COYO

SELKAPSMENY

3-retters meny

699 PP

RETT 1

GAMBAS DE LIMA

Argentinske kongereker i leche de tigre med sitron, koriander, tomat, avokado og agurk. Serveres med tostadas. *Sl, Sk*

RETT 2 - VELG ÉN RETT

LANGTIDSKOKT BRISKET

Langtidskokt brisket marinert med chili, løk, hvitløk, ancho- og guajillo-chili. Serveres med frisk salat og bakte poteter. *Sl*

ELLER

GYLDEN STEKT TORSK

Torsk servert med kremet kokossaus, potetpuré, sauterte grønnsaker, fersk koriander og grillet chili. *F, Sk, M*

RETT 3

DOBBEL SJOKOLADEMOUSSE

Mørk og hvit sjokolademousse, servert med skogsbærglaze *M*

4-retters dele-meny

799 PP

RETT 1

GUACAMOLE

Fersk guacamole servert med sprø tortillachips.

NIKKEI CEVICHE

Tunfisk ceviche med leche de tigre, soyasaus, tamarind og sesamolje, med innslag av avokado, agurk og daikon. Serveres med sprø ris-crackers. *F, So, Se*

RETT 2

TACO PASTOR

Achiote-marinert kylling med urter og krydder, servert i maistortilla med ananas og pico de gallo. *Su*

TACO CERDO

Langtidskokt pulled pork med guacamole og pico de gallo. *Su*

RETT 3

LANGTIDSKOKT BRISKET

Langtidskokt brisket marinert med chili, løk, hvitløk, ancho- og guajillo-chili. Serveres med coleslaw og maistortilla. *E, Su*

RETT 4

TRES LECHES

Luftig kake dynket i tre typer melk, toppet med krem, kanel og kakao. *M, E, G*

ANBEFALT VINPAKKE
Standard 400,- *pr pers*

1 gl Domdechant Werner Riesling
med Brisket: 1 gl La Casa Di Roberta Valpolicella
med Fisk: 1 gl Tremblay Chablis

Svart Kaffe til 50,-

ANBEFALT VINPAKKE
Spesial 560,- *pr pers*

1 gl Jean Pablot Pouilly-Fume
2 gl Michel Juillot Pinot Noir

Svart kaffe til 50,-

Halal- og vegetarversjoner er tilgjengelig på forespørsel.

Ved allergener eller andre behov ta kontakt med oss på forhånd på booking@coyorestaurant.no
Allergenbeskrivelse: G-Hvete, M-Melk, F-Fisk, Sn-Sennep, E - Egg, Sl-Selleri, Sk-Skalldyr, So-Soya, Sf-Sulfitter