

PIZZAS / PIZZAS / PIZZEN

PIZZA MARGARITA (1,4)

Tomate, orégano y mozzarella
Tomato, oregano and mozzarella
Tomate, Oregano und Mozzarella-Käse

19,⁵⁰

PIZZA ROMA (1,4)

Tomate, mozzarella, jamón Ibérico y rúcula
Tomato, mozzarella, Iberian ham and rocket
Tomaten, Mozzarella-Käse, Ibérico Schinken und Rucola

24,⁵⁰

PIZZA PEPPERONI (1,4)

Tomate, mozzarella y pepperoni
Tomato, mozzarella and pepperoni
Tomate, Mozzarella-Käse und Pepperoni

22,⁵⁰

GUARNICIONES / GARNISHES / BEILAGEN

ARROZ BLANCO

White rice
Weißer Reis

9

ENSALADA VERDE

Green salad
Grüner Salat

9,⁵⁰

PATATAS FRITAS

French fries
Pommes frites

9

VERDURAS AL WOK

Wok vegetables
Wokgemüse

9

PATATÓ CON PARMESANO (4)

Potatos with parmesan
Patató-Kartoffeln mit Parmesan

9,⁵⁰

ESPÁRRAGOS VERDES FRITOS

Fried green asparagus
Gebratene grüne Spargel

14

SALSAS / SAUCES / SOBE

SALSA A LA PIMIENTA VERDE (1,4,11,13)

Green pepper sauce
Grüne Pfeffersoße

5,⁵⁰

SALSA BEARNESE (3,4)

Bearnaise sauce
Béarnaise-Soße

5,⁵⁰

POSTRES / DESSERTS / DESSERTS

FOLIES PIÑA COLADA (1,3,4,5,12)

Nuestra versión de la piña colada. Cremoso de avellana, crema de coco piña reducida con vainilla y Malibú
Our version of the piña colada. White chocolate and hazelnut cream, crunchy coconut, coconut cream mousse and pineapple mousse with vanilla
Unsere Version des Piña Colada. Haselnusscreme, Kokoscreme, Ananas reduziert mit Vanille und Malibu

12

FRESAS CON NATA (1,3,4)

Fresas con nata. Panacotta con vainilla rellena de compota cremosa de fresas al balsámico
Strawberries with cream. Vanilla panacotta filled with creamy balsamic strawberry jam
Erdbeeren mit Sahne, Vanille-Panacotta gefüllt mit cremigem Erdbeerkompott mit Balsamico-Glasur

9,⁵⁰

MOUSSE DE CHOCOLATE (1,3,4,5,12)

Mousse de chocolate 75% azúcar muscovado y brownie
Chocolate mousse with 75% muscovado sugar and brownie
Mousse au Chocolat 75% Muscovado Zucker und Brownie

9,⁵⁰

BANOFEE (1,3,4)

Tartaleta de sablé de mantequilla, mousse de dulce de leche, plátano
Chantilly y virutas de chocolate
Butter sablé tartlet, dulce de leche mousse, banana, chantilly and chocolate shavings
Törtchen aus Buttersablé, Dulce de Leche-Mousse, Banane, Chantilly und Schokoladenraspeln

12

TARTA FINA DE MANZANA (1,3,4)

Nuestra tarta fina de manzana caramelizada al momento
Our fine caramelized apple tart
Unser frisch karamellierter Apfelkuchen

16

¿TE GUSTARÍA CELEBRAR TU EVENTO CON NOSOTROS?

EVENTS@GRUPOFOLIES.COM

WOULD YOU LIKE TO CELEBRATE YOUR EVENT WITH US?

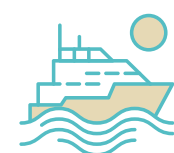
EVENTS@GRUPOFOLIES.COM



PAN Y ALIOLI

Bread and alioli
Brot und Alioli

4 P.P.



EL SERVICIO DE DINGUI
DE 12:30H A 19:30H

THE DINGUI SERVICE
FROM 12:30P.M. TO 7:30P.M.



