, olives de botija, aji limo mariné |
| Trio de Maíz ✓ ☼ 11 Maïs roti, maïs croustillant, oignon doux, piment rouge | Tomate Picante ✓ ☼ 12 Tomates à l'ancienne, oignons rouges, piments verts |
| Ensalada COYA ✓ ☼ 14 Légumes verts croquants, olives Péruviennes, aji amarillo, poivron | |

ANTICUCHOS

Brochettes grillées aux charbons de bois

| | |
|--|---|
| Pollo ☼ 9 Cuisse de volaille, aji amarillo, ail | Gamba Roja ☼ 18 Gambas rouges de Méditerranée, aji limo |
| Cordero ☼ 12 Agneau, ciboulette, cumin, origan | Setas ✓ ☼ 8 Champignons, aji panca, persil |
| Res 110g ☼ 14 Filet de boeuf, coriandre, aji panca | |

PARA PICAR

Petites entrées

| | |
|--|---|
| Favoritos de COYA 49 Assortiment de plats signatures COYA | Pulpo al Olivo ☼ 17 Poulpe grillé au Josper, olives Péruviennes |
| Causa de Beterraga ✓ ☼ 11 Betterave, fromage de chèvre, noix, pomme, radis | Baos con Cerdo 12 Epaule de porc confite, salsa criolla, chipotle |
| Tartare de Atún Nikkei ☼ 29 Tartare de thon, soja, caviar osciètre | Ternera ☼ 14 Veau, Manchego, aji panca, oeuf de caille |

PESCADOS Y MARISCOS

Poissons et crustacés

| | |
|---|--|
| Salmón a la Brasa ☼ 22 Filet de saumon, betterave jaune, concombre, menthe | Langostino Tigre 35 Crevette géante rôtie, salsa épicée |
| Dorada a la Parilla 800g ☼ 65 Daurade royale grillée, petits pois, asperges vertes, fèves | Rey Cangrejo 41 King crab grillé au Josper, miso rouge, yuzu, aji amarillo |
| Lubina Chilena ☼ 36 Bar du Chili, piment jaune | |

AVES Y CARNES

Viandes et Volailles

| | |
|--|---|
| Pollo a la Parrilla ☼ 23 Coquelet nourri au maïs, coriandre, aji panca | Lomo de Res 200g ☼ 36 Filet de boeuf épicé, piment rocoto, échalotes croustillantes |
| Chuletas de Cordero ☼ 29 Côtes d'agneaux, tamarillo rôti, chips d'ail | Bife Wagyu 290g ☼ 95 Faux-filet de boeuf Wagyu, champignons rôtis |
| Chuletón 1kg ☼ 84 Côte de boeuf au Josper, champignons rôtis | Costillas de Cerdo ☼ 24 Travers de porc laqués au tamarin, noix de cajou |
| Bife Ancho 300g ☼ 37 Entrecôte grillée, sauce chimichurri | |

CAZUELAS

Cocottes

| | |
|--|---|
| Arroz Nikkei ☼ 39 Bar du Chili, riz, citron vert, piment | Vegetariana ✓ ☼ 24 Asperges vertes, petits pois, tomates confites, fèves, fromage de chèvre |
| Langosta ☼ 42 Homard, riz, pousses de petits pois | |

ACOMPAÑANTES

Accompagnements

| | |
|---|--|
| Espárragos al Josper ✓ ☼ 9 Asperges vertes, sauce à la tomate | Berenjena ✓ ☼ 8 Aubergine, miso, sésame |
| Patatas Bravas ✓ ☼ 8 Pommes de terre croustillantes, tomate épicée, sauce huancaína | Quinoa Sofrita ✓ ☼ 8 Quinoa sauté, légumes verts, soja |
| Brócoli ✓ ☼ 8 Broccolini, sésame | |

✓ = Végétarien ☼ = Sans gluten

Si vous avez des allergies ou des questions d'ordre diététique, Veuillez consulter le personnel avant de passer votre commande.



MENÚ DEGUSTACIÓN 90€ par personne

Lubina Clásica [🌾]

Loup de mer, oignon rouge, patate douce, maïs blanc

Dorada al Coco [🌾]

Dorade, lait de coco, aji limo

Calabacines [🌿] [🌾]

Courgettes, shiitake, menthe, copeaux d'ail frits

Tiradito de Hiramasa

Sépiole, dashi, huile de truffe, ciboulette

Anticucho de Pollo [🌾]

Cuisse de volaille, aji amarillo, ail

Burrata [🌿]

Burrata, raisins, tomates, olives de Botija, aji limo mariné

Tartare de Atún Nikkei [🌾]

Tartare de thon, soja, caviar osciètre

Lubina Chilena [🌾]

Bar du Chili, piment jaune

Lomo de Res [🌾]

Filet de boeuf épicé, piment rocoto, échalotes croustillantes

Chuletas de Cordero [🌾]

Côtes d'agneaux, tamarillo rôti, chips d'ail

Brócoli [🌿] [🌾]

Broccolini, sésame

Berenjena [🌿] [🌾]

Aubergines, miso, sésame

Mousse de Coco

Mousse à la noix de coco, sorbet à l'ananas, concombre

Ganache de Caramelo

Ganache au caramel salé, pisco, sorbet à la framboise

Thé et café inclus

[🌿] = Végétarien [🌾] = Sans gluten

Si vous avez des allergies ou des questions d'ordre diététique,
Veuillez consulter le personnel avant de passer votre commande.