

New Year's Eve Dinner | Cena de Nochevieja

COYA WEDNESDAY, 31ST DECEMBER FROM 9 PM | MIÉRCOLES, 31 DE DICIEMBRE A PARTIR DE LAS 21 H

WELCOMING AMUSE-BOUCHE | APERITIVO DE BIENVENIDA

OYSTER & "OJO LOCO" COCKTAIL | OSTRA & CÓCTEL "OJO LOCO"

Hibiscus infused Ciroc, pomegranate, litchi, rosemary, lime | Ciroc infusionado con hibisco, granada, litchi, romero y lima

APPETIZERS | APERITIVOS

GUACAMOLE & TUNA TARTARE WITH CAVIAR | GUACAMOLE & TARTAR DE ATÚN CON CAVIAR

Avocado, bluefin tuna tartare and caviar | Aguacate, tartar de atún rojo con caviar

SHIITAKE TACOS SERVED WITH TRUFFLE | TACOS DE SHIITAKE CON TRUFA

Grilled shiitake, feta cheese, avocado & truffle | Shiitake a la parrilla, queso feta, aguacate y trufa

WAGYU SKEWERS | ANTICUCHO DE WAGYU

Chilean Wagyu, spiced glaze & coriander | Wagyu chileno, glaseado especiado y cilantro

DUCK EMPANADAS | EMPANADAS DE PATO

Corn empanadas, duck confit & orange | Empanadas de maíz, pato confitado y naranja

RAW | CRUDO

LOBSTER CEVICHE | CEVICHE DE BOGAVANTE

Nikkei ceviche with rock lobster | Ceviche nikkei con langosta de roca

RED PRAWN AGUACHILE | AGUACHILE DE GAMBA ROJA

Local red shrimp, green aguachile, cucumber & avocado | Gamba roja local, aguachile verde, pepino y aguacate

HAMACHI TIRADITO | TIRADITO DE HAMACHI

Yellowtail, corn tiger's milk, citrus caviar | Pez limón, leche de tigre de maíz y caviar cítrico

MAIN COURSES | PLATOS FUERTES

CHILEAN SEABASS | LUBINA CHILENA

Seabass, miso glaze, rocoto & butter sauce | Lubina, glaseado de miso y salsa de rocoto con mantequilla

KAGOSHIMA BEEF SIRLOIN | LOMO DE RES KAGOSHIMA

Japanese Wagyu A5 sirloin | Solomillo de Wagyu japonés A5

SIDES | GUARNICIONES

TRUFFLED POTATO PURÉE | PURÉ DE PATATA TRUFADO

Creamy truffled potato purée | Puré cremoso de patata trufado

GLAZED VEGETABLES | VERDURAS GLASEADAS

Roasted glazed baby vegetables | Verduritas asadas y glaseadas

DESSERT | POSTRE

SUN OF CUSCO | SOL DE CUSCO

Chocolate, hazelnut & mandarin | Chocolate, avellana y mandarina

SUSPIRO LIMEÑO | SUSPIRO LIMEÑO

Lemon, tequila & basil pie | Tarta de limón, tequila y albahaca



Food & drinks packages starting at | Paquetes de comida y bebida desde **EUR 700**

T. 952 76 82 22 | coya@puenteromano.com