



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

CEVICHEs

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 Sériole, piment vert, radis	Hiramasa 16 Sériole, 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

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 Jospers, 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 Jospers, 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 Jospers ✓ ☼ 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	

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 Jospers, 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

✓ = 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

Sériole, 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.