PIZZAS

PIZZA MARGARITA (1,4) — 18,50
Tomate, orégano y mozzarella
Tomato, oregano and mozzarella
Tomaten, Oregano und Mozzarella

PIZZA PEPPERONI (1,4) — 21,50
Tomate, mozzarella y pepperoni
Tomato, mozzarela and pepperoni
Tomaten, Mozzarela und Pepperoni

PIZZA ROMA (1,4) — 23
Tomate, mozzarella, jamón Ibérico y rúcula
Tomato, mozzarela, Iberian ham and rocket
Tomaten, Mozzarela, Ibérico-Schinken und Rucola

GUARNICIONES
GARNISHES / GARNIEREN

ENSALADA VERDE — 8
Green salad / Grüner Salat

VERDURAS AL WOK — 8
Wok vegetables / Wok-Gemüse

ESPÁRRAGOS VERDES FRITOS — 10
Green asparagus / Gebratener grüner Spargel

ARROZ BLANCO — 8
White rice / Weißer Reis

PATATAS FRITAS — 8
French fries / Pommes frites

PATATÓ CON PARMESANO (4) — 9
Baby potatoes with parmesan cheese / Kartoffeln mit Parmesankäse

POSTRES / DESSERTS / DESSERTS

PIÑA COLADA (1,3,4,5,13) — 9,50
Nuestra versión de la piña colada. Cremoso de avellana, crema de coco piña reducida con vainilla y Malibú
Our version of the "Piña colada" Folies. Creamy hazelnut, coconut, pineapple, vanilla and Malibu
Unsere Version der "Piña Colada" Folies. Cremige Haselnuss, Kokosnuss, Ananas, Vanille und Malibu

CREMOSO DE YUZU, POMELO ROSA Y LIMA (1,3,4,5) — 9,50
Cremoso de yuzu, pomelo rosa y lima, especias sumac sobre tartaleta de mantequilla
Yuzu custard, pink grapefruit, lime and sumac spices over butter tartlet
Yuzu-Pudding, rosa Grapefruit, Limette und Sumachgewürz über Butter-Törtchen

MOUSSE DE CHOCOLATE (1,3,4,5,12) — 9,50
Chocolate gianduja con almendra, sésamo y bizcocho de chocolate
Almond gianduja chocolate mousse, sesame and chocolate sponge
Mandel-Gianduja-Schokoladenmousse, Sesam und Schokoladenbiskuit

TARTA FINA DE MANZANA (1,3,4) — 16
Nuestra tarta fina de manzana caramelizada al momento
Thin caramelized apple tart
Dünner karamellisierter Apfelkuchen

PAN Y ALIOLI — 3 P.P.
Bread and alioli
Brot und Alioli

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

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

¿TE GUSTARÍA CELEBRAR TU EVENTO CON NOSOTROS?
EVENTS@BEACHCLUBGRANFOLIES.COM

WOULD YOU LIKE TO CELEBRATE YOUR EVENT WITH US?
EVENTS@BEACHCLUBGRANFOLIES.COM

ALÉRGENOS
ALLERGENS / ALLERGENE

1 GLUTEN GLUTEN GLUTEN	2 CRUSTÁCEOS CRUSTACEANS SCHALENTIERE	3 HUEVOS EGGS EIER	4 LÁCTEOS LACTOSE LAKTOSE	5 NUECES NUTS NÜSSE	6 APIO CELERY SELLERIE	7 MOLUSCOS MOLLUSCS MEERSFRÜCHTE
8 PESCADO FISH FISCH	9 CACAHUETE PEANUTS ERDNUSSE	10 SOJA SOYA SOJABOHNEN	11 MOSTAZA MUSTARD SENF	12 SÉSAMO SESAME SESAMSAMEN	13 SULFITOS SULPHITES SULPHITE	14 ALTRAMUCES LUPINS LUPINEN

BEACHCLUBGRANFOLIES.COM

IVA INCLUIDO

Since GRAN FOLIES 1954
Beach Club
PORT D'ANDRATX

ENTRANTES / STARTERS / VORSPEISEN

GAZPACHO DE TOMATE ROSA (1) — 18
Gazpacho de tomate rosa con sus guarniciones
Pink tomato gazpacho with garnishes
Rosa Tomatengazpacho mit Beilagen

