

CAPRICHOS DE POPPA

Los favoritos de nuestros clientes

Bogavante con huevos fritos y patatas (p.p.) 30
Lobster with fried eggs and potatoes (p.p.)
Hummer mit Spiegeleiern und Kartoffeln (p.p.)

Bacalao confitado con foie y gírgolas salteadas 33
Confit cod with foie and sautéed oyster mushrooms
Kabeljau mit Gänseleber und sautierten Austernpilzen

Tartar de atún rojo con tuétano asado 25,5
Bluefin tuna tartare with roasted bone marrow
Roten Thun-Tartar mit geröstetem Mark

Berenjena templada con queso feta, tomate seco, aceitunas negras, alcaparras y pimiento rojo asado 17,3
Warm eggplant with feta cheese, dried tomato, black olives, capers and roasted red pepper
Warme Aubergine mit Feta-Käse, getrockneten Tomaten, schwarzen Oliven, Kapern und gerösteter roter Paprika

Torreznos crujientes del chef con patatas revolconas 16,5
Chef's crispy Torreznos with potatoes
Knusprige Torreznos des Küchenchefs mit Kartoffeln

ENTRANTES PARA COMPARTIR

Pulpo a la gallega con patata y pimentón 25,9
Galician octopus with potato and paprika
Galizischer Tintenfisch mit Kartoffeln und Paprika

Calamares fritos con mayonesa de lima 18,5
Fried squid with lime mayonnaise
Gebratener Tintenfisch mit Limettenmayonnaise

Ensaladilla rusa casera con ventresca de atún 15
Homemade Russian salad with tuna belly
Hausgemachter russischer Salat mit Thunfischbauch

Flor de alcachofa con parmesano, huevo y aceite de trufa 17,4
Artichoke flower with parmesan, egg and truffle oil
Artischockenblüte mit Parmesan, Ei und Trüffelöl

Boquerones frescos fritos 17,5
Fresh fried anchovies
Frisch frittierte Sardellen

Gambas al ajillo 21,9
Garlic prawns
Garnelen mit Knoblauch

Gambas en pasta brick 18
Prawns in brick pastry
Garnelen in Brick-Teig

Croquetas caseras de la abuela (6 uds.) 14,5
Grandma's homemade croquettes (6 pcs.)
Hausgemachte Krokette von Oma (6 stk.)

Jamón Ibérico al plato 23,9
Iberian ham platter
Iberischer Schinken (aufgeschnitten)

Pan de cristal con tomate y AOVE 8,9
Crystal bread with tomato and extra virgin olive oil
Kristallbrot mit Tomate und nativem Olivenöl extra

Pimientos tipo Padrón 12
Padrón-style peppers
Padrón-Paprika

Mejillones al vino blanco 19
Mussels in white wine
Miesmuscheln in Weißwein

Gyozas de gambas con salsa de soja (6 u.) 16,5
Shrimp gyozas (6 units) with soy sauce (6 pcs.)
Garnelen-Gyozas mit Sojasauce (6 stk.)

ENTRANTES

ENSALADAS Y FRESCOS

Burratina cremosa con tomate Monterrosa, pesto de albahaca y fruta de la pasión 18,5
Creamy burratina with Monterrosa tomato, basil pesto and passion fruit
Cremige Burratina mit Monterrosa-Tomate, Basilikumpesto und Passionsfrucht

Ventresca de atún con tomate rosa, cebolla morada y vinagreta de mango 18,5
Tuna belly with pink tomato, red onion and mango vinaigrette
Thunfischbauch mit rosa Tomate, roter Zwiebel und Mango-Vinaigrette

Ensalada César con pollo crujiente, parmesano y salsa César 18,5
Caesar salad with crispy chicken, parmesan and Caesar dressing
Caesar-Salat mit knusprigem Hähnchen, Parmesan und Caesar-Dressing

Hamburguesa vegana 19
Vegan burger
Veganer Burger

ARROCES

(mín. 2 pax)

Arroz del señoret con gambas, calamar y rape (p.p.) 25
Señoret's rice with prawns, squid and monkfish (p.p.)
„Señoret“-Reis mit Garnelen, Tintenfisch und Seeteufel (p.p.)

Paella mixta (p.p.) 24
Mixed paella (p.p.)
Gemischte Paella (p.p.)

Arroz negro con calamar, gambas y alioli (p.p.) 25
Black rice with squid, prawns and aioli (p.p.)
Schwarzer Reis mit Tintenfisch, Garnelen und Aioli (p.p.)

Paella de verduras de temporada (p.p.) 24
Seasonal vegetable paella (p.p.)
Gemüse-Paella der Saison (p.p.)

