

APERITIVOS

Aperitivo

Guacamole ☞ 10 Avocado, chips di gamberi corn tortilla	Croquetas de Lubina 12 Crocchette di branzino cileno, peperoncino rosso
Calamares con Ocopa ☞ 14 Calamaro fritto, menta peruviana, quinoa	Tempura de Verdura ✓ 12 Tempura di verdure, salsa di aji rocoto

CEVICHES

Pesce marinato

Lubina Clásica ☞ 14 Branzino, cipolla rossa, patata dolce, mais bianco	Salmón Nikkei 12 Salmone, sedano, zenzero daikon, wasabi tobiko
Atún Chifa 15 Tonno, soya, semi di sesamo, chips di gambero	Calabacines ✓ ☞ 11 Zucchine, funghi shitake, aglio croccante
Dorada al Coco ☞ 12 Orata, latte di cocco, aji limo	Corvina a la Trufa 17 Ombrina, tartufo, ponzu, erba cipollina
Trio de Ceviches 38 Lubina Clásica, Atún Chifa, Corvina a la Trufa	

TIRADITOS

Sashimi Peruviano

Citrus Salmón 14 Salmone, zenzero candito, nocciola, frutto della passione	Atún Nikkei 15 Tonno, sesamo, cetriolo marinato
Pez Limón 17 Ricciola, peperoncino verde, daikon	Hiramasa 16 Ricciola reale, dashi, erba cipollina, olio al tartufo
Tataki de Res ☞ 15 Tataki di manzo, porri grigliati, anacardi	

TACOS

3 pezzi

Berenjena ✓ 9 Melanzane, yogurt, sesamo	Salmón 11 Salmone, pomodori, avocado
Tartare de Wagyu 21 Manzo Wagyu, aji panca, bottarga, quinoa nera	Espárragos ✓ 10 Asparago verde, aji amarillo, aglio croccante
Cangrejo 12 Granchio, aji amarillo, avocado	Atún 12 Tonno, fagiolini, wasabi



ENSALADAS

Insalate

Quinoa al Tamarindo ✓ ☞ 11 Quinoa, coriandolo, menta, melograno	Burrata ✓ 16 Burrata, uva, pomodori, olive peruviane, aji limo marinato
Trio de Maíz ✓ ☞ 11 Mais al josper, mais croccante, cipolla dolce, peperone marinato	Tomate Picante ✓ ☞ 12 Pomodori, peperoncino verde, cipolla rossa
Ensalada COYA ✓ ☞ 14 Verdure verdi croccanti, peperone marinato, aji amarillo, olive peruviane	

ANTICUCHOS

Spiedini grigliati su carbone vegetale

Pollo ☞ 9 Sottocoscia di pollo, aglio aji amarillo	Gamba Roja ☞ 18 Gamberi rossi del mediterraneo, aji limo
Cordero ☞ 12 Agnello, erba cipollina, cumino, cipolla	Setas ✓ ☞ 8 Funghi di bosco, prezzemolo, aji panca
Res 110g ☞ 14 Filetto di manzo, coriandolo, aji panca	

PARA PICAR

Per stuzzicare

Favoritos de COYA 49 Selezione dei favoriti di COYA	Pulpo al Olivo ☞ 17 Polipo grigliato al josper, olive peruviane
Causa de Beterraga ✓ ☞ 11 Barbabietola, formaggio di capra, noce, patata, ravanella	Baos con Cerdo 12 Sfilacciato di spalla di maiale marinata, cipotle, salsa criolla
Tartare de Atún Nikkei ☞ 29 Tartara di tonno, soya, caviale oscetra	Ternera ☞ 14 Vitello, Mancego, uovo di quaglia, aji panca

PESCADOS Y MARISCOS

Pesci e Crostacei

Salmón a la Brasa ☞ 22 Trancio di salmone, cetriolo, barbabietola gialla, menta	Langostino Tigre 35 Gamberoni grigliati, salsa di peperoncino rosso e verde
Dorada a la Parilla 800g ☞ 65 Orata reale grigliata, piselli, asparagi verdi, fave	Rey Cangrejo 41 Granchio reale grigliato al josper, miso rossa, yuzu, aji amarillo
Lubina Chilena ☞ 36 Branzino cileno, aji amarillo	

AVES Y CARNES

Carni e Pollame

Pollo a la Parrilla ☞ 23 Galletto nutrito con mais coriandolo, aji panca	Lomo de Res 200g ☞ 36 Filetto di manzo piccante, aji rocoto, scalogni croccanti, anice stellato
Chuletas de Cordero ☞ 29 Costolette di agnello, aglio croccante, tamarillo arrosto	Bife Wagyu 290g ☞ 95 Costata di wagyu
Chuletón 1kg ☞ 84 Costata di manzo con osso, funghi	Costillas de Cerdo ☞ 24 Costine laccate al tamarindo, anacardi
Bife Ancho 300g ☞ 37 Costata grigliata, chimichurri	

CAZUELAS

Casseruole

Arroz Nikkei ☞ 39 Branzino cileno, riso, lime, peperoncino	Vegetariana ✓ ☞ 24 Asparagi verdi, riso, piselli, fave, pomodori, formaggio di capra
Langosta ☞ 42 Astice, riso, piselli	

ACOMPAÑANTES

Contorni

Espárragos al Josper ✓ ☞ 9 Asparago verde, salsa di pomodoro	Berenjena ✓ ☞ 8 Melanzane, miso, sesamo
Patatas Bravas ✓ ☞ 8 Patate croccanti, salsa huancaína, pomodoro piccante	Quinoa Sofrita ✓ ☞ 8 Quinoa saltata, verdure verdi, soya
Brócoli ✓ ☞ 8 Broccoletto, sesamo	

✓ = Vegetariano ☞ = Senza glutine

Se siete allergici o avete problemi d'ordine dietetico, Vogliate consultare il personale prima di eseguire l'ordinazione



MENÚ DEGUSTACIÓN

90€ per persona

Lubina Clásica 🍴

Branzino, cipolla rossa, patata dolce, mais bianco

Dorada al Coco 🍴

Orata, latte di cocco, aji limo

Calabacines 🌿 🍴

Zucchina, funghi shitake, menta, aglio croccante

Tiradito de Hiramasa

Ricciola reale, dashi, erba cipollina, olio al tartufo

Anticucho de Pollo 🍴

Sottocoscia di pollo, aji amarillo, aglio

Burrata 🌿

Burrata, uva, pomodoro, olive peruviane, aji limo marinato

Tartare de Atún Nikkei 🍴

Tartara di tonno, soya, caviale oscetra

Lubina Chilena 🍴

Branzino cileno, aji amarillo

Lomo de Res 🍴

Filetto di manzo piccante, aji rocoto, scalogno croccante, anice stellato

Chuletas de Cordero 🍴

Costolette di agnello, aglio croccante, tamarillo arrosto

Brócoli 🌿 🍴

Broccoletto, sesamo

Berenjena 🌿 🍴

Melanzana, miso, sesamo

Mousse de Coco

Mousse di cocco, granita al cetriolo, sorbetto d'ananas

Ganache de Caramelo

Ganache al caramello salato, pisco, sorbetto ai lamponi

Tè e Caffè inclusi

🌿 = Vegetariano 🍴 = Senza glutine

Se siete allergici o avete problemi d'ordine dietetico, Vogliate consultare il personale prima di eseguire l'ordinazione