

## Beach Corner

### Nachos Folies (1,4,14) 16,50€

- Con chili con carne, guacamole, trampó y creme fraiche
- Nachos with chilli con carne, guacamole, trampó salad and Crème fraiche
- Nachos mit Chili con Carne, Guacamole, Trampó und Creme Fraiche

### Quesadillas de kebab (4) 14€

- Mozzarella, carne, aguacate, salsa de yogur y chilli
- Mozzarella, meat, avocado, yogurt sauce and chilli
- Mozzarella, Fleisch, Avocado, Joghurtsauce und Chili

### Club sándwich de pollo campero (1,3,4) 16.50€

- Mayonesa aromática de especias, bacon crocante, lechugas, huevo y tomate.
- Chicken club sandwich, aromatic spices mayonnaise, crispy bacon, lettuces, egg and tomato
- Club-Sandwich mit Freilandhühnchen, aromatischer Gewürzmayonnaise, knusprigem Speck, Salat, Ei und Tomate

### Wrap de pollo tandoori masala (1,4,10,12) 17€

- Con raita de pepino, menta, cebolla morada, mix de lechugas y mango
- Tandoori masala chicken drumsticks with a reduction of sweet chilli mango and sesame crunc.
- Tandoori Masala Hähnchenkeulen mit Sweet-Chili-Reduktion, Mango und knusprigem Sesam

### Pa amb oli (1,4,13) 18€

- Pan moreno, tomate de ramallet, jamón serrano, queso mahonés
- Brown bread, ramallet tomato, Serrano ham, Mahon cheese
- Schwarzbrot, Ramallet-Tomate, Serrano-Schinken, Mahon-Käse

### Pizza Margarita (1,4) 16€

- Tomato, oregano y mozzarella. • Tomaten, Oregano y Mozzarella

### Pizza Parma cuatro quesos (1,4) 17€

- Con tomate orégano y selección de quesos
- Tomato, oregano, cheese selection. • Tomaten, Oregano, Käseauswahl.

### Pizza de pollo (1,3,4) 16€

- Tomato, orégano, mozzarella, pollo tandoori, rúcula, pepperoni y guindillas
- Tomato, oregano, mozzarella, tandoori chicken, arugula, pepperoni and chillies
- Tomaten, Oregano, Mozzarella, Tandoori Huhn, Rucola, Peperoni und Chilischoten

### Pizza Frutti di mare (1,2,3,4,7,8) 17,50€

- Tomato, orégano y mozzarella, mejillones, sepia, gambas, atún y aceitunas
- Tomato, oregano, mozzarella, mussels, cuttlefish, prawns, tuna and olives
- Tomaten, Oregano y Mozzarella, Muscheln, Tintenfische, Garnelen, Thunfisch und Oliven

### Pizza Roma (1,4) 18,50€

- Con tomate, orégano, mozzarella, jamón ibérico y rúcula
- Roma pizza with tomato, oregano, mozzarella, Iberian ham and rocket.
- Pizza Roma mit Tomaten, Oregano, Mozzarella, Iberischer Schinken und Rucola

### Pizza Vegana (1) 18,50€

- Tofu con tomate, orégano y vegetales
- Vegan pizza with tofu, tomato, oregano and vegetables
- Vegane Pizza mit Tofu, Tomaten, Oregano und Gemüse

## Postres · Desserts

### Chocolatísimo (1,4) 7€

- Degustación de chocolates en texturas
- Tasting chocolates in textures
- Schokoladen-Kostprobe

### Dulce Sensación (1,4) 7€

- Frutos rojos en texturas con violeta
- Red fruits in textures with violet
- Rote Früchte in Texturen mit Veilchen

### Banoffee Folies (1,4) 7€

- Con crumble de galleta, dulce de leche, plátano y parfait de chocolate blanco y coco
- With cookie crumble, toffee, banana and white chocolate and coconut parfait
- Mit Kekskrümel, Toffee, Banane und Parfait aus weißer Schokolade und Kokosnuss

### Fondant gluten free (4) 8€

- Con fruta de la pasión y helado de vainilla
- With passion fruit and vanilla ice cream
- Mit Passionsfrucht und Vanilleeis

