

I WANT IT ALL

POPEAT
RESTAURANT

TRACK 1

TAPAS Y RACIONES PLAYLIST / PARA COMPARTIR

TAPAS AND PORTIONS! TO SHARE
TAPAS ET PORTIONS PLAY LIST! POUR PARTAGER

1. TABLA DE JAMÓN IBÉRICO DE CEBO CON PICOS CAMPEROS.....17,00 € 
IBERIAN HAM WITH BREADSTICKS / PLATEAU DE JAMBON IBÉRIQUE

2. SELECCIÓN DE QUESOS CON MERMELADA DE MELOCOTÓN Y NUECES15,00 € 
SELECTION OF CHEESES WITH PEACH JAM AND NUTS / ASSORTIMENT DE FROMAGES AVEC CONFITURE DE PÊCHES ET NOIX

3. SARDINA AHUMADA CON TOMATITOS DE TEMPORADA Y AOVE.....9,00 €
SMOKED SARDINE WITH SEASONAL TOMATOES AND EVOO / SARDINE FUMÉE AUX TOMATES DE SAISON ET EVOO

4. ENSALADILLA RUSA CON VENTRESCA Y REGAÑAS..10,00 €
SPANISH POTATO SALAD / SALADE RUSSE

5. NACHOS CON GUACAMOLE, TOMATE, MOZZARELLA, CREMA AGRIA Y CILANTRO9,00 €
NACHOS WITH GUACAMOLE, TOMATO, MOZZARELLA, SOUR CREAM AND CILANTRO / NACHOS AU GUACAMOLE, TOMATE, MOZZARELLA, CRÈME SURE ET CORIANDRE

6. FINGERS DE POLLO FRITOS CON SALSA CESAR 8,00 €
FRIED CHICKEN FINGERS WITH CESAR SAUCE / FINGERS DE POULET FRITS Á LA SAUCE CESAR

7. CROQUETAS DE JAMÓN IBERICO 8,00 €
IBERIAN HAM CROQUETTES / CROQUETTES IBÉRIQUES DE JAMBON

PASTA LIST! PASTAS PASTA LIST! PASTA DISHES PÂTES LIST! PLATS DE PÂTES

1. CANELONES RELLENOS DE RAGOUT DE TERNERA Y QUESO MANCHEGO..... 12,00 € 
CANNELLONI STUFFED WITH BEEF RAGOUT AND MANCHEGO CHEESE / PENNE AU RAGOUT BOLOGNAISE VEGAN AU BASILIC FRAIS

2. PENNE CON RAGOUT BOLOÑESA VEGANA.....9,00 € 
PENNE WITH VEGAN RAGOUT BOLOGNESE WITH FRESH BASIL / PENNE AMB RAGOUT BOLONYESA VEGÀ AMB ALBAHACA FRESCA

TRACK 2

GREEN FANS!!! / ENSALADAS Y VERDURAS

GREEN FANS!! SALADS AND VEGETABLES
FANS VERTS !!! LES SALADES ET LES LÉGUMES

1. CESAR ROCK!!! ENSALADA DE LECHUGA ROMANA, POLLO, GRANA PADANO, SALSA CÉSAR Y CRUJIENTE NEGRO10,00 €
CESAR ROCK!!! SALAD OF ROMAINE LETTUCE, CHICKEN, GRANA PADANO, CAESAR SAUCE AND CRISPY BLACK / CÉSAR ROCK!!! SALADE DE LAITUE ROMAINE, POULET, GRANA PADANO, SAUCE CÉSAR ET CROUSTILLANT NOIR

2. BELLA CIAO! ENSALADA DE BURRATA, TOMATE CHERRY, KALAMATA Y PESTO ROJO..... 12,50 €
BELLA CIAO! BURRATA, CHERRY TOMATO, KALAMATA AND RED PESTO SALAD / BELLA CIAO! BURRATA, TOMATE CERISE, KALAMATA ET SALADE DE PESTO ROUGE

3. MELODIA NAVARRA! COGOLLOS DE LECHUGA CON ESPÁRRAGOS BLANCOS, PIMIENTOS ROJOS Y VINAGRETA10,00 €
NAVARRRE MELODY! LETTUCE BUDS WITH WHITE ASPARAGUS, RED PEPPERS AND VINAIGRETTE / MALODIE NAVARRRE ! BOURGEONS DE LAITUE AUX ASPERGES BLANCHES, POIVRONS ROUGES ET VINAIGRETTE

4. BALADA EN TIERRA Y MAR! TOMATES DE TEMPORADA CON VENTRESCA DE ATÚN, PIMIENTO ROJO CARAMELIZADO Y MOJO VERDE SUAVE10,00 €
BALLAD ON LAND AND SEA! SEASONAL TOMATOES WITH TUNA BELLY, CARAMELIZED RED PEPPER AND SOFT GREEN MOJO / BALLADE SUR TERRE ET SUR MER! TOMATES DE SAISON AVEC POITRINE DE THON, POIVRON ROUGE CARAMELISÉ ET MOJO VERT TENDRE

5. FLORES DE ALCACHOFAS CON JAMÓN Y SALSA ROMESCU 12,00 €
ARTICHOKE FLOWERS WITH HAM AND ROMESCU SAUCE / FLEURS D'ARTICHAUTS AU JAMBON ET SAUCE ROMESCU

6. CREMA DE TEMPORADA9,00 € 
SEASONAL CREAM / CRÈME DE SAISON



TRACK 3

BURGER & PIZZAS LOVERS!!! BURGER & PIZZAS LOVERS!!! BURGER & PIZZAS LOVERS!!!

