



GRAN FOLIES

Beach Club

BOAT MENU



COORDENADAS GPS
39° 32' 03" N · 002° 23' 18" E

T. (+34) 971 671 094



Large formats

Rosados

Lampe de Méduse 1,5 lt	135
Lampe de Méduse 3 lt	300
Whispering Angel 6 lt	950

Champagne 1,5 LT

Moët Chandon Ice Imperial	400
Moët Chandon Ice Rosé	430
Ruinart Rosé	460
Ruinart Blanc de Blancs	480

Champagne

Moët Chandon Brut Imperial	130
Moët Chandon Rosé	150
Moët Chandon Ice Rosé	195
Ruinart Rosé	200
Ruinart Blanc de Blancs	220
Dom Pérignon Brut	380
Dom Pérignon Rosé	680

Pack Spirits

Incluidos 8 refrescos y hielo / Including 8 soft drinks and ice

Vodka

Belvedere	210
Belvedere 10	650

Ron

Havana 7	180
Zacapa 23	320

Gin

Seagram's	180
Monkey 47	320

Tequilas

Olmecca Altos Reposado Silver	210
Clase Azul Reposado	590
Volcán de mi Tierra Tahona	650

Blancos

Attis Lías Finas	52
Sancerre	90
Cloudy Bay	95
Grand Régnard Chablis	130
Olivier Leflaive Puligny Montrachet	220

Rosados

Lampe de Méduse	55
Whispering Angel	70
Château d'esclans les clans	150
Château Minuty 281	150
Garrus Château D'esclans	290

Tintos

Tianna Negre	60
Pago de los Capellanes	68
Numanthia	130
Flor de Pingus	350
Vega Sicilia Único	680

Packs

Cervezas/ Beer

Coronita 6 uds	52
Free Damm 0,0 6 uds	46

Sangrias

Sangría especial Folies	85
Sangría Premium CHAMPAGNE MOET & CHANDON	185
Non- alcoholic Sangría Folies	58

Cocktails

Jarra de 1,5 L/ 1.5 L jug 68€

- Mojito (13)
- Caipirinha (13)
- Piña Colada frozen
- Daiquiri Frozen
- Margarita Frozen (13)
- Bloody Mary (1,8,6)
- Paloma (13)
- Mallorca Spritz (13)
- Aperol Spritz (13)

Licuarios/ Smoothies

Jarra de 1,5 L/ 1.5 L jug 40€

- Berries Paradise
- Blue Lightning
- Watermelon summer
- Delightful
- Tropical Heaven

Caviar

Oscietra

A D A M A S
EXCLUSIVE ITALIAN CAVIAR
LEBANON
★★★★★

Guarniciones / Side dishes

Blinis, cebolla morada y creme fraiche

Blinis, red onion and crème fraîche (1,4)

30gr | 98€ 50gr | 180€ 100gr | 360€ 500gr | 1800€



Entrantes / Starters



Ostra al natural nº3 Marennes D'oléron (7,14)

8,50 UD

Mignonette de lemongrass

Natural oyster nº3 Marennes d'Oléron lemongrass mignonette

Gazpacho De Tomate Rosa (1)

20,50

Con sus guarniciones

Pink tomato gazpacho with its traditional garnishes

Lata Anchoa 000 (10ud) (1,4,8)

60

Mantequilla ahumada y regañás

Canned anchovy with smoked butter and regañás

De la Huerta / Garden Selection



Ensalada César (1,3,4,11)

25

Lechuga romana, parmesano y crutones de pan

Caesar salad, Romaine lettuce,

Parmesan cheese and bread croutons

Ensalada César y pollo crujiente (1,3,4,11)

30,50

Lechuga romana, parmesano y crutones de pan

Caesar salad and crispy chicken, Romaine lettuce,

Parmesan cheese and bread croutons

Ensalada de algas gallegas (5,8,10,12)

24,50

Tofú ahumado, aguacate, manzana verde, edamame y nueces cantonesas

Galician Seaweed Salad, smoked tofu, avocado, green apple,

edamame and cantonese walnuts

Arroces y pastas / *Rice & pasta*



Paella ciega de marisco (min. 2 pax.) (2,6,7,8)	34 P.P
Shell free seafood paella	
Paella negra con calamar (min. 2 pax.) (2,6,7,8)	34 P.P
Black paella with squid	
Fideuá ciega de marisco (min. 2 pax.)	34 P.P
Seafood fideuá	
Paella de carabinero (min. 2 pax.) (2,6,7,8)	78 P.P
Scarlet prawn paella	
Paella de bogavante (min. 2 pax.) (2,6,7,8)	55 P.P
Lobster paella	
Arroz de chuleta de vaca y tuétano (min.2pax.) (6)	72 P.P
Beef rib and bone marrow rice	
Fideos salteados Chow Fun (1,6,7,10,12,13)	26,50
Fideos de arroz salteados con ternera, verduras y salsa cantonesa Stir-fried Chow Fun noodles, Stir-fried rice noodles with beef, vegetables and Cantonese sauce	

Pescado / *Fish*



Cangrejo al natural (2,3,11)	135/ 200g
Servido con salsa tártara ahumada King crab natural served with smoked tartar sauce	
Gamba blanca de Denia cocida (150 gr) (2)	29,50
Steamed Denia white prawn	
Pescado y gambas estilo varadero (2,4,6,7,8) 	25
Leche de tigre de rocoto, lima, hierbabuena, mango y gominolas de mojto, aguacate, tomate, cebolla morada y chips de plátano Rocoto "leche de tigre", lime, mint, mango and mojito jellies avocado, tomato, red onion, banana chips	

Bikini Folies (1,3,4,6,10,11,12,13)

21,50

Ensaimada a la plancha, sobrasada C´an Company, queso mallorquín, y miel trufada

Grilled ensaimada, C´an Company sobrasada, Mallorquin cheese and truffle honey

Hamburguesa de chuletón

32

de vaca madurada (1,3,4,12)

Queso cheddar, pepinillo, lechuga, tomate, cebolla y aioli ahumado

Matured beef steak burger Cheddar cheese, pickles, lettuce, tomato, onion and smoked aioli

Brioche de pato pekinés (1,9,12)

25

Pato deshuesado y trinchado, pepino, cebolla encurtida

chutney de mango y hoisin de cacahuets

Peking duck brioche, Boneless and carved, cucumber, pickled onion mango chutney and peanut hoisin

SERVICIO DE DINGUI

DINGUI SERVICE



12:30h- 19:30h



1

GLUTEN
GLUTEN



2

CRUSTÁCEOS
CRUSTACEANS



3

HUEVOS
EGGS



4

LÁCTEOS
LACTOSE



5

NUECES
NUTS



6

APIO
CELERY



7

MOLUSCOS
MOLLUSCS



8

PESCADO
FISH



9

CACAHUETE
PEANUTS



10

SOJA
SOYA



11

MOSTAZA
MUSTARD



12

SÉSAMO
SESAME



13

SULFITOS
SULPHITES



14

ALTRAMUCES
LUPINS