

PARA PICAR

Guacamole ♦ VG, SG Aguacate machacado, salsa de tomate asado y cebolla roja, lima, tortillas de maíz <i>Crushed avocado, charred tomato, red onion, lime, corn tortillas</i>	14
Edamame VG Sal de ají amarillo, limón <i>Ají amarillo salt, lemon</i>	8
Tacos de Shiitake VG Aguacate, chalaca, crumble de feta <i>Avocado, chalaquita, feta crumble</i>	10
Empanadas de Wagyu ♦ (2 uds) Brisket de wagyu ahumado, salsa de ajo <i>Smoked wagyu brisket, garlic sauce</i>	15
Chicharrones de Calamares SG Jalapeño, salsa verde, lima <i>Baby squid, jalapeño, salsa verde, lime</i>	15
Pan de Queso V, SG Pan de yuca, queso costeño <i>Yuca bread, costeño cheese</i>	6
Bocado de Bogavante (1 ud) Mantequilla de ají amarillo, ensalada de col <i>Poached lobster, ají amarillo butter, coleslaw</i>	13
Toast de Tartar de Res (2 uds) Solomillo de res cortado a cuchillo, ají rocoto, yema de huevo <i>Hand-cut beef fillet, ají rocoto, egg yolk</i>	14

CEVICHES Y CRUDOS

Gran Ceviche y Tiradito COYA Selección de dorada, atún aleta amarilla picante, ceviche de coco de lubina, tiradito de hamachi y langostinos argentinos <i>A selection of sea bream, spicy yellowfin tuna, coconut sea bass ceviche, yellowtail tiradito & Argentinean prawns</i>	85
Ceviche de Dorada ♦ SG Leche de tigre de ají limo, boniato, choclo <i>Sea bream, ají limo leche de tigre, sweet potatoes, choclo</i>	16
Ceviche de Coco SG Lubina, coco, jengibre, plátano macho, lima <i>Sea bass, coconut, ginger, plantain, lime</i>	18
Ceviche Picante de Atún ♦ Chili, ponzu, sésamo, arroz crujiente <i>Yellowfin tuna, chilli, ponzu, sesame, crispy rice</i>	18
Tiradito de Hamachi Ají verde, daikon, tobiko <i>Yellowtail, green chilli, daikon, tobiko</i>	18
Langostinos Argentinos SG Tomate, jengibre, cebolla morada, ají panca, brotes de guisante, galleta de arroz, lima <i>Argentinean prawns, tomato, ginger, red onion, ají panca, peashoots, rice cracker, lime</i>	16

VERDES

Ensalada COYA ♦ Pollo crujiente, lechuga romana, quinoa, parmesano, huacatay <i>Crispy chicken, baby gem, quinoa, parmesan, huacatay</i>	18
Burrata VG, SG Melocotón a la parrilla, ají amarillo confitado, huacatay <i>Grilled peach, candied ají amarillo, huacatay</i>	16

Tomates y Aguacate Albahaca, cebolleta, aliño cítrico de soja <i>Heirloom tomatoes, avocado, basil, spring onion, citrus soy</i>	16
---	----

A LA BRASA Y CALIENTES

Arroz Nikkei ♦ SG Lubina chilena, miso, arroz bomba, mantequilla de chili y lima, maíz dulce <i>Chilean sea bass, miso, bomba rice, chilli-lime butter, sweetcorn</i>	48
Langostinos Tigre (2 uds) SG Salsa de chile, soya, limón <i>Tiger prawns, chilli salsa, soy, lemon</i>	41
Rigatoni al Ají Amarillo con Cangrejo Carne de cangrejo, cremosa salsa de ají amarillo, cebollino, chips de ajo, aceitunas <i>Picked crab, creamy ají amarillo sauce, chives, garlic chips, olives</i>	28
Cola de Rape SG Tomate seco aliñado, lima, ají amarillo confitado, salsa pil pil <i>Monkfish, marinated sun-dried tomatoes, lime, confit ají amarillo, pil pil sauce</i>	36
Pollo Picantón SG Ají panca, cilantro, limón <i>Baby chicken, ají panca, coriander, lemon</i>	31
Solomillo de Res Picante (250g) SG Chalota crujiente, chili encurtido <i>Spicy beef fillet, crispy shallot, pickled chilli</i>	43
Lomo Alto (350g) SG Vaca gallega, chimichurri <i>Galician beef rib-eye, chimichurri</i>	62
Pluma Ibérica SG Salsa anticuchera, piña <i>Iberico pork, salsa anticuchera, pineapple</i>	36

