

MENU RESTAURACJI

El Popo

Senatorska 27, 00-099 Warszawa, Polska

POZYCJI W MENU
175

KATEGORII
14

STAN NA DZIEŃ
15.10.2026

Dania i ceny

Ceny i dostępność mogą ulec zmianie. Dokument nie zawiera ocen użytkowników.

ENTRADAS

10

Guacamole en molcajete chiquito 2-3 os

54

Awokado hass ucierane w moździerz przy stole, podawane z totopos.

Guacamole en molcajete grande 4-5 os

88

Awokado hass ucierane w moździerz przy stole, podawane z totopos.

Totopos con salsa casera

27

Totopos con tres salsas

29

Totopos con guacamole

38

Queso fundido

39

Pikantny ser na gorąco, serwowany z tortillami.

Quesadillas de pollo

42

Z kurczakiem kukurydzianym, jalapeño, kukurydzą i kolendrą.

Quesadillas con setas y nopales

42

Z boczniakami, shiitake, kaktusem i kolendrą.

Flautas

34

Smażone kukurydziane tortille faszerowane kurczakiem w pomidorach i chile chipotle.

Entradas para dos personas

89

Zestaw przekąsek dla 2 osób.

SAŁATKI

3

Sopa de tortilla

25

Pikantny rosół z chrupiącymi paskami tortilli, queso fresco i awokado.

Ensalada con pollo y granada

43

Sałata z kurczakiem kukurydzianym w miodzie, orzechami, pomarańczą i granatem.

Ensalada Tomás

38

Grillowana sałata rzymska z chipsami i purée z batata, grejfrutem, awokado i kolendrą.

TEX-MEX

7

Nachos con queso

32

Nachos zapiekane z serem, papryczkami jalapeño, salsą roja i kolendrą.

Chili sin carne

38

Burrito de res bbq

49

Tortilla z cheddarem, fasolą, papryką, ryżem meksykańskim, piklami i kolendrą; z szarpaną długo pieczoną wołowiną w sosie barbecue. Wybierz stopień ostrości.

Chimichanga

49

Smażone burrito z szarpaną długo pieczoną wieprzowiną marynowaną w achiote i pomarańczach, z mayo chipotle, salsą casera, salsą jalapeño i śmietaną.

Jalapeños con queso

39

Serowe papryczki jalapeño.

Burrito de pollo pibil

47

Tortilla z cheddarem, fasolą, papryką, ryżem meksykańskim, piklami i kolendrą; z szarpanym kurczakiem marynowanym w achiote. Wybierz stopień ostrości.

Burrito vegetariano

39

Tortilla z cheddarem, fasolą, papryką, ryżem meksykańskim, piklami i kolendrą; z chili sin carne. Wybierz stopień ostrości.

PLATOS PRINCIPALES

7

Enchiladas con hongos

47

Kukurydziane tortille z szarpanym bocznikiem i fasolą pinto w pikantnym sosie, zapiekane z serem.

Camarones al mojo de ajo

69

Krewetki królewskie smażone z czosnkiem w maślano-winnym sosie.

Fajitas La Izta

49

Batat, marynowany w kuminie bocznik, cebula i papryka na skwierzącym półmisku, z pszennymi tortillami, salsą casera, śmietaną, marynowaną cebulą i frijoles.

Chuleta borracha

59

Polędwica wieprzowa pijana piwem z frijoles, salsą marinera, sezonowymi warzywami i śmietaną.

Quesagrande al pastor

49

Ręcznie robiona tortilla pszenna z wieprzowiną marynowaną w achiote i chili guajillo z ananase, marynowaną cebulą, salsą piña i kolendrą.

Fajitas El Popo

59

Skwierzące paski kurczaka kukurydzianego, wołowiny, cebuli i papryki, z pszennymi tortillami, salsą casera, marynowaną cebulą, frijoles i śmietaną.

Machete

64

Ręcznie robiona tortilla faszerowana grillowaną wołowiną, kurczakiem kukurydzianym i warzywami, frijoles, salsą casera, guacamole, mayo-chipotle i śmietaną.

SUPLEMENTOS		14
Frijoles	12	Tortilla kukurydziana pszenna6
Totopos kukurydziane pszenne	15	Jalapeños9
Guacamole	34	Salsa casera17 Pomidory, świeża papryka, cebula, kolendra, papryczka jalapeño.
Salsa mini - Mayo chipotle	9	Salsa mini - Jalapeño9
Salsa mini - Piña Pieczone: ananas, papryka, habanero.	9	Salsa mini - Verde9 Zielone pomidory, cebula, kolendra.
Salsa mini - Chile de arbol Chili arbol, orzeszki ziemne, czosnek.	9	Salsa mini - Marinera9 Kolendra, dymka, czosnek, habanero.
Salsa mini - MF Pieczona papryczka habanero, czosnek.	9	Tres salsas19 Zestaw 3 sals wybierz ulubione.