TABLA DE JAMÓN IBÉRICO (1) — 29
Jamón Ibérico, pan cristal y tomate
Ibérico ham platter, tomato and "crystal" bread
Iberischer Schinkenplatte mit Tomaten und Glasbrot

PIMIENTOS DEL PADRÓN — 17,50
Los de toda la vida, a punto de sal
Padron peppers with sea salt
Padrón-Paprika Die Klassiker, mit Salz verfeinert

CALAMARES A LA ANDALUZA (1,3,8) — 22
Calamares a la andaluza con emulsión ligera cítrica
Crispy calamari "a la andaluza" with citrus emulsion
Andalusische Tintenfischringe Leichte Zitrus-Emulsion

LUBINA Y LANGOSTINOS MARINADOS (2,6,8,10) — 21,50
Lubina y langostinos marinados estilo Balinés con piña y hojas de lima kaffir, pitahaya, aguacate y coco asado
Marinated seabass and prawns Balinese style with pineapple, kaffir lime leaves, dragon fruit, avocado and roasted coconut
Balinesischer Stil marinierte Seebarsch und Garnelen mit Ananas und Kaffir-Limettenblättern, Drachenfrucht, Avocado und gerösteter Kokosnuss

TARTAR NIKKEI (1,8,13) — 23,50
Atún, ponzu de tamarindo, algas tosaka y sorbete de calamansi
Diced tuna, tamarind ponzu, tosaka seaweed and calamansi sorbet
Thunfisch, Tamarinden-Ponzu, Tosaka-Algen und Kumquat-Sorbet

SASHIMI DE SALMÓN (1,3,8) — 23,50
Wasabi encurtido, manzana ácida en texturas, ponzu y yuzu-kosho
Salmon sashimi. Pickled wasabi, green apple textures, ponzu and yuzu-kosho
Lachs-Sashimi. Eingelegter Wasabi, säuerlicher Apfel in Texturen, Ponzu und Yuzu-Kosho

LAS CROQUETAS DEL CHEF (4 UNID.) (1,3,4) — 17,50
Croquetas de shitake, tomate seco y leche de coco
Chef croquettes. Shitake, sundried tomato and coconut milk
Chef-Kroketten. Mit Shiitake, getrockneten Tomaten und Kokosmilch

CAVIAR / CAVIAR / KAVIAR

BLACK ADAMAS DE ESTURIÓN SIBERIANO (8)
Black Adamas caviar siberian stugeon
Kaviar nach Gewicht von sibirischen Stören Adamas

30GR.....95€
50GR.....190€
100GR.....380€

ENSALADAS / SALADS / SALATE

CÉSAR DE POLLO / GAMBAS (1,3,4,11) — 22,50 / 25,50
Pollo crujiente o gambas al wok con lechuga romana, parmesano, picatostes y salsa César
Romanian lettuce, choice of crispy chicken or wok prawns, parmesan, bread croutons and Caesar dressing
Caesar-Salat mit knusprigem Hähnchen oder Wok-Riesengarnelen, Römersalat, Parmesan, Toastbrot und Caesar-Dressing

CEVICHE DE VEGANO (6,10) — 19
Ceviche de vegano. Tomate, aguacate, pepino, edamame, boniato, cebolla morada, fruta de la pasión, cilantro y totopos
Tomato, avocado, cucumber, edamame, sweet potato, red onion, passion fruit, coriander and corn tortillas
Veganer Ceviche. Tomate, Avocado, Gurke, Edamame, Süßkartoffel, rote Zwiebel, Passionsfrucht, Koriander und Tortilla-Chips

FIOR DI LATTE (4) — 23,50
Ensalada de tomate rosa y burrata Fior di Latte, canónigos y mermelada de pimiento rojo y chile
Pink tomato and Fior di Latte burrata salad, lamb´s lettuce and red pepper-chilly marmalade
Salat mit rosa Tomaten und Burrata Fior di Latte. Feldsalat und rote Paprika-Chili-Marmelade

