

PŌPULI

CARTA

CALLE VIAL FLORA DE ESPAÑA, 36, ALICANTE

PÓPULI

Entrantes

Starters

Selección de J. Gómez (Joselito) para Pópuli

J. Gómez (Joselito) selection for Pópuli

Jamón ibérico de bellota Joselito

Joselito acorn-feed Iberian ham

salchichón de Vic Riera

Vic Riera salami

caña de lomo de bellota

Joselito cured pork loin

degustación de ibéricos

assorted cured Iberian meat

pan catalana (2 láminas)

bread with tomato (2 piece)



anchoa del Cantábrico (filete)

Cantabrian anchovy (piece)

ensaladilla rusa

russian salad

patatitas de río horneadas con aceite de orégano y all i olis

small potatoes with paprika oil and all i oli



swarovski

de ensaladilla con anchoa

russian salad with anchovy

de aguacate con salmón ahumado

salmon fillet with guacamole

bocado Pópuli

Pópuli sandwich



calamaret de Santa Pola encebollado

squid from Santa Pola stewed with onion

tartar de denton, ostra y ajoblanco

almaco jack with coconut "ajoblanco" (cold soup)

pulpo asado con salsa monastrell

roasted octopus with monastrell sauce

calamar de la bahía plancha 100 gr.

grilled squid from the bay 100 gr.

sepionets plancha

grilled baby cuttlefish

boquerones a la espalda

grilled anchovies with garlic and chilli pepper oil



Si es usted celíaco consulte con el responsable de sala, muchos de nuestros platos se pueden adaptar.

If you are celiac, please, consult our responsables, some of the dishes can be adapted.

gluten / gluten

crustáceos / crustacean

mostaza / mustard

huevos / eggs

cacahuetes / peanuts

altramuz / lupins

lácteos / milk

frutos secos / nuts

sulfitos / sulphite

pescado / fish

soja / soya

sésamo / sesame

moluscos / shellfish

apio / celery

PÓPULI

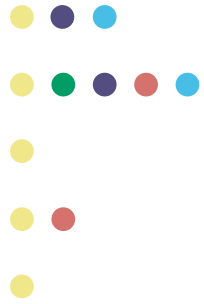
ensalada de alcachofas con rúcula y parmesano
artichokes salad with rocket and parmesan cheese
tomate con bonito murciano, visolet y sardina ahumada
tomato with bonito, "visolet" and smoked sardine
pate de campagne
French country pate
cardos y alcahofas con panceta Joselito
thistles and artichokes with Joselito pancetta
guisantes lágrima del Maresme y huevo frito ecológico *
green peas from Maresme with ecological fried egg



fritos

fried food

croqueta de cocido (unidad)
cocido croquette (piece)
croqueta de calamar (unidad)
squid croquette (piece)
pajaritos de la huerta
battered and fried green garlic
calamares a la romana
fried calamari
láminas de alcachofas fritas
fried artichokes



platos caseros

homemade dishes

nuestros canelones (v, s, d)
homemade canelloni (f, s, s)
arroz al horno (s, d).Variedad bomba
oven-baked rice (s, s). Bomba variety
manitas de cerdo
pig's trotters
callos y pata
beef tripe and leg
albóndigas al vino
meatballs with wine sauce



● gluten / gluten

● huevos / eggs

● lácteos / milk

● pescado / fish

● moluscos / shellfish

● crustáceos / crustacean

● cacahuetes / peanuts

● frutos secos / nuts

● soja / soya

● apio / celery

● mostaza / mustard

● altramuz / lupins

● sulfitos / sulphite

● sésamo / sesame

PÒPULI

arroces y fideuàs

rice and fideuàs (minimum 2 person)

fideuàs

fideuàs

con rape y gambas

with monkfish and clams

negra de sepionets y alcachofas

with baby cuttlefish and artichokes

con salmonetes, gambas y alcachofas

with red mullet, prawns and artichokes

con lechola, gambas y alcachofas

with almaco, prawns and artichokes

melosos, variedad carnaroli envejecido

mellow rice, aged carnaroli variety

con salmonetes, gambas y alcachofas

with red mullet, prawns and artichokes

con lechola, gambas y alcachofas

with almaco, prawns and artichokes

con manitas y boletus

with pig's trotters and truffle

seco, variedad bombita

dry rice, bombita variety

con salmonetes, gambas y alcachofas

with red mullet, prawns and artichokes

con lechola, gambas y alcachofas

with almaco, prawns and artichokes

negro con sepionets y alcachofas

with baby cuttlefish and artichokes

con rape y gambas

with monkfish and clams

a banda

a banda

con pieles de bacalao

with cod skin

con langosta (mínimo 2 personas) (por encargo)