1
GLUTEN
GLUTEN



2
CRUSTACEOS
CRUSTACEANS
SCHALENTIERE



3
HUEVOS
EGGS
EIER



4
LÁCTEOS
LACTOSE
LAKTOSE



5
NUECES
NUTS
NÜSSE



6
APIO
CELERY
SELLERIE



7
MOLLUSCOS
MOLLUSCS
MEERSFRÜCHTE



8
PESCADO
FISH
FISCH



9
CACAHUETE
PEANUTS
ERDNÜSSE



10
SOJA
SOYA
SOJABÖHNEN



11
MOSTAZA
MUSTARD
SENF



12
SÉSAMO
SESAME
SESAMSAMEN



13
SULFITOS
SULPHITES
SULPHITE



14
ALTRAMUCES
LUPINS
LUPINEN

THE FOOD

Since **GRAN FOLIES** 1954
Beach Club
PORT D'ANDRATX


ENTRANTES / STARTERS / VORSPEISEN

| | | | |
|--|-------------------------|--|-------------------------|
| GAZPACHO DE TOMATE ROSA (1) | 18,⁵⁰ | CARPACCIO DE CHULETÓN DE ATÚN ROJO (1,5,8,12) | 85 |
| Gazpacho de tomate rosa con sus guarniciones Pink tomato gazpacho with garnishes Gazpacho aus rosa Tomaten mit Beilagen | | Carpaccio de chuletón de atún rojo con vinagreta de calamansi y shiso, avellanas, tomate semi seco y arena de aceite de oliva Red tuna carpaccio. Calamansi and shiso vinaigrette, hazelnuts, semi-dried tomato and olive oil sand Carpaccio von Thunfischsteak, Calamansi und Shiso-Vinaigrette, Haselnüsse, halbgetrocknete Tomaten und Olivenölsand | |
| TABLA DE JAMÓN 100% IBÉRICO BELLOTA D.O. JABUGO (1) | 55 | CEVICHE ESTILO POLINESIO (2,6,8,10) | 22 |
| Tabla de jamón 100% Ibérico Bellota D.O. Jabugo, tomate y pan cristal Ham board with 100% Iberian acorn-fed D.O. Jabugo ham, tomato and bread 100% Eichelmast D.O. Jabugo Iberischer Schinken, Tomate und Brotglas | | Lubina y langostinos marinados con coco y hojas de lima kaffir, aguacate, pepino, cebolla morada, coco asado y tobiko Polynesian style ceviche. Sea bass and king prawns marinated with coconut and kaffir lime leaves, avocado, cucumber, red onion, roasted coconut and tobiko Polynesischer Ceviche. Wolfsbarsch und Riesengarnelen mariniert mit Kokosnuss und Kaffir-Limettenblättern, Avocado, Gurke, rote Zwiebel, geröstete Kokosnuss und Tobiko | |
| PIMIENTOS DEL PADRÓN  | 18 | SASHIMI DE SALMÓN (1,3,8) | 24,⁵⁰ |
| Los de toda la vida, a punto de sal Padron peppers. The traditional ones, with Maldon salt Padrón-Paprika Die klassischen, leicht gesalzenen | | Sashimi de salmón con wasabi encurtido, manzana ácida en texturas, ponzu y yuzu-kosho Salmon sashimi with pickled wasabi, textured sour apple, ponzu & yuzu-kosho Sashimi vom Lachs mit eingelegtem Wasabi, saurem Apfel, Ponzu und Yuzu-Kosho | |
| LAS CROQUETAS DEL CHEF (4 UNID.) (1,3,4) | 18 | | |
| Croquetas de shitake, tomate seco y leche de coco The chef's croquettes. with shitake, sundried tomato and coconut milk Die Hauskrokette des Chefs. Mit Shiitake, getrockneten Tomaten und Kokosmilch | | | |
| CALAMARES A LA ANDALUZA (1,3,8) | 22,⁵⁰ | | |
| Calamares a la andaluza con emulsión ligera cítrica Squid Andalusian style with light citrus emulsion Tintenfischringe nach andalusischer Art Leichte Zitrosemulsion | | | |