GRIEGA DE SANDÍA (4) — 19,50
Tomates cherry, sandía, queso feta, pepino, pipas de calabaza, aceitunas Kalamata y hierbabuena
Watermelon Greek salad, feta cheese, pumpkin seeds, Kalamata olives and mint
Kirschtomaten, Wassermelone, Feta-Käse, Gurke, Kürbiskerne, Kalamata-Oliven und Minze

WOK CANTONÉS VEGANO (1,5,13) — 19,50
Proteína de soja, verduras, fideos soba, anacardos y cilantro
Soy protein, vegetables, soba noodles, cashew nuts and coriander
Geschmorte Sojaproteine, Gemüse, Soba-Nudeln, Cashewnüsse und Koriander

ARROCES Y PASTAS
RICE & PASTA / REIS UND NUDELN

PAELLA CIEGA DE MARISCO (2,6,7,8) (MIN. 2 PAX.) — 27,50 P.P.
Seafood paella (shell free) / Blindes Meeresfrüchte-Paella

PAELLA NEGRA CON CALAMAR (2,6,7,8) (MIN. 2 PAX.) — 27,50 P.P.
Black rice with squid / Schwarze Paella mit Tintenfisch

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.) — 27,50 P.P.
Seafood fideua (shell free) / Blindes Meeresfrüchte-Fideuà

GARGANELLI A LA BOLOÑESA (1,4) — 23,50
Garganelli a la boloñesa con stracciatella. Guiso de ternera gratinado con queso francés y straciatella italiana
Garganelli Bolognese with stracciatella. Gratinated beef stew, french cheese and Italian stracciatella
Garganelli Bolognese mit Stracciatella. Gratiniertes Rindergulasch, französischer Käse und italienische Stracciatella

WOK DE UDÓN CON GAMBAS (1,2,7,8,9,12) — 24,50
Verduras salteadas, salsa agripicante, cacahuetes y katsuobushi
Udon noodles with prawns, sautéed vegetables, hot & sour sauce, peanuts and katsuobushi
Wok mit Udon-Nudeln und Garnelen, Gebratene Gemüse, scharfe Soße, Erdnüsse und Katsuobushi

LOS MARISCOS / THE SEAFOOD / MEERESFRÜCHTE

OSTRAS AL NATURAL (7,13) — 6,50 U.
Ostras Saint Vast la Houge Nº2 al natural.
Mignonette de lemon grass
Natural Saint Vast la Houge oysters Nº2.
Lemongrass mignonette
Naturbelassene Saint Vast la Houge Austern Nr. 2.
Mignonette mit Zitronengras

OSTRAS AL NATURAL CON CAVIAR (7,13) — 18 U.
Ostras Saint Vast la Houge Nº2 al natural con caviar.
Mignonette de lemon grass
Natural Saint Vast la Houge oysters Nº2. with caviar.
Lemongrass mignonette
Naturbelassene Saint Vast la Houge Austern Nr. 2. mit Kaviar.
Mignonette mit Zitronengras

OSTRAS FRITAS "BOURDAIN" (1,3,7) — 6,50 U.
Ostras Saint Vast la Houge Nº2 fritas "Bourdain" gratinadas con una emulsión de miso y espinacas
Deep fried Saint Vast la Houge oysters Nº2 "Bourdain" roasted with miso emulsion and spinach
Frittierte Saint Vast la Houge Austern Nr. 2 "Bourdain" Überbacken mit einer Miso-Emulsion und Spinat

GAMBA ROJA DE LA LONJA (2) — S.P.M.
"Gamba Roja" (prawns)
Rote Garnele vom Fischmarkt

BERBERECHOS DE LA BRETAÑA (4,7) — 28,50
Berberechos de la Bretaña cocinados con caldo corto de pescado y mantequilla de hierbas
Brittany cockles. Cooked in fish stock and mixed herbs butter
Bretagne-Herzmuschel. Gekocht mit Fischbrühe und Kräuterbutter