with lobster (minimum 2 person) (on request)

con verduras y magro

with vegetables and pork

con boquerones y espinacas

with anchovies and spinach

caldosos, variedad bombita

soupy rice, bombita variety

con rape y verduras

with monkfish and vegetables



● gluten / gluten

● huevos / eggs

● lácteos / milk

● pescado / fish

● moluscos / shellfish

● crustáceos / crustacean

● cacahuètes / peanuts

● frutos secos / nuts

● soja / soya

● apio / celery

● mostaza / mustard

● altramuz / lupins






















● sulfitos / sulphite

● sésamo / sesame

PŌPULI











pescados

fish dishes

San Pedro frito 100 gr: fried John Dory fish 100 gr:	 
gallineta frita o bilbaína 100 gr: fried or bilbaína style redfish 100 gr:	 
salmonete en rustidera 100 gr: oven-baked mullet 100 gr:	  
lubina a la sal 100 gr: oven-baked under salt sea bass 100 gr:	   
pagel en rustidera o bilbaína 100 gr: fried or bilbaína style pandora fish 100 gr:	  
pargo en rustidera o bilbaína 100 gr: fried or bilbaína style snapper 100 gr:	  
denton en rustidera o bilbaína 100 gr: fried or bilbaína style "denton" fish 100 gr:	  
pez ballesta a la espalda o rustidera triggerfish grilled or fried	

carnes

meat dishes












solomillo de vacuno mayor al gusto beef sirloin to taste	
paletilla de cabrito lechal suckling kid shoulder	
steak tartar steak tartar	     
entrecotte de ajojo al gusto veal entrecotte to taste	
guarnición de pimientos de piquillo green peppers garnish	
hamburguesa de ternera con salsa brava (220 gr) beef burger with spicy sauce (220 gr.)	 

Vamos a diario a las lonjas de Santa Pola y Dénia.

Los responsables de sala le indicarán los pescados que tenemos hoy.

Chef: **kike Rodríguez**

Maestro arrocero: **Antonio Flores**

 gluten / gluten	 crustáceos / crustacean	 mostaza / mustard
 huevos / eggs	 cacahuetes / peanuts	 altramuç / lupins
 lácteos / milk	 frutos secos / nuts	 sulfitos / sulphite
 pescado / fish	 soja / soya	 sésamo / sesame
 moluscos / shellfish	 apio / celery	

PÓPULI

Selección de quesos

cheese selection

Campo Rus tierno. Oveja. Cuenca
Campo Rus tierno. Sheep cheese. Cuenca
Majorero. Cabra. Fuerteventura
Majorero. Goat cheese. Fuerteventura
Pajarete emborrado. Cabra. Cádiz
Pajarete emborrado. Goat cheese. Cádiz
Bosqueño. Oveja. Cádiz
Bosqueño. Sheep cheese. Cádiz
Pesebre curado. Oveja. Cuenca
Pesebre curado. Sheep cheese. Cuenca
Pría 3. Cabra, oveja y vaca. Asturias
Pría 3. Goat, sheep and cow cheese. Asturias
Campoveja viejo ahumado. Oveja. Valladolid
Campoveja viejo ahumado. Sheep cheese. Valladolid
Cueva de la Magaha. Cabra. Granada
Cueva de la Magaha. Goat cheese. Granada
Cabrales Arangas. Vaca. Asturias
Cabrales Arangas. Cow cheese. Asturias
Comte. Vaca. Francia
Comte. Cow. France

postres

desserts

torrija con helado avellana
French toast with hazelnut ice cream
tocino de cielo y cremoso de lima
"tocino de cielo" (egg and syrup pudding) with lime cream
biscuit glacé de turrón con galleta de praliné
nougat biscuit glacée with praline cookie
tarta de queso con coulis de frutos rojos
cheese cake with red fruits coulis
milhojas con crema y salsa de caramelo
mille-feuille with cream and caramel sauce
helado
ice cream
 turrón
 nougat
 mantecado
 mantecado
 avellana
 hazelnut

● gluten / gluten

● huevos / eggs

● lácteos / milk

● pescado / fish

● moluscos / shellfish

● crustáceos / crustacean

● cacahuetes / peanuts

● frutos secos / nuts

● soja / soya

● apio / celery

● mostaza / mustard

● altramuz / lupins

● sulfitos / sulphite

● sésamo / sesame