PESCADOS

Lenguado a la plancha con salsa de limón y verduras salteadas 33
Sea bass with creamy risnip and seasonal vegetables
Gegrillte Seezunge mit Zitronensauce und sautiertem Gemüse

Rodaballo a la plancha con patat0 y verduras de temporada 29
Grilled turbot with potatoes and seasonal vegetables
Gegrillter Steinbutt mit Kartoffeln und Gemüse der Saison

Filete de lubina con cremoso de chirivía y verduras de temporada 25,5
Sea bass fillet with creamy parsnip and seasonal vegetables
Wolfsbarschfilet mit Pastinakencreme und Saisongemüse

Centro de salmón con puré Robuchon 25,5
Salmon centre with Robuchon puree
Lachszenrum mit Robuchon-Püree

CARNES

Solomillo de ternera con foie y reducción de Pedro Ximénez 34,5
Beef tenderloin with foie and Pedro Ximénez reduction
Rinderfilet mit Foie und Pedro Ximénez-Reduktion

Entrecot de ternera con patatas fritas y huevos fritos 29
Beef entrecôte with French fries and fried eggs
Rinder-Entrecôte mit Pommes frites und Spiegeleiern

Secreto Ibérico con patatas y pimientos tipo Padrón 26,5
Iberian pork with potatoes and Padrón-style peppers
Iberisches Schweinefilet mit Kartoffeln und Padrón-Paprika

Hamburguesa de ternera con jamón Ibérico 21,9
Beef burger with Iberian ham
Rindfleischburger mit Iberischem Schinken

PASTAS

Tagliatelle carbonara con guanciale 20,5
Tagliatelle carbonara with guanciale
Tagliatelle Carbonara mit Guanciale

Fettuccine con puntas de solomillo, setas y aceite de trufa 21,5
Fettuccine with beef tenderloin tips, mushrooms and truffle oil
Fettuccine mit Rinderfiletspitzen, Pilzen und Trüffelöl

Wok de noodles salteados con gambas 19,5
Wok of sautéed noodles with shrimps
Wok-Nudeln mit Garnelen

COMIDA

SUSHI

Veggie roll 19,5

Aguacate, cebollino, remolacha y crema de aguacate con albahaca

Avocado, chives, beetroot and avocado cream with basil

Avocado, Schnittlauch, Rote Bete und Avocado-creme mit Basilikum

Crunch roll 22,5

Aguacate, langostino rebozado en panko, queso Philadelphia, salmón flambeado, mayonesa de lima y tobiko verde

Avocado, panko-breaded prawn, cream cheese, flamed salmon, lime mayonnaise and green tobiko
Avocado, in Panko panierte Garnele, Frischkäse, flambierter Lachs, Limettenmayonnaise und grüner Tobiko

Bluefin roll 22,5

Atún rojo, aguacate, queso Philadelphia, cobertura de atún, salsa unagi y sésamo blanco

Bluefin tuna, avocado, cream cheese, tuna topping, unagi sauce and white sesame

Roter Thunfisch, Avocado, Frischkäse, Thunfisch-Topping, Unagi-Sauce und weißer Sesam

Nikkei roll 21,5

Salmón, mango, guacamole, salsa huancaína y tobiko rojo

Salmon, mango, guacamole, huancaína sauce and red tobiko

Lachs, Mango, Guacamole, Huancaína-Sauce und roter Tobiko

Spicy Tuna Roll 23,5

Piña asada, cobertura de atún rojo, shichimi togarashi y mayonesa de chipotle

Roasted pineapple, bluefin tuna topping, shichimi togarashi and chipotle mayonnaise
Gegrillte Ananas, Thunfisch-Topping, Shichimi Togarashi und Chipotle-Mayonnaise

Nigiri de atún (4 uds.) 17

Con mahonesa kimchi y salsa teriyaki

Tuna nigiri (4 pcs.)

With kimchi mayonnaise and teriyaki sauce)

Thunfisch-Nigiri (4 stk.)

Mit Kimchi-Mayonnaise und Teriyaki-Sauce

Tabla del Chef 130

40 piezas rolls + 12 piezas nigiri (6 salmón y 6 atún)

Selección variada del chef

40 rolls + 12 nigiri (6 salmon and 6 tuna)

Chef's selection

40 Rolls + 12 Nigiri (6 Lachs und 6 Thunfisch)

Auswahl des Chefs

POKE BOWLS

Con arroz, aguacate, mango, pepino encurtido, edamame, mahonesa de soja y piña asada

With rice, avocado, mango, pickled cucumber, edamame, soy mayonnaise and roasted pineapple

Mit Reis, Avocado, Mango, eingelegter Gurke, Edamame, Soja-Mayonnaise und gegrillter Ananas

Poke Bowl de atún 21,5

Tuna poke bowl

Poke Bowl mit Thunfisch

Poke Bowl de salmón 20,5

Salmon poke bowl

Poke Bowl mit Lachs

Poke Bowl veggie 19,5

Veggie poke bowl

Poke Bowl Veggie

POSTRES

Tarta de queso con nueces y miel 8,5

Cheesecake with nuts and honey

Käsekuchen mit Nüssen und Honig

Gelatina Poppa con espumoso de maracuyá 8,5

Poppa jelly with passion fruit sparkling wine

Poppa-Gelee mit Passionsfrucht-Schaumwein

Crème brûlée con dulce de leche 8,5

Crème brûlée with dulce de leche

Crème brûlée mit Dulce de Leche

Coulant de chocolate con helado 8,5

Chocolate coulant with ice cream

Schokoladen-Coulant mit Eis

Tarta tatin de manzana casera con helado de vainilla 9,5

Homemade apple tarte Tatin with vanilla ice cream

Hausgemachte Apfeltarte Tatin mit Vanilleeis

Sorbete de mandarina o limón con espumoso 8,5

Mandarin or lemon sorbet with sparkling

Mandarinen- oder Zitronensorbet mit Schaum

