

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
Cecina de Wagyu Wagyu curado, pan tostado, tomate rallado <i>Cured Wagyu, toasted bread, crushed tomato</i>	36
Tostadas de Stracciatella (2 uds) VG, SG Ají amarillo, tomates heirloom, albahaca, cancha <i>Ají amarillo, heritage tomatoes, basil, cancha</i>	20
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
Chicharrones de Calamares SG Jalapeño, quinoa tostada, salsa verde, lima <i>Baby squid, jalapeño, toasted quinoa, salsa verde, lime</i>	24

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

CEVICHE 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
Tiradito de Atún Rojo Trufa, ponzu, ají amarillo <i>Bluefin tuna, rocoto, truffle, pozu, ají amarillo</i>	42
Carpaccio de Res SG Solomillo de res, cebolleta a la brasa, crema de anacardos, rúcula <i>Beef fillet, charred spring onion, cashew cream, wild rocket</i>	35

VERDES

Bogavante y Tomates SG Patata, cebolla roja, aguacate a la brasa, lechuga romana <i>Lobster, potato, red onion, charred avocado, baby gem</i>	46
Burrata VG, SG Melocotón a la parrilla, ají amarillo confitado, huacatay <i>Grilled peach, candied ají amarillo, huacatay</i>	36
Sandía y Feta VG, SG Menta, lima, ají amarillo confitado <i>Watermelon, mint, lime, candied ají amarillo</i>	26
Ensalada COYA Pollo crujiente, lechuga romana, huevos, parmesano, huacatay <i>Crispy chicken, baby gem, eggs, parmesan, huacatay</i>	38

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

Solomillo de Res (250g) SG Chimichurri, salsa criolla <i>Beef fillet, chimichurri, salsa criolla</i>	58
Filete de Lubina SG Ají amarillo, pimientos asados, salsa criolla <i>Sea bass fillet, ají amarillo, roasted peppers, salsa criolla</i>	38
Linguine de Almejas Picantes Tomate, chili, hierbas frescas, limón <i>Clams, tomato, chilli, herbs, lemon</i>	42
Gambas Rojas SG Salsa de ají ahumado, chips de ajo <i>Red prawns, smoked chilli salsa, garlic chips</i>	42
Pollo Picantón SG Ají panca, cilantro, limón <i>Baby chicken, ají panca, coriander, lemon</i>	38
Hamburguesa COYA (200g) Black Angus, queso manchego curado, cebolla a la parrilla, pepinillos y relish de ají amarillo <i>Black Angus beef patty, aged manchego cheese, grilled onion, pickles & ají amarillo relish</i>	38

PARA COMPARTIR

Precio Mercado | Market Price

Arroz del Mar (mín. 2) SG Arroz bomba, calamares baby, gambas rojas, lubina, almejas, ají amarillo <i>Bomba rice, baby squid, red prawns, seabass, clams, ají amarillo</i>	44 p.p
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

Tomates y Cebolla Roja VG, SG Cebolleta, aliño cítrico de soja <i>Tomatoes, chives, citrus soy dressing</i>	15
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, aceite de oliva, hierbas frescas <i>Aubergine, courgette, peppers, olive oil, fresh herbs</i>	15
Papas Fritas COYA VG, SG Salsa de tomate ahumado, huancaína <i>Smoked tomato, huancaína</i>	25

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.