

PARA EMPEZAR

To Start

Guacamole VG, SG Aguacate machacado, tomate asado y cebolla roja, lima, tortillas de maíz <i>Crushed avocado, charred tomato, red onion, lime, corn tortillas</i> Añadir tartar de Atún Rojo <i>Add bluefin tuna tartar</i>	18
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> Añadir caviar Osetra (10g) <i>Add Oscietra caviar (10g)</i>	32
Cecina de Wagyu Wagyu curado, pan tostado, tomate rallado <i>Cured Wagyu, toasted bread, crushed tomato</i>	36
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
Burrata VG, SG Melocotón a la parrilla, ají amarillo confitado, huacatay <i>Grilled peach, candied ají amarillo, huacatay</i>	36
Ensalada COYA Pollo crujiente, lechuga romana, quinoa, parmesano, huacatay <i>Crispy chicken, baby gem, quinoa, parmesan, huacatay</i>	32
Chicharrones de Calamares SG Jalapeño, quinoa tostada, salsa verde, lima <i>Baby squid, jalapeño, toasted quinoa, salsa verde, lime</i>	24
Papas Fritas COYA VG, SG Salsa de tomate ahumado, huancaína <i>Chips, smoked tomato, huancaína</i>	15

A LA BRASA Y CALIENTES

Fresh from the Grill

Wrap de Berenjena VG Berenjena, yogur de ají rocoto, queso feta, granada <i>Aubergine, ají rocoto yogurt, feta, pomegranate</i>	26
Wrap de Pollo Anticuchero Pollo, ají amarillo, aguacate a la brasa, lima <i>Chicken, ají amarillo, charred avocado, lime</i>	32
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
Brioche de Lubina COYA Lechuga, salsa tártara y ají amarillo confitado <i>Crispy sea bass fillet, lettuce, tartare sauce & candied ají amarillo</i>	38

POSTRES

Desserts

Sandía Fresca V, SG Sandía, zeste de lima, menta fresca <i>Watermelon, lime zest, mint</i>	28 / 48 (L)
Sundae COYA VG, SG Soft serve de coco, fruta de la pasión, mango, lima, quinoa crocante <i>Coconut soft serve, passion fruit, mango, lime, quinoa crunch</i>	18 / 38 (XL)
Churros V Chocolate, dulce de leche <i>Milk chocolate, dulce de leche</i>	17

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

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

CHAMPAGNES

	75cl	1.5L	3L	6L
NON VINTAGE				
NV Veuve Clicquot , Yellow Label	170	360	1100	2200
NV Delamotte , Blanc de Blancs	185			
NV Louis Roederer , Brut	210	420		
NV Ruinart , Blanc de Blancs	280	570	1750	
NV Armand de Brignac , Ace of Spades	890	1900		
VINTAGE				
Dom Pérignon Cristal	560	1500	4900	15000
	650	1600		
ROSADOS Rosé				
NV Veuve Clicquot , Rosé	200	390		
NV Ruinart , Rosé	250	550		
2014 Cristal , Rosé	860			
Dom Pérignon , Rosé	790	2500		

VINOS

Wines

BLANCOS Whites				
2025 Verdejo , Javier Sanz Viticultor	50	100		
2025 Godello , Akilia, Mario Rovira	55			
2024 Albariño , Fefiñanes, Palacio de Fefiñanes	65			
2023 Chablis , Dampé Frères	70			
2024 Sancerre , Domaine Fournier	85	170		
2024 Sancerre , Les Monts Damnés, Domaine Fournier			550	
2023 Riesling/Albariño , Ekam, Castell d'Encus	95	190		
ROSADOS Rosé				
2025 Whispering Angel , Château d'Esclans	80	160	350	690
2024 Château Miraval			360	720
2025 2s , Château des Marres	95			
2024 Rock Angel , Château d'Esclans	115	230		
2024 Rosé et Or , Château Minuty	130	250		
2024 Château d'Esclans	150	290		
2025 281 , Château Minuty	250	490		
2023 Garrus , Château d'Esclans	360	760		

ESPUMOSO Sparkling

NV Raventós i Blanc , Blanc de Blancs	75
2023 Casajou , La Caldereta, Parcela Unica, Brut Nature	85

