

# MENÚ DE PLATA

80 par personne

## **Guacamole et Tortillas** VG SG

Avocat, ají amarillo, tortillas de maïs

## **Tostada de Thon** SG

Pico de gallo, avocat, coriandre

## **Empanadas de Poulet** SG

Maïs, sauce aioli

-

## **Ceviche de Bar Classico** SG

Leche de tigre, ají limo, patate douce  
maïs choclo, oignon rouge

## **Tataki de Thon**

Ají amarillo, cebette, sésame noir

## **Filet de Saumon Label Rouge** SG

Ecrasé de pommes de terre  
ají amarillo, salade d'herbes

## **Coquelet Jaune** SG

Ají panca, aioli à la coriandre  
légumes grillés

## **Brocolini** VG SG

Ají panca, aioli à la coriandre  
légumes grillés

-

## **Crema Volteada** V SG

Flan crémeux à la coco, caramel, vanille

## **Churros de Naranja** V

Les fameux churros, chocolat au lait  
douce de leche, zestes d'orange

## **Alfajores** V

Sablé au citron vert, dulce de leche

# MENÚ DE ORO

100 par personne

## **Guacamole et Tortillas** VG SG

Guacamole, pico de gallo, tortillas de maïs

## **Tostadas de Hamachi**

Piment vert, cresson shiso violet  
cébette, tortilla de maïs bleu

## **Anticuchos de Boeuf** SG

Ají panca, coriandre

-

## **Ceviche de Bar "Clásico"** SG

Leche de tigre, aji limo, patate douce, maïs  
choclo, oignon rouge

## **Ceviche de Thon Albacore "Chifa"**

Sauce pimentée, sésame, sauce soja  
chips de riz

## **Tiradito de Sérieole**

Piment vert, daikon, tobiko

## **Trio De Maïs** VG SG

Maïs grillé, cancha frit, poivron rouge  
à la braise, menthe

## **Filet de Bœuf Epicé** SG

Oignons croustillants, aji limo  
poivre de szechuan

## **Cazuela de Bar Chilien**

Riz Bomba, citron vert, aji amarillo

## **Aubergine** V SG

Miso, sésame, ciboulette

-

## **Churros de Naranja** V

Les fameux churros, chocolat au lait  
et dulce de leche, zestes d'orange

## **Suspiro à la Noix de Coco** V SG

Mousse à la noix de coco  
meringue, sauce mangue  
fruit de la passion

## **Alfajores** V

Sablé au citron vert, dulce de leche

# MENÚ DEGUSTACIÓN

120 par personne

## **Guacamole et Tortillas** VG SG

Guacamole, pico de gallo  
tortillas de maïs

## **Tostadas de Thon & Caviar**

Pico de gallo, avocat, coriandre  
caviar Baeri

## **Empanadas de Poulet** SG

Maïs, sauce aioli

## **Ceviche Bar "Clásico"** SG

Leche de tigre, aji limo, patate douce  
maïs choclo, oignon rouge

## **Ceviche de Maigre à la Truffe**

Ponzu à la truffe, ciboulette  
poudre de cèpes

## **Tiradito de Sériole et Caviar**

Piment vert, daikon, caviar Baeri

## **Epinards et Manchego**

Noix caramélisées, baies de goji  
canneberges

## **Cazuela Bar Chilien** SG

Riz bomba, dashi, aji amajillo  
citron vert et pousses de petits pois

## **Boeuf Wagyu Epicé** SG

Oignons croustillants, aji limo  
anis étoilé, poivre de szechuan

## **Broccolini**

Sauce au piment  
ail, gingembre, sésame

## **Churros de Naranja** V

Les fameux churros, chocolat au lait  
et dulce de leche, zestes d'orange

## **Suspiro à la Noix de Coco** V SG

Mousse à la noix de coco  
meringue, sauce mangue  
fruit de la passion

### **Menu à partir de 12 personnes**

Une bouteille d'eau minérale pour deux, café ou thé

Entrées, plats et desserts à partager

Coyarestaurant.com | @coyaparisbeaupassage | #coyaparisbeaupassage

Prix nets en euros, service compris.

V: Végétarien VG: Vegan SG: Sans Gluten