



GRAN FOLIES

Beach Club

BOAT MENU



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

T. (+34) 971 671 094



Caviar / Caviar

Oscietra de esturión siberiano

Guarniciones / Side dishes

Blinis, cebolla morada y creme fraiche

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

30gr | 107,80€ 50gr | 198€ 100gr | 396€ 500gr | 1980€



Entrantes / Starters



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

8,25 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)

71,50

Mantequilla ahumada y regañás

Canned anchovy with smoked butter and regañás

De la Huerta / Garden Selection



Ensalada César (1,3,4,11)

25,85

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)	32,50 P.P
Shell free seafood paella	
Paella negra con calamar (min. 2 pax.) (2,6,7,8)	32 P.P
Black paella with squid	
Fideuá ciega de marisco (min. 2 pax.)	32,50 P.P
Seafood fideuá	
Paella de carabinero (min. 2 pax.) (2,6,7,8)	50,50 P.P
Scarlet prawn paella	
Paella de bogavante (min. 2 pax.) (2,6,7,8)	53,50 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)	148,50/ 200g
Servido con salsa tártara ahumada King crab natural served with smoked tartar sauce	
Gamba blanca de Denia cocida (150 gr) (2)	24,20
Steamed Denia white prawn	
Pescado y gambas estilo varadero (2,4,6,7,8) 	24,75
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)

21,45

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

31,40

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)

24,75

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