



COYA

BRUNCH

**COYA PARIS PRESENTE
SON BRUNCH PÉROUVIEN**

Nouvelle sensation de la rentrée,
COYA Paris présente son nouveau Brunch Péruvien
tous les samedis et les dimanches dès 12h30.



BRUNCH PÉRUVIEN

COYA réinvente l'art de vivre dans un lieu d'exception à l'esprit contemporain et captivant, l'endroit idéal pour un brunch ensoleillé.

Une sélection d'entrées, comme des Empanadas de maïs, poulet et sauce à l'ail ou encore Tiradito de Sériole, piment vert, radis blanc. Des assiettes saines et colorées: Daurade en Escabeche, ají amarillo, ají panca, tamarillo et oignons rouges. Et enfin la Piña Colada, ananas rôti, glace à la noix de coco, mousse au rhum qui ouvrent la carte des desserts comme on ouvre un carnaval.

COYA Paris aime voir les choses en grand pour le plus grand plaisir de tous et imagine un univers unique, vibrant et immersif.

Inutile d'attendre la tombée de la nuit pour se réchauffer, ce lieu de vie et de partage vous accompagne dans cette épopée festive. Une fois le brunch terminé les convives seront invités à rejoindre le Pisco Bar pour continuer la fête avec notre DJ au rythme des vibes sud-Américain.

Gastronomie et musique, le mix parfait dont seul COYA a le secret.



BRUNCH

60€ par personne

UNE SELECTION D'ENTREES

Empanadas de Maïs au Poulet
Sauce à l'ail

Taco de Citrouille VG
Aji amarillo, quinoa frit

Brochette de Champignons VG
Aji panca, persil

Poitrine de Porc Croustillante
Mayonaise épicée, céleri, coriandre, oignon rouge

Ceviche de Loup de Mer
Patate douce, maïs blanc, oignon rouge

Tiradito de Sérieole
Piment vert, radis blanc

UN PLAT AU CHOIX

Salchipapa SG
Saussices de boeuf, oeuf au plat, huancaína, sauce tomate fumée

Sandwich d' Effiloché de porc
Aji panca fumé, sauce huancaína, échalottes croustillantes, salade criollo, frites

Oeufs en Cocotte V
Haricots noirs, tomate épicée, tortillas

Daurade en Escabeche SG
Ají amarillo, ají panca, tamarillo et oignons rouges

UN DESSERT AU CHOIX

Piña Colada SG
Ananas rôti, glace à la noix de coco, mousse au rhum

Crema Volteada de Coco
Flan crémeux au coco, caramel, vanille

