

# POPINO

## • PARA COMPARTIR •

### CEVICHE AHUMADO (GF, KF)

Pesca blanca curada y ahumada, leche de coco cítrica, yogurt, pepino, tejas de plátano

\$ 18

### CRUDO DE ATÚN BLANCO (GF, KF)

Atún blanco, sandía, tomate lactofermentado, caldo de limón mandarino, aguacate asado

\$ 16

### AGUACHILE DE CORVINA (GF, KF)

Aguachile de corvina, rábanos, aguacate, maíz crocante, sorbete de limón mandarino

\$ 20

### MEDALLONES DE ATÚN BLANCO (KF)

Atún blanco a la parrilla, dashi de alga y hongos, daikon, gel de estragón

\$ 18

### PULPO ASADO

Pulpo a la parrilla, kéfir casero, papas confitadas, chimichurri de puerro

\$ 24

### SLIDER DE BRISKET

Pan brioche tostado, brisket, chucrut de arándanos, gel de yema, jus de res

\$16

### TARTARE DE RES

Res ahumada, tuétano caramelizado, helado de mostaza, pan de masa madre

\$ 22

### ARROZ MELOSO

Arroz enriquecido con jus de res, mix de vegetales, popcorn, huevo frito

\$ 14

## • DE LA HUERTA •

### ENSALADA DE ARUGULA (KF, V)

Arugula, cogollos, arveja, naranja, semillas de calabaza, queso parmesano, vinagreta

\$ 14

### ENSALADA DE OTOÑO (KF, V)

Espárragos, kale, radiccio, guisantes, apio, arándanos deshidratados, vinagreta Popino

\$ 16

### ENSALADA DE COGOLLOS (KF, V, N)

Lechuga cogollo a las brasas, vinagreta de limón marroquí, crumble de pistachos

\$ 14

### ZANAHORIAS GLASEADAS (GF, KF, V, N)

Zanahorias a la parrilla glaseadas, labneh de maní, palmitos frescos, berros, higos

\$ 18

### COLIFLOR ROSTIZADO (KF, V)

Coliflor rostizado, salsa de tahini, granada, hierbas frescas, aceite verde

\$ 18

(GF) GLUTEN FREE (KF) KOSHER FRIENDLY (V) VEGETARIANO (N) CONTIENE NUECES

## • CARNES •

### FILETE DE RES

Filete a la brasa, puré de hongo trufado,  
hongo confitado, just de res

\$ 34

### NEW YORK STEAK 12oz (GF)

Prime New York Steak a la brasa

\$ 38

### ENTRAÑA 12oz (GF)

Prime choice Entraña a la brasa

\$ 38

### DENVER STEAK 12oz

Denver a la brasa, puré de plátano  
asado, mostaza dijión, cebolleta

\$ 48

### CERDO CROCANTE (GF)

Cerdo crocante, mole de zanahorias  
y remolachas, mora lacto-fermentada

\$ 34

### CORDERO GLASEADO (2-3 pax)

Garrón de cordero cocinado por 36 horas,  
tortillas de yuca, vegetales frescos, salsa

\$ 64

### TOMAHAWK STEAK 1000g (2-3 pax)

Tomahawk a la brasa, jus  
de res, papas triple cocción

\$ 92

## • PESCA Y AVE •

### CORVINA POPINO 200g (GF, KF)

Corvina asada, salsa de coco y marañón,  
ensalada fresca de hinojo y hierbas

\$ 24

### CORVINA VERDE 200g (GF, KF)

Corvina asada, bok choy, salsa de curry  
verde, ensaladilla de arveja y chayote

\$ 28

### PESCA ENTERA 1000g (GF, KF)

Pesca del día a la brasa, salsa de tomates  
asados y curry, hierbas frescas, patacones

\$ 42

### POLLO AHUMADO (KF)

Pechuga ahumada, cogollos  
frescos, hongos asados, maíz

\$ 20

## • PASTAS •

### CAPELLETIS DE QUESO (KF, V, N)

Pasta artesanal rellena de queso de cabra,  
crema de nuez y trufa, salvia, arugula

\$ 18

### RIGATONI POPINO (KF, V, N)

Pasta rigatoni, emulsión de queso  
cottage, brocolinis, almendras

\$ 16

### FETTUCCINI PRIMAVERA (KF, V)

Fettuccini al limón, tomate fresco,  
gremolata de pimentones  
opción camarones + \$4

\$ 18

### GNOCCHIS CON BRISKET

Gnocchis de zapallo, brisket braseado,  
jus de res, col verde, queso parmesano

\$ 24

## • GUARNICIONES •

PAPAS TRIPLE COCCIÓN

\$7

PATACONES FRITOS

\$7

PURÉ DE PAPA SEDOSO

\$8