ENSALADAS / SALADS / SALATE

| | | | |
|--|--|--|-------------------------|
| CÉSAR DE POLLO / GAMBAS (1,3,4,8,11) | 23,⁵⁰ / 26,⁵⁰ | FIOR DI LATTE (4)  | 23 |
| Pollo a la parrilla o gambas. Lechuga romana, parmesano, pan tostado y salsa César Caesar salad of grilled chicken or prawns. Romaine lettuce, parmesan, croutons, and Caesar sauce Caesar-Salat mit gegrilltem Hähnchen oder Garnelen, Römersalat, Parmesan, geröstetes Brot und Caesar-Dressing | | Ensalada de tomate rosa y burrata Fior di Latte. Canónigos y mermelada de pimiento rojo y chile Pink tomato and burrata Fior di Latte salad. Lamb's lettuce, red pepper and chilli marmalade Salat aus rosa Tomaten und Burrata Fior di Latte. Feldsalat und rote Paprika-Chili-Marmelade | |
| CEVICHE VEGANO DE TOMATE (6,10)  | 19 | GRIEGA DE SANDÍA (4)  | 21,⁵⁰ |
| Ceviche vegano. Tomate, aguacate, pepino, edamame, boniato, cebolla morada, fruta de la pasión, cilantro y totopos Vegan tomato ceviche. Tomato, avocado, cucumber, edamame, sweet potato, red onion, passion fruit, cilantro and tortilla chips Veganer Tomaten-Ceviche. Tomaten, Avocado, Gurke, Edamame, Süßkartoffel, rote Zwiebel, Passionsfrucht, Koriander und Tortilla-Chips | | Tomates cherry, sandía, queso feta, pepino, pipas de calabaza, aceitunas Kalamata y hierbabuena Greek watermelon salad, cherry tomatoes, watermelon, feta cheese, cucumber, pumpkin seeds, Kalamata olives and mint Kirschtomaten, Wassermelone, Feta-Käse, Gurke Kürbiskerne, Kalamata-Oliven und Pfefferminz | |

ARROCES Y PASTAS / RICE & PASTA / REIS UND NUDELN

| | | | |
|---|------------------------------|--|-----------|
| PAELLA CIEGA DE MARISCO (2,6,7,8) (MIN. 2 PAX.) | 28,⁵⁰ P.P. | WOK CANTONÉS VEGANO (1,5,12,13)  | 22 |
| Seafood paella (shell free) Blindes Meeresfrüchte-Paella | | Wok Cantonés vegano. Salteado de proteína de soja, verduras, noodles, anacardos y cilantro Cantonese vegan wok. Stir-fry of soy protein, vegetables, noodles, cashew nuts and coriander Veganer kantonesischer Wok. Gebratenes Sojaprotein, Gemüse, Nudeln, Cashewnüsse und Koriander | |
| PAELLA NEGRA CON CALAMAR (2,6,7,8) (MIN. 2 PAX.) | 28,⁵⁰ P.P. | GARGANELLI A LA BOLONESA (1,4,13) | 24 |
| Black paella with squid Schwarze Paella mit Tintenfisch | | Garganelli a la boloñesa con stracciatella. Guiso de ternera gratinado con queso francés y stracciatella italiana Garganelli bolognese with stracciatella. Beef stew au gratin with French cheese and Italian stracciatella Garganelli Bolognese mit Stracciatella. Überbackener Rindfleischauflauf mit französischem Käse und italienischer Stracciatella | |
| PAELLA DE BOGAVANTE (2,6,7,8) (MIN. 2 PAX.) | S.P.M. - P.P. | | |
| Lobster paella Hummer-Paella | | | |
| FIDEUÁ CIEGA DE MARISCO (2,6,7,8) (MIN. 2 PAX.) | 28,⁵⁰ P.P. | | |
| Seafood fideua (shell free) Blindes Meeresfrüchte-Fideuà | | | |
| WOK DE UDÓN CON GAMBAS (1,2,7,8,9,12) | 24,⁵⁰ | | |
| Wok de udón con gambas, verduras salteadas, salsa agripicante y cacahuets Udon noodles with prawns, sautéed vegetables, spicy sauce and peanuts Udon-Wok mit Garnelen. Gebratene Gemüse, scharfe Sauce und Erdnüsse | | | |



