



GRAN FOLIES

Beach Club

BEACH CORNER POOL MENU



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)

Pollo frito y creme fraiche / Fried chicken and crème fraîche (1,3,4)

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

Complete your experience

Completa tu experiencia

Vodka Belvedere 10 + Caviar

🍷 + 30gr 136€ 🍷 + 100gr 1000€



Bandeja de fruta Folies (4)

Fruit platter Folies



Selección de frutas locales y exóticas servidas con lassi de mango y tajin

Selection of local and exotic fruits served with mango lassi and tajin

24

Starters / Entrantes



Tabla de jamón Ibérico 100% bellota (80 gr)

Iberian ham platter 100% Bellota



55

Naan y Hummus (1,4,12)

Queso feta, tomates seco, cherrys, granada, albahaca aceitunas Kalamata, rúcula, sumac y pipas de calabaza

Feta cheese, sun-dried tomatoes, cherry tomatoes, pomegranate, basil

Kalamata olives, rocket, sumac and pumpkin seeds

19,50

Pimientos de Padrón   18
Padrón peppers


Croquetas Folies (4ud) (1,3,4,10,12) 19
Pregunte a nuestro camarero qué ha creado el chef
Folies croquettes ask our server about the chef's creation



Tenders de pollo (1,3,4,12)  21,50
Salsa sriracha y miel
Chicken tenders, Sriracha and honey sauce

Garden Selection / *De la Huerta*

Ensalada César (1,3,4,11)  23,50
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) 28
Lechuga romana, parmesano y crutones de pan
Caesar salad and crispy chicken, romaine lettuce, parmesan cheese and bread croutons

Carpaccio de sandía (1,4,5,10)  23,50
Feta, piñones, polvo de aceituna gel de limón,
germinado de rúcula y tempura crujiente
Watermelon carpaccio, feta, pine nuts, olive powder, lemon gel,
arugula sprouts and crispy tempura.

Ensalada de algas gallegas (5,8,10,12)   22
Tofú ahumado, aguacate, manzana verde, edamame y nueces cantonesas
Galician seaweed salad, smoked tofu, avocado, green apple,
edamame and cantonese walnuts



Ceviche cubano de pescado y gambas (2,4,6,7,8) 24,50

Leche de tigre de rocoto, lima, hierbabuena, mango, gominolas de mojto, aguacate, tomate, cebolla morada y chips de plátano

Cuban fish and shrimp ceviche, rocoto "leche de tigre", lime, mint, mango, mojito jellies, avocado, tomato, red onion, banana chips

Carpaccio de gamba roja y burratina (2,4) 48,50

Tomate en texturas y esencia de hierbas

Red shrimp and burratina carpaccio, tomato in textures and herb essence

The chef's recommendation *La recomendación del chef*

Selección King crab 945

+ Bloody Mary (1,4Kg) (1,2,3,10,12)

King crab selection

Selección de nuestro cangrejo premium servido con nuestras mejores salsas

Selection of our premium crab served with our finest sauces

Selección King crab & ostras 990

+ Bloody Mary (1,4Kg) (1,2,3,10,12)

King crab & oyster selection

1,4 kg king crab + 10 ostras

1.4 kg king crab + 10 oysters

Gran selección del mar 1.350


+ Bloody Mary (1,4Kg) (1,2,3,10,12)

Grand ocean selection

1,4 kg king crab + 10 ostras + 100 g caviar oscietra

1.4 kg king crab + 10 oysters + 100 g ocietra caviar



Ostra al natural n°3 Marennes d'Oléron (7,14)	7,50 UD
Mignonette de lemongrass Natural oyster n°3 Marennes d'Oléron lemongrass mignonette	
Ostra al natural n°3 Marennes d'Oléron con caviar (5gr) (7,14)	35 UD
Natural oyster n°3 Marennes d'Oléron with caviar	
Mejillones Bouchot (Solo en temporada) (250 gr) (7,13)	21
Vino chino, leche de coco y cilantro Bouchot mussels, chinese wine, coconut milk and coriander (Only in season)	
King crab estilo "kowloon" (1,2,3,10,12) 	135/200g
Kowloon style king crab roasted with spicy mayonnaise	
King crab al natural (2,3,11)	135/200g
Servido con salsa tártara ahumada King crab natural served with smoked tartar sauce	
King crab al Josperr (2,3,4)	135/200g
Con holandesa de yuzu With yuzu hollandaise	

Main Courses / *Principales*



Fideos salteados chow fun (1,6,7,10,12,13)	24
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	
Hamburguesa de chuletón de vaca madurada (1,3,4,12)	28,50
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)	22,50
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	

Croque monsieur Deluxe (1,3,4)

24

Pan brioche gratinado con queso Gruyere, pechuga de pavo ahumada, bechamel y salsa de trufa
Deluxe croque monsieur, brioche bread au gratin with Gruyère cheese, smoked turkey breast, bechamel sauce and truffle sauce

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

19,50

Ensaimada a la plancha, sobrasada de cerdo negro C´an Company, queso mallorquín y miel trufada
Ensaimada Folies, grilled ensaimada, black pork C´an Company sobrasada, mallorquin cheese, and truffle

Sauces / Salsas



Salsa sriracha miel (3)

Honey sriracha sauce

5,50

Spicy mayo (1,3,10,12)

Spicy mayo

5,50

Aioli de Tap de Cortí y calamansi (3)

Tap de Cortí and calamansi "aioli"

5,50

Mayonesa de trufa (3)

Truffle mayonnaise

6,50

Tártara ahumada (3,11)

Smoked tartar

6

Holandesa de yuzu (3,4)

Yuzu hollandaise

7,50

Chile fresco fermentado

Fermented chilli

5,50

Aioli ahumado (3,11)

Smoked aioli

5,50



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