



FOLIES BEACH CLUB
CALVIÀ

TO START, SEA AND LAND PARA EMPEZAR, DEL MAR Y LA TIERRA

Sardines “Espeto”(3,8)

Charcoal yuzu emulsion

Espeto de sardinas

Emulsión de carbón y yuzu

Marinated bonito (1,5,8,12)

Kimchi, pickled onion, ibérico ham, katsuobushi and ajo blanco

Bonito marinado

Kimchi, cebolla encurtida, jamón ibérico, katsuobushi y ajo blanco

Baby scallops (1,7,8)

Coconut, vanilla miso and guanciale XO

Zamburiñas

Coco, miso de vainilla y XO de guanciale

SPOON CUCHARA

“Santa Teresa” mango soup (1,7)

Scallop ceviche, coconut water jellies and its own foam

Sopa de mango “Santa Teresa”

Ceviche de vieira, gominolas de agua de coco y su espuma

SALADS ENSALADAS

Our versión of the japan-greek salad (1,4)

Roasted tomatoes, miso-feta, raw vegetables, palm hearts, black olives powder and shiso-wasabi yogurt

Nuestra versión de la ensalada japo-griega

Tomates asados, feta al miso, hortalizas, palmitos, polvo de aceitunas y yogur de wasabi y shiso

Beef Laotian salad (1,6,8,9)

Cooked in coconut and herbs, spinach and peanuts

Ensalada Laosiana de ternera

Cocinada con leche de coco y especias, espinacas y cacahuetes

Prawn and green papaya salad (2,6,8)

Fresh vegetables, thai herbs and hot& sour berries dressing

Ensalada de gambas y papaya verde

Verduras crujientes, hierbas thai y jugo agripicante de bayas

RAW AND CEVICHE CRUDO Y CEVICHE

“Vuelve a la vida” (1,7,8,10)

Mussels, clams, octopus, watermelon and thai basil

“Vuelve a la vida”

Mejillones, almejas y pulpo, sandía, melón y albahaca thai

Nikkei beef carpaccio (4,6)

Smoked avocado, truffle pecorino, virgin olive caviar and shiso dressing

Carpaccio nikkei de ternera

Aguacate, pecorino al tartufo y caviar de aceite de oliva

Octopus ceviche (6,8)

Passion fruit and zucchini salad

Ceviche de pulpo

Fruta de la pasión y ensalada de calabacín

Polynesian ceviche (2,8)

Croaker, prawns, homemade coconut milk, kaffir lime, guava and violet sweet potato

Ceviche polinesio

Corvina y langostinos, leche de coco casera, lima kaffir, guayaba y boniato violeta

FOLIES GARDEN EL JARDÍN DE FOLIES

Roasted miso aubergine (1,4,9)

Gorgonzola and candied macadamia

Berenjena asada con miso

Queso gorgonzola dulce, macadamia cristalizada y micro ensalada

Our smoked stracciatella (1,4,9)

Rhubarb, beet in textures, karasatu bread, micro greens and seaweed

Nuestro queso ahumado stracciatella

Ruibarbo, remolacha en texturas y pan karasatu, brotes jóvenes y algas

SEA MAR

"Choo Chee" mussels (1,4,7,11,13)

Cooked in a hot & sour curry served with steamed bread

Mejillones Choo Chee

Cocinados en curry agripicante servidos con pan al vapor

Wok seabass (350 gr)(2 pax) (1,7,8,9)

Black bean sauce, watercress, pink grapefruit and peanuts salad

Lubina frita al wok (350 gr) (2pax)

Salsa de judías negras chinas y ensalada fresca de berros, pomelo rosa y cacahuetes

LAND TIERRA

Cambodian beef fillet tacos (5,8,9,12)

Roasted pineapple salsa and macha sauce

Tacos de solomillo de ternera estilo camboyano

Pico de piña asada y salsa macha

24 h. sous vide beef rib (350gr) (1,3,4,12,13)

Charcoal chilli-honey glazed, yucca and mangoslaw

Churrasco cocinado 24 h. a baja temperatura (350gr)