1 GLUTEN
GLUTEN



2 CRUSTACEOS
CRUSTACEANS



3 HUEVOS
EGGS



4 LÁCTEOS
LACTOSE



5 NUECES
NUTS



6 APIO
CELERY



7 MOLLUSCOS
MOLLUSCS



8 PESCADOS
FISH



9 CACAHUETE
PEANUTS



10 SOJA
SOYA



11 MOSTAZA
MUSTARD



12 SÉSAMO
SESAME



13 SULFITOS
SULPHITES



14 ALTRAMUCES
LUPINS

CAVIAR / CAVIAR / KAVIAR

| | | | |
|---|-------------------|--------------------|---------------------|
| BLACK ADAMAS DE ESTURIÓN SIBERIANO (1,4,8) | 30GR / 98€ | 50GR / 180€ | 100GR / 360€ |
|---|-------------------|--------------------|---------------------|

Caviar by weight Adamas of Siberian sturgeon / Adamas Kaviar vom sibirischen Stör nach Gewicht

LOS MARISCOS / THE SEAFOOD / MEERESFRÜCHTE

| | | | |
|---|--------------------------|--|-------------------------|
| OSTRAS AL NATURAL (7,13) | 7U. | CANGREJO REAL ESTILO “KOWLOON” (100 GR.) (2,3) | 56,⁵⁰ |
| Ostras Marennes D’oleron N°3 al natural con mignonette de hierba limonera Oyster Marennes D’oleron N°3 natural with mignonette of lemongrass Auster Marennes D’Oléron Nr. 3 naturbelassen mit Mignonette mit Zitronengras | | Cangrejo real estilo “Kowloon” asado con mayonesa picante Kowloon style king crab roasted with spicy mayonnaise Königskrabbe im “Kowloon”-Stil. Gebacken mit scharfer Mayonnaise | |
| OSTRAS AL NATURAL CON CAVIAR (7,13) | 18U. | CANGREJO REAL AL NATURAL (100 GR.) (2,3,11) | 56,⁵⁰ |
| Ostras Marennes D’oleron N°3 al natural con caviar. Mignonette de hierba limonera Oyster Marennes D’oleron N°3 natural with caviar. Mignonette of lemongrass Auster Marennes D’Oléron Nr. 3 naturbelassen mit Kaviar. Mignonette mit Zitronengras | | Cangrejo real al natural con salsa tártara ahumada Steamed king crab with smoked tartar sauce Naturbelassene Königskrabbe mit Geräucherte Tartarsoße | |
| OSTRAS FRITAS “BOURDAIN” (1,3,7) | 7,⁵⁰U. | COQUINAS (7,13) | 23,⁵⁰ |
| Ostras fritas Marennes D’oleron N°3 “Bourdain” gratinadas con una emulsión de miso y espinacas Fried oyster Marennes D’oleron N°3 “Bourdain” Gratinated with miso and spinach Gebackene Auster Marennes D’Oléron Nr. 3 “Bourdain” Überbacken mit Miso- und Spinatemulsion | | Cocinadas en vino chino, lima, leche de coco, chile y cilantro Wedge shells cooked in Chinese wine, lime, coconut milk, chilli and cilantro Tellmuscheln gekocht in chinesischem Wein, Limette, Kokosmilch, Chili und Koriander | |
| | | ALMEJA GALLEGA (1,4,7,8) | 28,⁵⁰ |
| | | Almeja gallega con salsa cremosa de mantequilla, tomate seco, ajo y albahaca Galician clam with creamy butter sauce, sun dried tomato, garlic and basil Galizische Venusmuschel. Cremige Buttersoße, getrocknete Tomaten, noblauch und Basilikum | |

