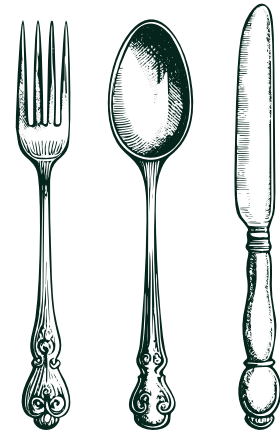


POPINO

ENTRADAS

AGUACHILE DE CORVINA	<i>aguacate, maíz crocante, sorbete de limón mandarino, ají</i> [GF, KF, P]	\$ 20
TIRADITO AL TAMARINDO	<i>corvina, tamarindo, jalapeño, tostada de maíz</i> [GF, KF]	\$ 18
GYOZAS DE PIXBAE	<i>puré de pixbae, salsa de harissa verde</i> [KF, V]	\$ 12
ARROZ MELOSO	<i>mix de vegetales, jus de res, popcorn, huevo frito</i>	\$ 14
TARTARE DE RES	<i>tuétano, helado de mostaza, cebollín, pan de masa madre</i>	\$ 24
SLIDER DE BRISKET	<i>pan brioche, chucrút, jus de res</i>	\$ 14
LANGOSTINOS ASADOS	<i>aguacate, kale, almendras, tocino, emulsión anticuchera</i> [N]	\$ 20
PULPO ASADO	<i>kéfir picante casero, papas confitadas, chimichurri de puerro</i> [P]	\$ 28



DE LA HUERTA



ENSALADA DE ARÚGULA	<i>cogollos, arberja, naranja, vinagreta cremosa, parmesano</i> [GF, KF, V]	\$ 18
ENSALADA DE OTOÑO	<i>kale, radicchio, espárragos, guisantes, cranberries, vinagreta</i> [KF, V]	\$ 16
ZAPALLO ASADO	<i>crema de queso de cabra, vinagreta de cebollas asadas</i> [GF, KF, V]	\$ 14
COLIFLOR ROSTIZADO	<i>crema de queso gouda ahumado, peras caramelizadas</i> [GF, KF, V]	\$ 18
PLÁTANO DULCE	<i>glaseado de miel, puré de berenjena, queso local</i> [GF, KF, V]	\$ 12

[GF] GLUTEN FREE

[KF] KOSHER FRIENDLY

[V] VEGETARIANO

[N] CONTIENE NUECES

[P] PICANTE

PASTAS

CAPELLETIS DE QUESO	<i>relleno de queso de cabra, crema de nuez y trufa, salvia</i> [KF, V]	\$ 18
RIGATONI POPINO	<i>crema de quesos y cebolla caramelizada, crocante de queso</i> [KF, V, P]	\$ 16
FETTUCCINI PRIMAVERA	<i>salsa al limón y mantequilla, tomates cherry</i> [KF, V]	\$ 16
PAPARDELLE AL RAGÚ	<i>cachete de res estofado, crema de miel y ajo, parmesano</i>	\$ 22
GNOCCHIS CON BRISKET	<i>gnocchis de zapallo, brisket, jus de res, parmesano</i>	\$ 20



GUARNICIÒN

PATACONES
FRITOS
\$6

PAPAS TRIPLE
COCCIÓN
\$6

PURÉ DE PAPA
SEDOSO
\$6

RISOTTO
DE HONGOS
\$6

VEGETALES
SALTEADOS
\$6

PESCADOS

CORVINA POPINO	200g <i>salsa de coco y marañón, ensalada fresca de hinojo, hierbas</i> [GF, KF]	\$ 24
CORVINA BLANCA	200g <i>salsa 'beurre blanc', puré de papa sedoso, cebollitas asadas</i> [KF]	\$ 28
PESCA ENTERA	1000g <i>pesca del día a las brasas, salsa de tomates asados y curry, patacón</i> [GF, KF]	\$ 42
ARROZ A LAS BRASAS	<i>atún sellado, aioli picante, ajo negro</i> [KF]	\$ 22

CARNES

FILETE POPINO	10oz <i>Filete a las brasas, salsa de pimentas, milhojas de papas</i> [GF]	\$ 28
MORRILLO GLASEADO	<i>plátano con queso, caldo de mantequilla avellanda</i> [GF]	\$ 34
ENTRAÑA	12oz <i>Entraña (Choice) a las brasas, incluye guarnición a su elección</i> [GF]	\$ 38
RIB EYE	12oz <i>Rib Eye (Choice) a las brasas, incluye guarnición a su elección</i> [GF]	\$ 40
RIB EYE BONE-IN	16oz <i>Rib Eye (Upper Choice) a las brasas, incluye guarnición a su elección</i> [GF]	\$ 42
PASTRAMI	250g <i>cocción lenta y glaseado en sus jugos, cebollina, puré de papa sedoso</i> [GF, KF sin puré]	\$ 38
COSTILLÓN	500g <i>cocción lenta y glaseado, acompañado de tortillas, pepinillos y salsas</i> [GF]	\$ 48
CERDO CROCANTE	<i>Pork Belly, mole de plátano, puré de maíz</i> [GF]	\$ 30
TOMAHAWK STEAK	1400g - 1600g <i>Tomahawk a las brasas, jus de res, papas triple cocción</i> [GF]	\$ 110
POLLO	<i>Pollo en salsa de cerveza y naranja, tzatziki, y yucas crocantes cremosas</i>	\$ 20