VINOS POR COPA

By the Glass

CHAMPAGNE	125ml
NV Veuve Clicquot , Yellow Label	28
NV Ruinart , Blanc de Blancs	42
NV Veuve Clicquot , Rosé	33
VINOS BLANCOS White Wine	
2024 Godello , Ultreia, R. Pérez	12
2024 Garnatxa Blanca , Can Sumoi	14
VINOS ROSADOS Rosé Wine	
2025 Rosado , Can Axartell	11
2025 Whispering Angel , Château d'Esclans	18
2024 Château d'Esclans	22
ESPUMOSO Sparkling	
NV Raventós i Blanc , Blanc de Blancs	15



CÓCTELES

Cocktails

Margarita Amarilla * Mijenta Blanco, ají amarillo, maracuyá, agave, lima <i>Mijenta Blanco, ají amarillo, passion fruit, agave, lime</i>	17
Raspadilla de Mango e Higo * Mezcal 400 Conejos, Cointreau, mango, sirope de higo, lima <i>Mezcal 400 Conejos, Cointreau, mango, fig syrup, lime</i>	17
Solar Spritz COYA Pisco, licor de bergamota Italicus, cava <i>COYA Pisco, Italicus bergamot liqueur, cava</i>	19
Paloma Peruana 1800 Silver, chicha morada, refresco de pomelo, lima falsa <i>1800 Silver, chicha morada, grapefruit soda, fake lime</i>	18
Sangria de Macerado (Copa / 2L Jugo) Pisco Macerado del Perú de maracuyá, St. Germain, piña, cava <i>Macerado del Peru passion fruit pisco, St. Germain, pineapple, cava</i>	17 / 80

CERVEZAS

Beers

El Aguila Dorada	10
El Aguila Sin Filtrar 0.0	8
Cubo de Cerveza (5 cervezas) <i>Bucket of Beer</i>	40

TEQUILAS

Copa: 5cl | Botella: 70cl

	Copa	Botella
1800 Silver Agave fresco con cítricos y un final suave y especiado <i>Crisp agave with citrus and a smooth peppery finish</i>	20	280
Mijenta Reposado Suave y sabor intenso con vainilla, caramelo y especias cálidas <i>Smooth & rich with vanilla, caramel & warm spice</i>	22	300
Maestro Dobel Suaves notas de agave, roble y vainilla con un toque de especias <i>Smooth agave, oak, and vanilla with a touch of spice</i>	30	400
Clase Azul Reposado Ultra suave, con vainilla, avellana y especias delicadas <i>Ultra-smooth, with vanilla, hazelnut & delicate spice</i>	55	750
Don Julio 1942 Suave e icónico, con caramelo, roble y agave tostado <i>Silky & iconic, with caramel, oak & roasted agave</i>	55	750

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

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



UN MOMENTO PARA REFRESCARSE

A Moment to Refresh

Coco COYA Agua de coco fresca <i>COYA Coconut</i>	17
Zumos Recién Exprimido Zumo de naranja recién exprimido <i>Freshly pressed orange juice</i>	12
Sol Naranja, maracuyá y mango <i>Orange, passion fruit & mango</i>	13
Verde Guanábana, menta, espinacas y lima <i>Guanábana, mint, spinach & lime</i>	13
Soft Drinks <i>Refrescos</i>	8
Agua (33cl) Sin Gas / Con Gas <i>Water Still / Sparking</i>	5

CAFÉS Y TÉS

Coffees & Teas

Espresso / Double Espresso	5 / 6
Matcha Latte Frio Matcha, leche de avena, agave <i>Matcha, oat milk, agave</i>	8
Té de Jazmín Frio Té verde frío con un toque de yuzu <i>Chilled green tea with a hint of yuzu</i>	7
Terra Tostada Hojicha Japonés tostado, leche de avena, vainilla, servido con hielo <i>Roasted Japanese hojicha, oat milk, vanilla, over ice</i>	9

CÓCTELES SIN ALCOHOL

Non-Alcoholic Cocktails

Chicha Morada Maíz morada, ananas, manzana, lima <i>Purple corn, pineapple, apple, lime</i>	11
Sol Y Mar Zumo de manzana natural, crema de coco, maracuyá, lima <i>Fresh apple juice, coconut cream, passion fruit, lime</i>	12

COYA - ALREDEDOR DEL MAR MEDITERRÁNEO

COYA - AROUND THE MEDITERRANEAN SEA

MONTE-CARLO BARCELONA MARBELLA IBIZA

MUY PRONTO
COMING SOON

ATHENS MILANO

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

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



COYA BEACH IBIZA

BLESS IBIZA THE SITE, CTRA. PLAYA D'EN BOSSA, 13,
SANT JORDI DE SES SALINES, 07817 IBIZA

www.coyarestaurant.com