POSTRES		3
Churros con chocolate	25	Crepas con cajeta27 Tortilla zapiekana z mlecznym karmelem i orzechami, podana z gałką lodów.
Pastel de tres leches Nieziemskie, mleczne ciasto z likierem i białą czekoladą.	28	

NAPOJE

18

Jarritos but. - 0,37 l	22	Woda mineralna but. - 0,3 l	0,3 l - 10
Oryginalna meksykańska oranżada.			
Woda mineralna but. - 0,7 l	0,7 l - 17	Soki z tłoczni - 0,3 l	12
Sok ze świeżych cytrusów - 0,2 l	19	Coca-cola but. - 0,2 l	12
Sprite but. - 0,2 l	12	Fanta but. - 0,2 l	12
Tonic but. - 0,2 l	12	Espresso	12
Podwójne espresso	14	Cappuccino	16
Latte	16	Flat white	16
Espresso tonic	18	Café Mexicano	24
		Z tequilą i likierem kahlua.	
Herbata	17	Infusión de Jengibre	22
		Napar imbirowy.	

NAPOJE BEZALKOHOLOWE		10
Lemoniada limonkowa	19	Lemoniada truskawkowa22
Margarita Virgen truskawkowa - 200 ml	200 ml - 29	Margarita Virgen truskawkowa - 400 ml400 ml - 51
Margarita Virgen limonkowa Almave	34	Piña Colada Virgen26
Mojito Virgen	26	Aperol Spritz 0%31
Hugo Spritz 0%	31	Piña Picante29 Sok z limonki, sok ananasowy, kolendra, chili.

MARGARITA

20

Margarita limonkowa - 200 ml Nasz flagowy koktajl od 1992.	36	Margarita limonkowa - 400 ml Nasz flagowy koktajl od 1992.	64
Margarita limonkowa - 1000 ml Nasz flagowy koktajl od 1992.	152	Margarita limonkowa - 1400 ml Nasz flagowy koktajl od 1992.	224
Margarita frozen limonkowa - 200 ml Nasz flagowy koktajl od 1992.	36	Margarita frozen limonkowa - 400 ml Nasz flagowy koktajl od 1992.	64
Margarita frozen limonkowa - 1000 ml Nasz flagowy koktajl od 1992.	152	Margarita frozen limonkowa - 1400 ml Nasz flagowy koktajl od 1992.	224
Margarita frozen truskawkowa - 200 ml Nasz flagowy koktajl od 1992.	36	Margarita frozen truskawkowa - 400 ml Nasz flagowy koktajl od 1992.	64
Margarita frozen truskawkowa - 1000 ml Nasz flagowy koktajl od 1992.	152	Margarita frozen truskawkowa - 1400 ml Nasz flagowy koktajl od 1992.	224
Margarita frozen mango - 200 ml	38	Margarita frozen mango - 400 ml	69
Margarita frozen mango - 1000 ml	167	Margarita frozen mango - 1400 ml	239
Margarita frozen marakuja - 200 ml	39	Margarita frozen marakuja - 400 ml	74
Margarita frozen marakuja - 1000 ml	175	Margarita frozen marakuja - 1400 ml	239

PIWO		8
Corona but. - 0,33 l alc. 4,5 %	22	Corona Cero 0% but. - 0,33 l 22
Lager z beczki - 0,5 l alc. 5,6 %	19	Sezonowe z beczki - 0,5 l alc. 5,6 % 19
Pszeniczne but. - 0,5 l alc. 5,2 %	20	IPA but. - 0,5 l alc. 5,8 % 20
IPA bezalkoholowe but. - 0,5 l 19		Sezonowe bezalkoholowe but. - 0,5 l 20

WINO

17

Aves del Sur Chardonnay - kieliszek Valle del Loncomilla, Chile alc. 13 %	kieliszek 21	Aves del Sur Chardonnay - karafka Valle del Loncomilla, Chile alc. 13 %	karafka 74
Aves del Sur Chardonnay - butelka Valle del Loncomilla, Chile alc. 13 %	butelka 99	Pure Est Verdejo D.O. Rueda, Hiszpania alc. 12 %	126
The Founder Sauvignon Blanc Marlborough, Nowa Zelandia alc. 13,5 %	132	El Rincón Chardonnay D.O. Navarra, Hiszpania alc. 13 %	149
Aves del Sur Carmenere - kieliszek Valle del Loncomilla, Chile alc. 13 %	kieliszek 21	Aves del Sur Carmenere - karafka Valle del Loncomilla, Chile alc. 13 %	karafka 74
Aves del Sur Carmenere - butelka Valle del Loncomilla, Chile alc. 13 %	butelka 99	Nekeas Tempranillo Garnacha D.O. Navarra, Hiszpania alc. 14,5 %	119
Solar de Becquer D.O.C. Rioja, Hiszpania alc. 13,5 %	129	La Mascota Malbec Mendoza, Argentyna alc. 14 %	149
The Very Cautious One 0,0 % Australia.	99	Ferriol Brut - kieliszek Cava Metodo Tradicional, Hiszpania alc. 12 %	kieliszek 23
Ferriol Brut - karafka Cava Metodo Tradicional, Hiszpania alc. 12 %	karafka 86	Ferriol Brut - butelka Cava Metodo Tradicional, Hiszpania alc. 12 %	butelka 116
Jacquart Mosaique Brut A.O.C. Champagne, Francja alc. 12,5 %	349		