CANGREJO REAL (100 GR.) (2,3) — 56
Cangrejo real asado con mayonesa picante
Roasted king crab with spicy mayonnaise
Königskrabbe Gegrillt mit scharfer Mayonnaise

COQUINAS (7,13) — 23,50
Cocinadas en vino chino, lima, leche de coco, chile y cilantro
Shells cooked in Chinese wine, lime, coconut milk, chilly & coriander
Stumpfmuschel, gekocht in chinesischem Wein, Limette, Kokosmilch, Chili und Koriander

PESCADOS / FISH / FISCH

PESCADO DEL DÍA (8) — S.P.M.
Pregunte a nuestros marineros por nuestro pescado salvaje
Fish of the day. Ask our sailors about our daily catch
Tagesfang. Fragen Sie unsere Fischer nach unserem Wildfisch

RAPE ASADO (1,2,4,5,6,8,13) — 32
Rape asado con mantequilla de pistacho, crumble de sobrasada, romanesco y suquet de carabinero
Roasted monkfish with pistachio butter, sobrasada crumble, romanesco and "gamba roja sauce"
Gebratener Seeteufel mit Pistazienbutter, Sobrasada-Krümel, Romanesco und Carabinero-Soße

LUBINA A LA SAL (8) (25 MIN.) (MIN. 2 PAX.) — 38 P.P.
Seabass in salt crust
Salzkruste Seebarsch

LUBINA CRUJIENTE (1,8,9) — 31,50
Salsa de judías negras y ensalada de berros, pomelo, coco y cacahuetes
Crispy seabass with black bean sauce, watercress, grapefruit, coconut and peanut salad
Knuspriger Seebarsch mit Schwarze-Bohnen-Soße und Salat aus Brunnenkresse, Pampelmuse, Kokosnuss und Erdnüssen

CARNES AL CARBÓN / CHARCOAL MEATS / FLEISCH AUF HOLZKOHLE

CHULETÓN DE CEBÓN (1,1 KG) — 144
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 carved from the primal section called the beef rib. It falls between the chuck (shoulder) and the loin and spans from ribs six through twelve
Mastkalb Steak. Das Steak ist ein großzügiges Stück Fleisch in der Nähe der Rinderrippen, das aus dem Lendenbereich geschnitten wird, so dass auf einer Seite der Rippenknochen erhalten bleibt

SOLOMILLO AL CARBÓN (200 GR.) — 34
Parte de la carne de la ternera que se extiende entre las costillas y el lomo de textura tierna y jugosa
Beef fillet. The fillet is a very tender steak muscle which comes from the lower middle of the back and forms part of the sirloin
Rinderfiletsteak vom Grill. Teil des Fleisches eines Rinds, das zwischen den Rippen und dem Rücken verläuft und eine zarte und saftige Textur aufweist

CHULETAS DE CORDERO GLASEADAS (1,12) — 36
Glaseadas con pasta de chile coreano y hierbabuena
Korean chilly and mint glazed lamb rack
Lammkoteletts glasiert mit koreanischer Chilipaste und Minze

T-BONE (1,1 KG) — 150
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 steak, this well-marbled cut consists of two lean, tender steaks, the strip and tenderloin, connected by a telltale T-shaped bone
T-Bone-Steak. charakteristischer Schnitt in Form eines "T" mit Fleisch, das auf beiden Seiten am Knochen haftet und somit Teil des unteren Lendenbereichs und des Filets erhält

SMASH BURGER DE TERNERA MADURA (1,3,4,11 — 22,50
Hamburguesa de ternera madurada estilo smash, pan brioche, queso cheddar, bacon crujiente, pepinillos y salsa Folies
Dry aged burger smash style, brioche bread, cheddar cheese, crispy bacon, pickels and Folies sauce
Hamburger mit gereiftem Rindfleisch im Smash-Stil, Brioche-Brötchen, Cheddar-Käse, knuspriger Speck, Gurken und Folies-Soße

SALSAS / SAUCES / SAUCES

A LA PIMIENTA VERDE (4,11) — 5,50
Green pepper sauce / Pfeffersauce

SALSA BEARNESA (3,4) — 5,50
Bearnaise sauce / Sauce Bearnaise