



# GRAN FOLIES

Beach Club

THE FOOD



<b>La Gilda Folies</b> (1ud) (8,12)	7,80
Anguila ahumada, tomate seco, aceituna Gordal ibérica, anchoa, piparra y nama sichimi "Folies Gilda" Smoked eel, sun-dried tomato, Iberian Gordal olive, anchovy, piparra pepper and nama shichimi	
<b>Gazpacho De Tomate Rosa</b> (1) 	18,50
Con sus guarniciones Pink tomato gazpacho with its traditional garnishes	
<b>Anchoa 000</b> (1ud) (1,4,8)	6,50
Mantequilla ahumada y regañás Anchovy with smoked butter and regañás	
<b>Tabla de jamón Ibérico</b>	55
<b>100% bellota</b> (80 gr)	
Iberian ham platter 100% Bellota	
<b>Alcachofa y Papada "Joselito"</b> (3,4)	19,50
Carbonara de queso comté, miel trufada y yema de huevo curada Artichoke with "Joselito" pork jowl, Comté carbonara, truffled honey and cured egg yolk	
<b>Pimientos de Padrón</b>  	18
Padrón peppers	
<b>Crème brûlée de foie gras "Berasategui"</b> (1,3,4,8,13)	18,50
Anguila ahumada y chutney de manzana ácida Foie gras crème brûlée "Berasategui" with smoked eel and sour apple chutney	
<b>Cecina de Wagyu A/5</b> (50 gr)	38
Wagyu A5 Cecina (50 g)	
<b>Calamares crujientes</b> (1,3,7)	23,50
Aioli de Tap de Cortí y calamansi Crispy calamari with Tap de Cortí and calamansi aioli	
<b>Croquetas Folies</b> (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	

**Montadito de steak tartar y caviar** (2 Ud) (1,4,8,10,11,12)  **85**

Pan brioche, mantequilla de trufa negra, rubia gallega y caviar oscietra  
Steak tartare and caviar montadito brioche bread, black truffle butter,  
galician beef and oscietra caviar

**Tartar de cigala y caviar** (2,8) **95**

Aceite de oliva y mano de budha  
Langoustine tartare with caviar, olive oil and buddha's hand

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


Tomate en texturas y esencia de hierbas  
Red prawn carpaccio with burratina, tomato in various textures and herb essence

## Garden Selection / *De la Huerta*



**Lechuga viva, limón y trufa fresca** (1,10)  **27**



Lettuce, lemon and fresh truffle

**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.

**Tartar de remolacha y queso de cabra** (3,4,6,10,11)   **19,50**

Gel de cebolla tostada, salsa trufada y horseradish  
Beetroot and goat cheese tartare, toasted onion gel, truffle sauce and horseradish

**Ensalada de algas gallegas** (5,8,10,12)   **22**

Tofu ahumado, aguacate, manzana verde, edamame y nueces cantonesas  
Galician seaweed salad, smoked tofu, avocado, green apple,  
edamame and cantonese walnuts

## Rice & pasta / *Arroces y pastas*

---



<b>Paella ciega de marisco</b> (min. 2 pax.) (2,6,7,8) Shell free seafood paella	<b>32,50 P.P</b>
<b>Paella negra con calamar</b> (min. 2 pax.) (2,6,7,8) Black paella with squid	<b>32 P.P</b>
<b>Fideuá ciega de marisco</b> (min. 2 pax.) (1,2,6,7,8) Seafood fideuá	<b>32,50 P.P</b>
<b>Paella de carabinero</b> (min. 2 pax.) (2,6,7,8) Scarlet prawn paella	<b>S.P.M.</b>
<b>Paella de bogavante</b> (min. 2 pax.) (2,6,7,8) Lobster paella	<b>S.P.M.</b>
<b>Arroz de chuleta de vaca y tuétano</b> (min. 2 pax.) (6) Beef rib and bone marrow rice	<b>65 P.P</b>
<b>Rigatoni al caviar</b> (35 gr) (1,2,4,6,7,8,13) Beurre blanc, caviar oscietra Rigatoni with caviar, beurre blanc, ocietra caviar	<b>130</b>

# Make it irresistible vel / Hazlo irresistible

\*Esto es aplicable a todos los platos/ \* This applies to all dishes

Trufa fresca / *Fresh truffle* 18,50

Caviar oscietra (5g) (8)

30

**RECOMMENDED BY GF**

**Caviar Oscietra**  
ADAMAS  
EXCLUSIVE ITALIAN CAVIAR  
LEBANON  
\*\*\*\*\*

**Side dishes / Guarniciones**  
Rigatoni with beurre blanc and fresh truffle (+35 eu)  
Rigatoni con beurre blanc y trufa fresca (+35 eu)  
Blinis, red onion and crème fraîche (1,4)  
Blinis, cebolla morada y creme fraiche  
Fried chicken and crème fraîche (1,3,4)  
Pollo frito y creme fraiche