KOKTAJLE		11	
Paloma Tequila lemoniada grejpfrutowa limonka.	36	Mezcalita Mezcal triple sec sok z pomarańczy i limonki.	39
Daiquiri Rum cytryna syrop cukrowy.	32	Daiquiri de Maracuyá Rum cytryna marakuja syrop cukrowy.	35
Piña Colada Rum ananas kokos mleko.	34	Mojito Rum limonka cukier brązowy mięta woda gazowana.	36
Flor Collins Gin lemoniada z czarnego bzu.	34	Long Island Wódka rum tequila gin triple sec coca-cola cytryna.	46
Aperol Spritz Aperol cava woda gazowana.	38	Hugo Spritz Cava syrop z czarnego bzu woda gazowana limonka mięta.	34
Michelada Piwo limonka sól worcestershire tabasco pikantny sok pomidorowy.	29		

ALKOHOLE		21
Wyborowa - 40 ml alc. 40 %	18	J.A. Baczewski - 40 ml alc. 40 %19
Jameson - 40 ml alc. 40 %	22	Marker's Mark - 40 ml alc. 45 %24
Chivas Regal 18 - 40 ml alc. 40 %	35	Jack Daniel's - 40 ml alc. 40 %24
Gentleman Jack - 40 ml alc. 40 %	28	Woodford Reserve - 40 ml alc. 43,2 %36
Hennessy XO - 40 ml alc. 40 %	39	Beefeater Gin - 40 ml alc. 40 %23
Hendrick's Gin - 40 ml alc. 41,4 %	32	Campari - 40 ml alc. 25 %19
Kahlua - 20 ml alc. 16 %	19	Vermouth - 80 ml alc. 16 %19
Olmecca Chocolate - 20 ml alc. 35 %	22	Patron XO Café - 20 ml alc. 35 %26
Cabo Bay White Rum - 40 ml alc. 37,5 %	19	Havana 7 Años - 40 ml alc. 40 %22
Zacapa Centenario 23 - 40 ml alc. 40 %	44	Jägermeister - 40 ml alc. 35 %21
Pisco - 40 ml alc. 35 %	26	

TEQUILA

26

Degustacja tequili - 3 x 20 ml alc. 40 %	39	Dos Mexicanos Blanco - 40 ml alc. 35 %	20
Jose Cuervo Blanco - 40 ml alc. 38 %	23	El Jimador Blanco - 40 ml alc. 38 %	26
Olmecca Altos Plata - 40 ml alc. 38 %	32	Rooster Bianco - 40 ml alc. 38 %	32
1800 Blanco - 40 ml alc. 38 %	33	Herradura Plata - 40 ml alc. 40 %	35
Patrón Silver - 40 ml alc. 40 %	38	Don Julio Blanco - 40 ml alc. 38 %	42
Jose Cuervo Reposado - 40 ml alc. 38 %	24	El Jimador Reposado - 40 ml alc. 38 %	28
Olmecca Altos Reposado - 40 ml alc. 38 %	34	Rooster Rojo Reposado - 40 ml alc. 38 %	35
Herradura Reposado - 40 ml alc. 40 %	38	Kah Reposado - 40 ml alc. 40 %	43
Patrón Reposado - 40 ml alc. 40 %	44	Don Julio Reposado - 40 ml alc. 38 %	46
Rooster Añejo Smoked Pineapple - 40 ml alc. 38 %	36	Rooster Rojo Añejo - 40 ml alc. 38 %	39
Herradura Añejo - 40 ml alc. 40 %	44	Patrón Añejo - 40 ml alc. 40 %	49
Don Julio Añejo - 40 ml alc. 38 %	51	Mezcal Ojo de Tigre - 20 ml alc. 38 %	19

TEQUILA ciąg dalszy

26

Mezcal Don Ramon Joven - 20 ml
alc. 40 %

24

Hacienda de Chihuahua Sotol - 20 ml
alc. 38 %

39