

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 AND PEARL | OSTRA Y PERLA

Guillardeau No. 3, passion fruit, ají limo | Guillardeau n.º 3, maracuyá, ají limo

APPETIZER | APERITIVOS

GUACAMOLE AND SNOW CRAB | GUACAMOLE Y CANGREJO DE LAS NIEVES

Snow crab, crystal shrimp, ikura, avocado, corn tortillas | Cangrejo de las nieves, camarón cristal, ikura, aguacate, tortillas de maíz

SHIITAKE TACOS WITH TRUFFLES | TACOS DE SHIITAKE CON TRUFA

Grilled shiitake, avocado, coriander, black winter truffle | Shiitake a la parrilla, aguacate, cilantro, trufa negra de invierno.

WAGYU BEEF SKEWERS (2 PCS) | ANTICUCHO DE RES WAGYU (2 PCS)

Beef fillet, ají panca, coriander | Filete de ternera, ají panca, cilantro

SNAPPER AND RED SHRIMP WITH COCONUT | PARGO Y GAMBITAS ROJAS AL COCO

Snapper, coconut, plantain, ají limo | Pargo, coco, plátano, ají limo

YELLOWTAIL AND TRUFFLES | PEZ LIMÓN Y TRUFA

Yellowtail, ají rocoto, sweet potato | Pez limón, ají rocoto, batata

SORBET | SORBETE

COMPRESSED HONEYDEW MELON AND MINT | MELÓN DULCE Y MENTA

MAIN COURSES | PLATOS FUERTES

BLUE LOBSTER | BOGAVANTE AZUL

Josper blue lobster, avocado aioli, miso butter | Bogavante azul al Josper, alioli de aguacate, mantequilla de miso

KAGOSHIMA BEEF LOIN | LOMO DE RES KAGOSHIMA

Spicy Kagoshima Wagyu A5, béarnaise foam | Wagyu A5 picante de Kagoshima, espuma de bearnesa

RICE WITH MUSHROOMS AND TRUFFLES | ARROZ CALDOSO CON HONGOS Y TRUFA

Rice, roasted mushrooms, black truffles & ají amarillo | Arroz, champiñones asados, trufas negras y ají amarillo

GARNISH | GUARNICIÓN

CRISPY YUCA | YUCA CRUJIENTE

Fried yuca chips | Chips de yuca fritos

DESSERT AND DIGESTIVE | POSTRE Y DIGESTIVO

CARAJILLO / PISCO

GOLD AND MERINGUE BAR WITH RED BERRIES | BARRA DE ORO Y MERENGUE CON FRUTOS ROJOS

Salted caramel and peanut chocolate finger. Grand Marnier meringue, blackberry sauce, raspberry sorbet

Barrita de chocolate con caramelo salado y cacahuetes. Merengue de Grand Marnier, salsa de moras y sorbete de frambuesa