## Menú Niños · Childrens Menu · Kindermenu

### Pechuga de pollo a la plancha con patatas fritas 14,50€

- Chicken breast with french fries · Hühnerbrust mit Pommes

### Espaguetis con tomate (1) 13,50€

- Spaguetti with tomato sauce · Spaguetti mit Tomatensauce

### Hamburguesa casera con patatas fritas (1,3) 14,90€

- Homemade burger with french fries · Hausgemachter Hamburger mit Pommes

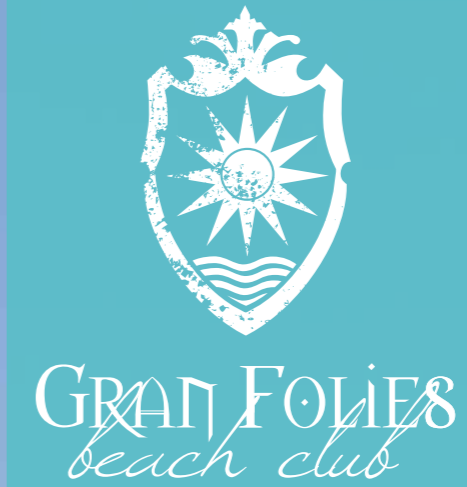
### Pan y alioli, bread and alioli, Brot und Alioli 2.50 € p.p



¿Te gustaría celebrar tu evento con nosotros?

Would you like to celebrate your event with us?

info@beachclubgranfolies.com



CARTA



¿Un vermut, un cóctel o una copa de champagne?

Vermut, a cocktail or a glass of champagne?

Ein wermut, ein cocktail oder ein glas champagner?

<b>Copa de Moët</b> Glass of Moët Glas Moët	<b>15.00</b>
<b>Copa de Moët rosado</b> Glass of Rosé Moët Glas Rosé Moët	<b>18.00</b>
<b>Copa de Moët Ice</b> Glass of Moët Ice Glas Moët Ice	<b>22.00</b>

## Sugerencias · Suggestions · Vorschläge

**Bullit de peix** (4,8) ★ (2 pax.) 36€ p.p.

- Guiso de pescado de roca con patatas mallorquinas acompañado de una reducción de caldo de pez de roca y arroz a banda
- Rock fish stew with Mallorcan potatoes served with a reduction of rockfish broth and a banda rice
- Steinfischeintopf mit mallorquinischen Kartoffeln serviert mit einer Reduktion der Steinfischbrühe mit a banda reis

**Carpaccio de calabacín** (4) 🌱 15,50€

- Con virutas de parmesano, rúcula salvaje, pesto de tomates confitados y dressing de cítricos
- Carpaccio of zucchini with parmesan shavings, wild rocket, pesto of tomato confit and citrus dressing
- Zucchini-Carpaccio mit Parmesanspänen, wildem Rucola, kandiertem Tomaten-Pesto und Zitrus-Dressing

**Crema de cigala** (2,8,13) 17€

- Creamed crayfish
- Kaisergranat-Creme

**Ceviche de lubina** (8) 18 €

- Lubina con mango, aguacate, boniato y germinados
- Sea bass with mango, avocado, sweet potato and sprouts
- Wolfsbarsch mit Mango, Avocado, Süßkartoffel und Sprossen

**Delicias de sushi** (2,3,4,7,8,10,12,13) 18,50€

- Degustación oriental: California roll, futomaki y sashimi de salmón
- Sushi delights. Oriental tasting: California roll, salmon sashimi and futomaki
- Sushi Köstlichkeiten. Orientalisch Probe: California Roll, Lachs-Sashimi und futomaki

**Tartar de salmón** (1,3,8,10,11,12) 19€

- Crema de kimchi, aire de soja y germinados con dressing asiático y tostas
- Salmon tartar, cream of kimchi, an air of soya and sprouts with Asian dressings and toasts
- Lachs-Tartar, Kimchi-Creme, Soja- und Sprossen-Luft mit asiatischem Dressing und Toast

