

PARA PICAR

Guacamole VG, SG Aguacate, tomate asado y cebolla roja, lima, tortillas de maíz <i>Crushed avocado, charred tomato, red onion salsa, lime, corn tortillas</i>	18
Añadir tartar de Atún Rojo <i>Additional bluefin tuna tartar</i>	18
Empanda de Wagyu (2 uds) Brisket de wagyu ahumado, salsa de ajo <i>Smoked wagyu brisket, garlic sauce</i>	24
Tacos de Shiitake VG, SG Aguacate, chalaca, crumble de feta <i>Avocado, chalaquita, feta crumble</i>	21
Chicharrones de Calamares SG Jalapeño, quinoa tostada, salsa verde, lima <i>Baby squid, jalapeño, toasted quinoa, salsa verde, lime</i>	24
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>	32

CELEBRAR

Guacamole y Osetra SG Aguacate, ají amarillo, cilantro, cebolla roja, lima, caviar Osetra (10g) <i>Avocado, ají amarillo, coriander, red onion, lime, oscietra caviar (10g)</i>	54
Toast de Tartar de Res y Osetra (1 uds) Solomillo de res a punto de cochillo, ají rocoto, yema de huevo, caviar Osetra (10g) <i>Hand-cut beef fillet, ají rocoto, egg yolk, Oscietra caviar (10g)</i>	42
Bocado de Atún Rojo y Osetra (1 ud) Cebolleta, aliño cítrico de soja, caviar Osetra (10g) <i>Bluefin tuna tartare, chives, citrus soy dressing, Oscietra caviar (10g)</i>	42
Carpaccio de Carabinero y Osetra SG Emulsión de cabezas de carabinero asadas, sal de ají amarillo, eneldo fresco, caviar Osetra (5g) <i>Roasted carabinero head emulsion, ají amarillo salt, fresh dill, Oscietra caviar (5g)</i>	68
Rigatoni al Ají Amarillo y Osetra Crema de ají amarillo, cebollino, caviar Osetra (30g) <i>Creamy ají amarillo sauce, chives, Oscietra caviar (30g)</i>	115
Caviar Osetra (50g / 100g) Guarniciones clásicas, blinis, tortillas de maíz <i>Classic garnishes, blinis, corn tortillas</i>	165 / 330

CEVICHES Y CRUDOS

Selección COYA de Tiraditos Lubina • Hamachi • Akami y Chutoro de atún rojo • Gambas Rojas Aliños cítricos, de ají y soja <i>Sea Bass • Yellowtail • Bluefin Akami & Chutoro • Red Prawns Citrus, ají & soy dressings</i>	130
Ceviche de Dorada SG Leche de tigre de ají amarillo, boniato, choclo <i>Sea bream, ají amarillo leche de tigre, sweet potatoes, choclo</i>	28
Ceviche de Coco SG Lubina, coco, jengibre, plátano macho, lima <i>Sea bass, coconut, ginger, plantain, lime</i>	32
Ceviche Picante de Atún Rojo Chili, ponzu, sésamo, arroz crujiente <i>Bluefin tuna, chilli, ponzu, sesame, crispy rice</i>	34
Tiradito de Hamachi Ají verde, daikon, tobiko <i>Yellowtail, green chilli, daikon, tobiko</i>	36
Tiradito de Atún Rojo Trufa, ponzu, ají amarillo <i>Bluefin tuna, truffle, ponzu, ají amarillo</i>	42

VERDES

Tomates y Aguacate Albahaca, cebolleta, aliño cítrico de soja <i>Basil, spring onion, citrus soy</i>	28
Burrata VG, SG Melocotón a la parrilla, ají amarillo confitado, huacatay <i>Grilled peach, candied ají amarillo, huacatay</i>	36
Bogavante y Tomates SG Patata, cebolla roja, aguacate a la brasa, lechuga romana <i>Lobster, potato, red onion, charred avocado, baby gem</i>	46

CALA

Discover CALA's latest designs alongside
APM Monaco & Orlebar Brown.

Find them at our in-house boutique, tucked behind
the arrival desk, just as you walk in

A LA BRASA Y CALIENTES

Linguine de Almejas Picantes Tomate, chili, hierbas frescas, limón <i>Clams, tomato, chilli, herbs, lemon</i>	42
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>	62
Pollo Picantón SG Ají panca, cilantro, limón <i>Baby chicken, ají panca, coriander, lemon</i>	38
Pluma Ibérica Salsa anticuchera, piña <i>Iberico pork, salsa anticuchera, pineapple</i>	35
Carabineros a la Parrilla Cítricos, sal marina <i>Fire-grilled carabineros, citrus, sea salt</i>	38
Solomillo de Res Picante (250g) Chalota crujiente, chili encurtido <i>Spicy beef fillet, crispy shallot, pickled chilli</i>	58
Lomo Alto de Wagyu Chileno BMS 6/7 (400g) SG Chimichurri, guasacaca <i>Wagyu rib-eye, chimichurri, guasacaca, adobo</i>	145

PARA COMPARTIR Precio Mercado | Market Price

Pesca del Día SG Pescado entero a la brasa de carbón, salsa criolla <i>Charcoal-grilled whole fish, salsa criolla</i>	PM
Chuletón de Res a la Parrilla SG Chimichurri, guasacaca <i>Bone-in rib-eye, chimichurri, guasacaca</i>	PM

ACOMPAÑANTES

Ensalada Verde VG, SG Lechuga romana, aguacate, vinagreta cítrica <i>Baby gem, avocado, citrus vinaigrette</i>	15
Verduras a la Parrilla VG, SG Berenjena, calabacín, pimientos, ají panca <i>Aubergine, courgette, peppers, ají panca</i>	15
Maíz a la Parrilla VG, SG Maíz, mantequilla de ají peruano, lima <i>Corn, peruvian chilli butter, lime</i>	15
Papas Fritas COYA VG, SG Salsa de tomate ahumado, huancaína <i>Smoked tomato, huancaína</i>	15

Todos los precios están expresados en euros e incluyen el 10% de IVA.
Nos tenemos a su disposición una tabla de alérgenos.

(V) Vegetariano (VG) Vegano (SG) Sin gluten

All prices are listed in Euros and include 10% VAT.
An allergen table is available upon request.

(V) Vegetarian (VG) Vegan (SG) Gluten Free

WHERE SUMMER FINDS US

MONACO • IBIZA • MARBELLA



BEYOND BORDERS

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

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.