1. LA ROKERA! PAN BRIOCHE CON BURGER DE TERNERA, QUESO GOUDA Y SALSA TÁRTARA12,50 €
THE ROKERA! BRIOCHE BREAD WITH BEEF BURGER, GOUDA CHEESE AND TARTAR SAUCE / THE ROKERA! PAIN BRIOCHÉ AU BURGER DE BŒUF, FROMAGE GOUDA ET SAUCE TARTARE

2. QUEEN MARGHERITA!! PIZZA TOMATE Y QUESO MOZZARELLA13,00 € 
QUEEN MARGHERITA!! TOMATO AND MOZZARELLA CHEESE PIZZA / QUEEN MARGHERITA!! PIZZA AVEC TOMATE ET MOZZARELLA

3. PROSCIUTTO STAR! BASE NAPOLETANA DE TOMATE Y MOZZARELLA CON JAMÓN COCIDO, CHAMPIÑONES, RÚCULA Y AOVE13,50 € 
PROSCIUTTO STAR! PIZZA WITH TOMATO, MOZZARELLA, COOKED HAM AND MUSHROOMS / PROSCIUTTO STAR! PIZZA AVEC TOMATE, MOZZARELLA, JAMBON CUIT ET CHAMPIGNONS

4. CHEESE SOUND! BASE NAPOLETANA DE TOMATE Y MOZZARELLA CON UNA MEZCLA GANADORA DE QUESO MANCHEGO Y EMMENTAL.....13,50 € 
CHEESE SOUND! PIZZA WITH TOMATE AND A CHEESE MIX (MOZZARELLA, EMMENTAL AND MANCHEGO)/ CHEESE SOUND! PIZZA AVEC TOMATE ET MÉLANGE DE FROMAGE (MOZZARELLA, EMMENTAL AND MANCHEGO)

TRACK 4

TO GRILL!!! CARNES Y PESCADOS A LA PLANCHA TO GRILL!!! GRILLED MEAT AND FISH TO GRILL!!! VIANDE ET POISSON GRILLÉS

1. PECHUGA DE POLLO A LA PLANCHA CON PESTO ROJO12,00 €
GRILLED CHICKEN BREAST WITH RED PESTO / POITRINE DE POULET GRILLÉE AU PESTO ROUGE

2. ENTRECOTTE DE TERNERA ASADO CON VERDURITAS Y SALSA ROMESCU17,00 €
ROAST BEEF ENTRECÔTE WITH VEGETABLES AND ROMESCU SAUCE / ENTRECÔTE DE RÔTI DE BŒUF AUX LÉGUMES ET SAUCE ROMESCU

3. SECRETO IBÉRICO CON PIMIENTOS CARAMELIZADOS14,50 €
IBERIAN SECRET WITH CARAMELIZED PEPPERS / SECRET IBÉRIQUE AUX POIVRONS CARAMELISÉS

4. ALBÓNDIGAS GUISADAS EN SALSA DE VINO Y CHAMPIÑONES11,00 €
MEATBALLS STEWED IN WHITE WINE SAUCE AND MUSHROOMS / BOULETTES DE VIANDE CUITES DANS UNE SAUCE AU VIN BLANC ET AUX CHAMPIGNONS

5. RAGOUT DE TERNERA ESTOFADO CON VINO BLANCO Y VERDURITAS 12,50 €
BRAISED BEEF RAGOUT WITH WHITE WHINE AND VEGETABLES / RAGOÛT DE BŒUF BRAISÉ AVEC VIN BLANC ET LÉGUMES

6. LOMO DE LUBINA ASADO CON ENSALADA DE ESPINACAS, PIMIENTOS CARAMELIZADOS Y SALSA ROMESCO ..12,00 €
ROASTED SEA BASS LOIN WITH SPINACH SALAD, CARAMELIZED PEPPERS AND ROMESCO SAUCE / LONGE DE BAR RÔTIE AVEC SALADE D'ÉPINARDS, POIVRONS CARAMELISÉS ET SAUCE ROMESCO

7. LOMO DE BACALAO ASADO CON PESTO VERDE Y PIMIENTOS CARAMELIZADOS15,00 €
ROASTED COD LOIN WITH GREEN PESTO AND CARAMELIZED PEPPERS / LONGE DE MORUE RÔTIE AU PESTO VERT ET POIVRONS CARAMELISÉS

TRACK 5

SWEET MOMENT!!! TERMINA DE LA MANERA MAS DULCE SWEET MOMENT!!! ENDS IN THE SWEETEST WAY SWEET MOMENT!!! SE TERMINE DE LA MANIÈRE LA PLUS DOUCE

1. TARTA DE QUESO BY ALBERT ADRIÀ7,50 € 
CHEESECAKE BY ALBERT ADRIÀ / CHEESECAKE PAR ALBERT ADRIÀ

2. HELADO ALMENDRADO DE VAINILLA4,00 € 
VANILLA ALMOND ICE CREAM / GLACE AUX AMANDES VANILLE

3. YOGURT CREMOSO CON MUESLI DE CEREALES Y FRUTOS SECOS 6,50 €
CREAMY YOGURT WITH CEREAL MUESLI AND NUTS / YOGOURT CRÉMEUX AVEC MUESLI AUX CÉRÉALES ET NOIX

4. FRUTITAS DE TEMPORADA CON RALLADURA DE LIMA.....5,00 €
SEASONAL FRUITS WITH LIME ZEST / FRUITS DE SAISON AVEC ZÊSTE DE CITRON VERT

5. TARTA DEL DIA 6,50 €
CAKE OF THE DAY / GÂTEAU DU JOUR

HORARIO DEL RESTAURANTE

RESTAURANT SCHEDULE / HEURES D'OUVERTURE

DE DOMINGO A JUEVES: 19H30 A 22H30

SUNDAY TO THURSDAY / DU DIMANCHE AU JEUDI



DISPONIBLE 24H
24H AVAILABLE