

MENU ANDINO

65 per guest

Includes a glass of
NV Blanc de Blancs, Raventós i Blanc
or
Sangria de Pisco
COYA Pisco, red wine, cinnamon, chicha morada, lemon

Pan de Queso V, SG
Pan de yuca, queso costeño
Yuca bread, costeño cheese

Empanadas de Wagyu ♦
Brisket de wagyu ahumado, salsa de ajo
Smoked wagyu brisket, garlic sauce

Ensalada COYA
Pollo crujiente, lechuga romana, quinoa, parmesano, huacatay
Crispy chicken, baby gem, quinoa, parmesan, huacatay

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

Langostinos Argentinos SG
Tomate, jengibre, cebolla morada, ají panca, brotes de guisante, galleta de arroz, lima
Argentinean prawns, tomato, ginger, red onion, ají panca, peashoots, rice cracker, lime

♦
Rigatoni al Ají Amarillo con Cangrejo
Carne de cangrejo, cremosa salsa de ají amarillo, cebollino, chips de ajo, aceitunas
Picked crab, creamy ají amarillo sauce, chives, garlic chips, olives

Pollo Picantón SG
Ají panca, cilantro, limón
Baby chicken, ají panca, coriander, lemon

Papas Fritas COYA V, SG
Salsa de tomate ahumado, huancaína
Smoked tomato, huancaína

♦
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

Churros ♦ V
Chocolate, dulce de leche
Milk chocolate, dulce de leche

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.