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

Complete your experience  
*Completa tu experiencia*

Vodka Belvedere 10 + Caviar  
+ 30gr | 136€    + 100gr | 1000€



## The chef's recommendation *La recomendación del chef*

### Selección King crab

+ 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

945

### Selección King crab & ostras

+ 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

990

### Gran selección del mar

+ 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

1.350



<b>Ostra al natural nº3</b>	7,50 UD
<b>Marennnes d'Oléron</b> (7,14) Mignonette de lemongrass Natural oyster nº3 Marennnes d'Oléron lemongrass mignonette	
<b>Ostra al natural nº3 Marennnes d'Oléron con caviar</b> (5gr) (7,8) Natural oyster nº3 Marennnes d'Oléron with caviar	35 UD
<b>Ostra frita "Bourdain"</b> (1,3,4,7,10) Gratinadas con miso y espinacas Bourdain' fried oyster miso and spinach gratin	8,50 UD
<b>Cangrejo Real estilo "kowloon"</b> (1,2,3,10,12)  Kowloon style king crab roasted with spicy mayonnaise	135/200g
<b>King Crab al natural</b> (2,3,11) Servido con salsa tártara ahumada King crab natural served with smoked tartar sauce	135/200g
<b>King Crab al Josper</b> (2,3,4) Con holandesa de yuzu With yuzu hollandaise	135/200g
<b>Mejillones Bouchot</b> (Solo en temporada) (250 gr) (7,13) Vino chino, leche de coco y cilantro Bouchot mussels, chinese wine, coconut milk and coriander (Only in season)	21
<b>Gamba roja</b> (100 gr) (2,13) Red prawn	S.P.M.
<b>Gamba blanca de Dénia cocida</b> (150 gr) (2) Steamed Dénia white prawn	S.P.M.
<b>Navaja gallega al Josper</b> (250 gr) (7,13) Josper galician razorclams	27,50
<b>Berberechos gallegos al Josper</b> (7,13) Josper galician cockles	26

## Fish / *Pescado*



**Lubina a la sal** (25 min) (min 2 Pax) (3,8) 85

Sea bass in salt crust

**Lenguado Meunière** (350 gr) (1,4,6,8,13) 42

Salsa de limón, perejil y pimienta de Java

Sole Meunière, lemon, parsley and Java pepper sauce

## Meats / *Carnes*



**Chuleta de vaca** (700 gr) (13) 75

madurada 50 días

Piquillos ahumados al moscatel

Beef rib, smoked "piquillo" peppers with muscatel

**Mollejas de cordero al Jospet** (1,4,6,13) 25,50

Alcachofas, colmenillas, salsa de membrillo y salvia

Jospet lamb sweetbreads artichokes, morel mushrooms, quince and sage sauce

**Presalada ibérica de Jabugo al Jospet** (200 gr) 26

Jospet roasted Iberian Jabugo presalada

**Solomillo asado** (250 gr) (1,4,6,13) 45

Polenta cremosa de tomates secos y queso de cabra, demi glaçe trufada

Roasted sirloin creamy polenta with sun-dried tomatoes

and goat cheese, truffled demi-glaçe

## Garnishes / *Guarniciones*



**Pimientos del piquillo al moscatel** (13)  15

Piquillo peppers with muscatel

**Bimi salteado con ajo y aceite de oliva**  12

Bimi sautéed with garlic and olive oil

**Ensalada verde**  9,50

Green salad

**Patatas fritas**  9,50

French fries

**Ensalada de tomate rosa y cebolla**  12

Pink tomato and onion salad

**Espárragos verdes** 18,50  
**con holandesa de yuzu** (3,4) 

Green asparagus with yuzu hollandaise

**Patató con parmesano y trufa** (4)  14

Patató with parmesan and truffle

**Arroz blanco**  9,50

White rice

## Sauces / Salsas

---

**Salsa sriracha miel** (3)  5,50

Honey sriracha sauce

**Spicy mayo** (1,3,10,12)  5,50

Spicy mayo

**Aioli de Tap de Cortí y calamansi** (3) 5,50

Tap de Cortí and calamansi "aioli"

**Mayonesa de trufa** (3) 6,50

Truffle mayonnaise

**Tártara ahumada** (3,11) 6

Smoked tartar

**Holandesa de yuzu** (3,4) 7,50

Yuzu hollandaise

**Chile fresco fermentado**  5,50

Fermented chilli

**Aioli ahumado** (3,11) 5,50

Smoked aioli

# Desserts / *Postres*



**Mousse de chocolate** (1,3,4) 15

Azúcar muscovado y brownie  
Chocolate mousse, muscovado sugar and brownie

**Tarta tatin vegana**  12

Vegan apple tatin

**Crème brûlée** (3,4) 12,50

Mango y jengibre escarchado  
Crème brûlée, mango and candied ginger

**Nuestro chocolate Dubai** (1,3,4,5) 15,50

Our Dubai chocolate

## Eis Berger Gran Folies Ice Cream *Helados Eis Berger Gran Folies*



**Sicilian Pistacho** 8,50

**1870 Chocolate** 8,50

**Mango Lime Mint** 8,50

**Eis Spaghetti** 8,50

## Ice Cream / *Helados*

**Ferrero Rocher** 6,50

**kinder Bueno** 6,50

**Raffaello** 6,50



**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