PESCADOS / FISH / FISCH

| | | | |
|--|---------------|--|----------------|
| PESCADO SALVAJE (8) | S.P.M. | CARABINERO A LA PLANCHA (2) | S.P.M. |
| Pregunte a nuestros marineros por nuestro pescado salvaje Wild fish. Ask our seafood chefs for our Wild Fish Wildfang Fisch nach. Fragen Sie unsere Fischer nach unserem Wildfang-Fisch | | Grilled carabineros / Rote Garnele | |
| BACALAO AL CARBÓN (1,3,5,8) | 33 | LUBINA A LA SAL (3,8) (25 MIN.) (MIN. 2 PAX.) | 42 P.P. |
| Bacalao al carbón, ajo blanco de pistacho, edamame, jamón de bellota y aioli de humo Charcoal-grilled cod con pistachio “ajo blanco”, edamame, iberico ham and smoked aioli Kohle-gegrillter Kabeljau. Pistazien- Knoblauchsuppe, Edamame, Iberischer Eichelschinken und Rauch-Aioli | | Sea bass in salt / Wolfsbarsch im Salzmantel | |
| | | LUBINA CRUJIENTE (1,7,8,9) | 32 |
| | | Salsa de judías negras y ensalada de berros, pomelo, coco y cacahuets Crispy sea bass. Black bean sauce and watercress salad, grapefruit, coconut and peanuts Knuspriger Wolfsbarsch. Schwarze-Bohnen-Soße und Kressesalat mit Grapefruit, Kokosnuss und Erdnüssen | |

CARNES AL JOSPER / CHARCOAL MEATS / FLEISCH VOM JOSPER

| | | | |
|---|-------------------------|--|------------|
| CHULETÓN DE CEBÓN (1,1 KG) | 144 | T-BONE (1,1 KG) | 150 |
| El chuletón es una generosa pieza de carne cercana a las costillas de la ternera, extraída del lomo con un corte transversal de manera que en uno de los lados conserve el hueso de la costilla The ribeye is a generous piece of meat close to the ribs of the veal, taken from the loin and cut crosswise so that the rib bone is preserved on one side. Rinderkotelett. Das Kotelett ist ein großzügiges Stück Fleisch nahe den Rippen des Rinds, aus dem Lendenstück quergeschnitten, so dass es auf einer Seite den Rippenknochen behält | | Característico corte en forma de “T”, con carne pegada al hueso en ambos lados, obteniendo así parte del lomo bajo y del solomillo T-bone, characteristic T-shaped cut, with meat attached to the bone on both sides, thus obtaining part of the tenderloin and sirloin T-Bone-Steak. charakteristischer “T”-förmiger Schnitt, mit Fleisch an beiden Seiten des Knochens, um sowohl das Filet als auch das Entrecôte zu erhalten | |
| SOLOMILLO AL CARBÓN (200 GR.) | 36 | SMASH BURGER DE TERNERA MADURA (1,3,4,11) | 23 |
| Parte de la carne de la ternera que se extiende entre las costillas y el lomo de textura tierna y jugosa Grilled Sirloin steak. Part of the meat of a beef that extends between the ribs and the tenderloin. Tender and juicy in texture Kohle-gegrilltes Rinderfilet. Ein Stück Fleisch vom Rind, das zwischen den Rippen und dem Lendenstück liegt. Zart und saftig in der Textur | | Hamburguesa de ternera madurada estilo smash, pan brioche, queso cheddar, bacon crujiente, pepinillos y salsa Folies Matured beef smash burger, brioche bun, Cheddar cheese, crispy bacon, pickles and Folies sauce Gegrilltes Smash-Rindfleischburger. Brioche-Brot, Cheddar-Käse, knuspriger Speck Gurken und Folies-Sauce | |
| CHULETAS DE CORDERO GLASEADAS (1,12) | 37,⁵⁰ | WAGYU BURGER FOLIES (1,3,4,11) | 32 |
| Glaseadas con pasta de chile coreano y hierbabuena Korean chilli paste glazed lamb chops with mint Lammkoteletts glasiert mit koreanischer Chilipaste und Pfefferminz | | Pan brioche, queso cheddar, bacon crujiente, pepinillos y salsa Folies Brioche bun, Cheddar cheese, crispy bacon, pickles and Folies sauce Brioche-Brot, Cheddar-Käse, knuspriger Speck, Essigurken und Folies-Sauce | |