**Pad thai de langostinos y pollo** (1,2,3,9,10,12) 22€

- Fideos de arroz con cacahuets, lima, sésamos y salsa tamarindo
- Rice noodles with king prawns and chicken, peanuts, lime, sesame and tamarind sauce
- Reisnudeln mit mit Garnelen und Hühnchen, Erdnüssen, Limetten, Sesam und Tamarindsauce

**Brioche de bogavante** (1,2,3,4) 22€

- Con crema de cítricos y vegetales de la huerta
- Lobster brioche with citrus cream and vegetables
- Hummerbrioche mit Zitrus- und Gemüsecreme

## Entrantes · Starters · Vorspeisen

**Gazpacho de la huerta de Sa Pobla con toque andaluz y croutons** (1,13) 12,50€ 🌱

- Gazpacho with Sa Pobla garden produce and a Andalusia touch and croutons
- Gazpacho aus dem Sa Pobla Gemüsegarten mit andalusischen Akzenten und Croutons

**Croquetas del chef** (1,2,3,4,8) 15,50€

- Chef's croquettes · Kochkroketten

**Gambas al ajillo** (2) 16,50€

- Garlic prawns · Knoblauchgarnelen

**Pimientos de padrón gallegos con sal d'Es Trenc** 🌱 16,50€

- Galician Padron peppers with salt from d'Es Trenc
- Galizische Padrón-Paprika mit d'Es Trenc Salz

**Alcachofas Trío Folies (Según temporada)** (1,3,4,13) 17€

- Alcachofas, huevo pochado y jamón ibérico
- Folies trio artichokes (depends on the season). Artichokes, poached egg and Iberian ham
- Artischocken Trio Folies (hängt von der Jahreszeit ab)

**Mejillones a la marinera** (7,8) 18€

- Steamed mussels in "marinera"-style
- Marinerai-Stil gedämpfte Muscheln

**Calamares crocantes con dressing nipón thai** (1,2,3,7,10,12,13) 17€

- Crispy calamari with Nippon Thai dressing
- Knusprige Calamari mit Thai-Nippon-Dressing

**Pulpo a la gallega con patatas confitadas** (4,7,13) 22€

- Galician style octopus with candied potatoes
- Galizischer Oktopus mit kandierten Kartoffeln

**Jamón ibérico de jabugo** (1,13) 28€

- Con pan cristal y reducción de tomate de ramallet con sal Maldon y oli de Mallorca
- Iberian Jabugo ham with "pan de cristal" chapata and a reduction of Ramallet tomatoes
- Iberischer Jabugo-Schinken mit Glasbrot und Ramallet-Tomaten- Reduktion mit Maldon-Salz und Mallorca-Öl.

## Ensaladas · Salate · Salads

**Poke Folies** (2,8,10,12) 13,50€

- Arroz, atún, cebollino, mango, aguacate, nori, alga wakame, tomate cherry, zanahoria, ginger, salsa de soja y sésamo
- Rice, tuna, chives, mango, avocado, nori, wakame seaweed, cherry tomato, carrot, ginger, soy sauce and sesame
- Reis, Thunfisch, Schnittlauch, Mango, Avocado, Nori, Wakame-Seetang, Kirschtomate, Karotte, Ingwer, Sojasauce und Sesam

**Ensalada de queso de cabra** (1,4,5,11) 16,50€

- Lechuga silvestre, queso de cabra, miel, frutos rojos, higos, bacon, crocante de pan, mostaza dijon y semillas de girasol
- Wild lettuce, goat cheese, honey, red berries, figs, bacon, crispy bread, dijon mustard and sunflower seeds
- Wilder Salat, Ziegenkäse, Honig, rote Beeren, Feigen, Speck, knuspriges Brot, Dijon-Senf und Sonnenblumenkerne

**Healthy salad** (1,2,3,5,11,12) 17€

- Mix de lechugas, mango, granada, aguacate, pipas de calabaza, kale con dressing de miel asiática. (Con langostino 22,50€)
- Healthy salad with a mix of lettuces, mango, avocado, pomegranate, pumpkin seeds and kale with Asian honey dressing. (With prawn 22,50 €)
- Gesunder gemischter Salat, Mango, Granatapfel, Avocado, Kürbiskerne, Grünkohl mit asiatischem Honig-Dressing. (Mit Garnele 22,50€)