Glaseado con miel de chiles tostados, yuca y slaw de mango

PASTA PASTAS

Asian Carbonara (1,3,4,8)

Papardelle, yellow curry, smoked panceta and truffle pecorino

Carbonara asiática

Papardelle, curry amarillo, panceta ahumada y queso pecorino al tartufo

Surf & turf Rigatoni (1,2,3,4)

Scampi, guanciale, coriander and yuzu butter

Rigatoni mar y montaña

Cigalitas, guanciale, cilantro y emulsión de mantequilla de yuzu

PIZZA PIZZA

Spicy thai sausage (1,4)

Tomato, mozzarella, green peppers and thai basil

Salchicha picante tailandesa

Tomate, mozzarella, pimientos verdes y albahaca thai

Peking truffle chicken BBQ (1,4,7,8,12)

Singapore style tomato, mozzarella and coriander

Pollo en BBQ pekinesa de trufa

Tomate estilo Singapur, mozzarella y cilantro

SANDWICHES SANDWICHES

Thai hot dog (1,10,11,12)

"Chiang Mai" spicy sausage, pickled cucumber, crunchy onion and miso mustard

Hot dog Tailandés

Salchicha tailandesa picante "Chiang Mai", pepinillos agri dulces, cebolla crujiente y mostaza de miso

Steamed club sandwich (1,3,4,11,12)

Pulled mexican chicken, caramelised bacon, fried quail egg, shiso and gochujang emulsion

Club sándwich al vapor

Guiso mexicano de pollo, bacon caramelizado, huevo de codorniz frito, shiso y emulsión gochujang

Angus Burger (1,3,4)

Chili chutney, roasted tomatoes, cheddar cheese and black truffle emulsion

Hamburguesa de Angus

Chutney de chiles, tomates asados, queso cheddar y emulsión de trufa negra

*All our burgers are served with french fries. Todas nuestras hamburguesas van acompañadas de patatas fritas.

CHILDREN MENU MENU NIÑOS

Tomato pasta (1,4)

Espaguetti, tomato sauce and parmesan cheese

Pasta con tomate

Espagueti, salsa de tomate y queso parmesano

Chicken nuggets (1,3,11)

Fried chicken with pommes frites and BBQ sauce

Nuggets de pollo

Pollo rebozado con patatas fritas y salsa BBQ

Angus burger (1,3,4)

Angus beef, tomato, lettuce, cheddar cheese and Pommes frites

Hamburguesa de angus

Ternera Angus, tomate, lechuga, queso cheddar y patatas fritas

Fish and Chips (1,3,4,8)

Battered cod pommes frites and yuzu mayo

Fish and Chips

Bacalao a la romana con patatas fritas y mayonesa de yuzu

Pizza caprichosa (1,4)

Tomato, ham, mozzarella cheese and oregano

Pizza caprichosa

Salsa de tomate, jamón york, queso mozzarella y orégano

DESSERTS POSTRES

Spiced white chocolate mole (3,4,9,12)

Chocolate soil and peanuts

Mole especiado de chocolate blanco

Tierra de chocolate y cacahuètes

Popcorn and truffle creme brûlée (3,4)

Sour strawberries and tonka bean ice cream

Creme brûlée de palomitas y trufa

Fresas ácidas y helado de haba tonka

Our violets cheesecake (1,3,4,5)

Cream cheese ice cream, violets meringue, walnuts crumble and cotton Candy

Cheesecake de violetas

Helado de queso crema, merengue de violetas, crumble de nueces y algodón de azúcar



POR FAVOR SI TIENES ALGÚN TIPO DE ALERGIA ALIMENTARIA INFÓRMATE BIEN MEDIANTE ESTOS ICONOS Y LOS NÚMEROS QUE ENCONTRARÁS EN CADA PLATO.
IF YOU HAVE ANY KIND OF FOOD ALLERGY, MAKE SURE TO LOOK FOR THESE ICONS AND THE NUMBERS LABELLED ON EACH DISH.