



GRAN FOLIES

Beach Club

BEACH CORNER POOL MENU



Caviar / *Caviár*

Oscietra de esturión siberiano

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€



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

Entrantes / *Starters*



Tabla de jamón Ibérico

55

100% bellota (80 gr)

Iberian ham platter 100% Bellota

Gambas en salsa cremosa picante (1,2,3,8,12) 🚫🔥

18,50

Shiso y furikake

Spicy creamy prawns, Shiso and furikake

Naan y Hummus (1,4,12) 🌱

15

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

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)  19,50
Salsa sriracha y miel
Chicken tenders, Sriracha and honey sauce

De la Huerta / *Garden Selection*

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



Pescado y gambas estilo Varadero (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

Fish and shrimp varadero style, 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

La recomendación del chef *The chef's recommendation*

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 oscietra caviar

El Marisco / *Seafood*



Ostra al natural nº3 Marennes d'Oléron (7,14) **7,50 UD**

Mignonette de lemongrass
Natural oyster nº3 Marennes d'Oléron lemongrass mignonette

Ostra al natural nº3 **35 UD**

Marennes d'Oléron con caviar (5gr) (7,14)

Natural oyster nº3 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)

Cangrejo Real estilo "kowloon" (1,2,3,10,12)  **135/200g**

Kowloon style king crab roasted with spicy mayonnaise

Cangrejo al natural (2,3,11) **135/200g**

Servido con salsa tártara ahumada
King crab natural served with smoked tartar sauce

Cangrejo al Josper (2,3,4) **135/200g**

Con holandesa de yuzu
With yuzu hollandaise

Principales / *Main Courses*



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

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

19,50

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

Salsas / Sauces



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