T-Bone de Vaca Roja SG Salsa de pisco y pimienta, chimichurri <i>Spanish beef, pisco-pepper sauce, chimichurri</i>	145
Dorada a la Parrilla (1kg) SG Dorada entera a la parrilla, salsa verde, lima <i>Robata-grilled whole sea bream, salsa verde, lime</i>	58

ACOMPAÑANTES

Arroz Chaufa SG Arroz frito con verduras de temporada, huevo y soja <i>Seasonal vegetable stir fried rice, egg, soy</i>	14
Papas Fritas COYA ♦ V, SG Salsa de tomate ahumado, huancaína <i>Smoked tomato, huancaína</i>	10
Maíz a la Parrilla V, SG Mantequilla de ají peruano, lima <i>Corn, peruvian chilli butter, lime</i>	10
Verduras a la Parrilla VG, SG Berenjena, calabacín, pimientos, aceite de oliva, hierbas frescas <i>Grilled aubergine, courgette, peppers, olive oil, fresh herbs</i>	10
Ensalada Verde VG, SG Lechuga romana, aguacate, vinagreta cítrica <i>Baby gem, avocado, citrus vinaigrette</i>	8
Brócoli Bimi Ají rocoto, almendras, shiso rojo <i>Ají rocoto, almonds, red shiso</i>	10

WHERE SUMMER FINDS US
MONACO • IBIZA • MARBELLA

BEYOND BORDERS
LONDON • DUBAI • ABU DHABI • DOHA • RIYADH
BARCELONA • MUSCAT

Todos los precios se indican en euros.
♦ Plato de firma global (V) Vegetariano (VG) Vegano (SG) Sin gluten
Si tiene alergias o consultas sobre la dieta, por favor consulte a nuestro personal antes de realizar su pedido.

All prices are listed in Euros.
♦ Global Signature Dish (V) Vegetarian (VG) Vegan (SG) Gluten Free
If you have allergies or dietary enquiries, please speak to our staff prior to ordering.

INCA MENU

95 per guest

To be enjoyed by the whole table
Includes one glass of NV Veuve Clicquot, Yellow Label

Guacamole ♦ VG, SG
Aguacate machacado, salsa de tomate asado y cebolla roja, lima, tortillas de maíz
Crushed avocado, charred tomato, red onion, lime, corn tortillas

Tostada con Tartare de Res
Solomillo de res cortado a cuchillo, ají rocoto, yema de huevo
Hand cut beef fillet, ají rocoto, egg yolk

Chicharrones de Calamares SG
Jalapeño, salsa verde, lima
Baby squid, jalapeño, salsa verde, lime

Tacos de Shiitake VG
Aguacate, chalaca, crumble de feta
Avocado, chalaquita, feta crumble



Ceviche Picante de Atún
Chili, ponzu, sésamo, arroz crujiente
Yellowfin tuna, chilli, ponzu, sesame, crispy rice

Ceviche de Coco SG
Lubina, coco, jengibre, plátano macho, lima
Sea bass, coconut, ginger, plantain, lime

Tiradito de Hamachi
Ají verde, daikon, tobiko
Yellowtail, green chilli, daikon, tobiko



Langostinos Tigre SG
Salsa de chile, soya, limón
Tiger prawns, chilli salsa, soy, lemon

Solomillo de Res Picante SG
Chalota crujiente, chili encurtido
Spicy beef fillet, crispy shallot, pickled chilli

Maíz a la Parrilla V, SG
Mantequilla de ají peruano, lima
Corn, Peruvian chilli butter, lime



Tropical Sundae V, SG
Mousse de coco, mango y maracuyá, merengue de coco, helado de coco
Coconut mousse, mango, passion fruit, coconut meringue, coconut ice cream

Mousse de Chocolate Andoa V
Café, helado de tonka
Coffee, tonka bean ice cream

Todos los precios se indican en euros.

♦ Plato de firma global (V) Vegetariano (VG) Vegano (SG) Sin gluten
Si tiene alergias o consultas sobre la dieta, por favor consulte a nuestro personal antes de realizar su pedido.

All prices are listed in Euros.

♦ Global Signature Dish (V) Vegetarian (VG) Vegan (SG) Gluten Free
If you have allergies or dietary enquiries, please speak to our staff prior to ordering.

THE SPIRIT OF COYA



COYA reimagines the flavours of Peru for the modern world, vibrant yet refined, rooted in heritage yet inspired by global influences.

What began in London has become a worldwide celebration of creativity, connection, and effortless dining, where every experience feels both sophisticated & welcoming.