**Ensalada de tomate mallorquín, cebolla, rúcula y ventresca** (1,8,13) 17,50€

- Mallorcan tomato, onion, arugula and tuna belly salad
- Mallorquinischer Tomatensalat, Zwiebel, Rucola und Thunfisch

**Ensalada César** (1,4,8,10,11) 18,50€

- Pollo crocante especiado, lechuga, parmesano, croutons y salsa césar clásica
- Caesar salad, spiced crispy chicken, lettuce, parmesan cheese, croutons and classic Caesar sauce
- Cäsar-Salat, gewürztes knuspriges Hühnchen, Salat, Parmesan, Croutons und klassische Cäsar-Sauce

## Arroces y Pastas · Rice And Pasta

**Paella ciega de marisco** (1,2,7,8)

(2 pax.) 22,50€ p.p.

- Blind seafood paella
- Blinde Meeresfrüchte-Paella

**Paella negra de sepia, zamburiñas y ali oli de lima** (1,2,7,8) (2 pax.) 22€ p.p.

- Black cuttlefish paella with variegated scallops and lime aioli
- Schwarze Paella mit Sepia, Kammuscheln und Limetten-Alioli

**Fideuá ciega de marisco** (1,2,7,8) (2 pax.) 22,50€ p.p.

- Fideuá ciega of seafood · Blinde Meeresfrüchte Fideuà

**Paella de bogavante** (1,2,7,8) (2 pax.) 35€ p.p.

- Lobster paella · Hummer-Paella

**Espaguetis Diablo** (1,2,4) 17€

- Gambas, tomate, albahaca, guindillas, tomates cherry, parmesano y cilantro
- Prawns, tomato, basil, chillies, cherry tomatoes, Parmesan and coriander
- Garnelen, Tomaten, Basilikum, Chilischoten, Kirschtomaten, Parmesan und Koriander

## Carnes · Meats · Fleisch

**Burger de angus** (1,3,4,13) 18,50€

- Con queso scamorza, queso cheddar, rúcula, bacon, cebolla crocante, tomate y salsa chili
- Angus beef burger with scamorza and cheddar cheese, rocket, bacon, crispy onionand, tomato and chilli sauce
- Angus-Burger mit mit Scamorza und Cheddar-Käse, Rucola, Speck, knuspriger Zwiebel, Tomato und Chilli-Soße

**Solomillo de angus** (4,10,13) 28,50€

- En salsa shiitake con cremoso de trufa y brotes silvestres
- Angus fillet steak in shiitake sauce with creamy truffle and wild shoots
- Angus-Filet in Shiitake-Sauce mit Trüffelcreme und wilden Sprossen

## Pescados · Fish · Fisch

**Salmón a la plancha con verduras** (8) 24,50€

- Grilled salmon with vegetables · Gegrillter Lachs mit Gemüse

**Rapito salvaje** (3,8) (2 pax) 22€ p.p.

- Con verduras mediterráneas y salsa tártara
- Baked monkfish with Mediterranean vegetables and tartar sauce
- Gebackener Seeteufe mit mediterranem Gemüse und Sauce Tartar

**Atún rojo** (1,3,8,10,13) 27€

- Con cous cous al cilantro con harissa, mango, aguacate y crema de yuzu
- Bluefin tuna with coriander cous cous with harissa, mango, avocado and cream of yuzu fruit
- Roter Thunfisch mit Koriander-Cous Cous mit Harissa, Mango, Avocado und Yuzu-Creme

**Lubina a la sal** (4,8) (2pax) 28€ p.p.

- Sea bass in a salt crust · Seebarsch im Salzmantel

## Guarniciones · Side Orders · Verzierungen

**Trempó mallorquín** 6€

- Majorcan trempó · Mallorquinischer Trempó

**Patatas fritas** 5,50€

- French fries · Pommes frites

**Arroz blanco** 5,50€

- Rice · Reis

**Verduras salteadas** 5,50€

- Sauteed vegetables · Sautiertes Gemüse

**Mix de lechugas** 5,50€

- Lettuce mix · Salatmischungg