

## ENTRANTES

### STARTERS

**CALAMARES CRUJIENTES** (1,3,4,5,8,9) **13,<sup>50</sup>**  
Calamares crujientes con emulsión yuzu  
Crispy squid with yuzu emulsion

**PIMIENTOS DEL PADRÓN**  **12,<sup>50</sup>**  
Los de toda la vida, a punto de sal  
Padron peppers with sea salt

**STEAK TARTAR CLÁSICO** (1,3,11,13) **18,<sup>50</sup>**  
Clásico steak tartar con emulsión de yema trufada  
Classic steak tartare with truffled egg yolk emulsion

**MEJILLONES EN CURRY THAI** (1,7,8,13) **17,<sup>50</sup>**  
Mejillones cocinados en leche de coco y curry de tomate, hojas de lima y cilantro  
Thai curry mussels. Cooked in coconut milk and tomato curry, lime leaves and coriander

**ALITAS FRITAS** (1,7,9) **15,<sup>50</sup>**  
Alitas de pollo glaseadas con salsa de lemongrass y cacahuets  
Chicken wings glazed with lemongrass sauce and peanuts

**CROQUETAS DE POLLO AL AST** (4 UNID.) (1,3,4,10) **14,<sup>50</sup>**  
Croquetas de pollo al ast con mayonesa picante  
Roasted chicken croquettes with spicy mayo

**TABLA DE JAMÓN IBÉRICO** (1) **23,<sup>50</sup>**  
Pan cristal, tomate y jamón Ibérico  
Ibérico ham platter with “crystal” bread & tomato

**CEVICHE PERUANO** (6,8) **21**  
Lubina, leche de tigre clásica, boniato, cebolla morada y cilantro  
Sea bass, “leche de tigre”, sweet potato, red onion and coriander

## PIZZAS


**MARGARITA** (1,4) **16**  
Queso mozzarella, tomate y orégano  
Mozzarella cheese, tomato and oregano

**PEPPERONI** (1,4) **18,<sup>50</sup>**  
Queso mozzarella, tomate y pepperoni  
Mozzarella cheese, tomato and pepperoni

**ROMA** (1,4) **21**  
Mozzarella, tomate, jamón ibérico y rúcula  
Mozzarella cheese, tomato, ibérico ham & rocket

## ENSALADAS

### SALADS

**GRIEGA DE SANDÍA** (4)  **16,<sup>50</sup>**  
Ensalada griega de sandía, queso feta, hierbabuena, aceitunas Kalamata y pipas de calabaza  
Watermelon Greek salad, feta cheese, mint, Kalamata olives and pumpkin seeds

**CÉSAR CLÁSICA** (1,3,4,8,11) **18,<sup>50</sup>**  
Lechuga romana, pollo crujiente, parmesano, pan tostado y aliño César  
Caeser salad. Romanian lettuce, crispy chicken, parmesan, bread croutons and Caesar dressing

**FIOR DI LATTE** (4,5) **19,<sup>50</sup>**  
Ensalada de tomate rosa y burrata Fior Di Latte, rúcula y pesto de pistachos  
Fior di latte Salad. Pink tomato, burrata Fior Di Latte, rocket and pistachio pesto

**DE ESPINACAS** (5,13) **15,<sup>50</sup>**  
Aguacate al Kamado, bacon, cítricos, anacardos y vinagreta de naranja y aji panca  
Spinach salad. Roasted avocado, bacon, citrus, cashew nuts and orange-aji panca dressing

## STREET FOOD

**TACOS DE PESCADO AL PASTOR** (3 UNIDADES)(1,5,7,8,9) **16,<sup>50</sup>**  
Tortilla de maíz, pescado marinado y asado, piña, cilantro y salsa macha de cacahuets  
Pastor fish tacos. Corn tortilla, marinated and roasted fish, pineapple, coriander and peanuts “macha” sauce

**PASTRAMI SANDWICH** (1,3,11) **17,<sup>50</sup>**  
Sandwich de Pastrami. Pan cristal, carne de ternera curada pepinillos, rúcula y salsa de mostaza y miel  
Pastrami sandwich. Cured beef, “crystal” bread, pickels, rocket and honey-mustard sauce

**PULLED PORK TACOS** (3 UNIDADES)(1,3) **14,<sup>50</sup>**  
Tortilla de maíz, carne deshebrada de cerdo, cebolla encurtida, cilantro, salsa de chile fermentado  
Corn tortilla, pulled pork, pickle red onion, coriander and fermented chilly sauce

**TODAS NUESTRAS  
CARNES SON HALAL**

**ALL OUR MEATS  
ARE HALAL**

## CARNES AL CARBÓN

### CHARCOAL MEATS

**POLLO TIKKA MASALA** (4,5) **17,<sup>50</sup>**  
Muslo de pollo deshuesado, salsa cremosa de tomate y especias indias, leche de coco, pistachos y cilantro fresco  
Boneless chicken thigh, creamy tomato sauce, indian spices, pistachios and fresh coriander

**CHULETÓN DE CEBÓN (600 GR)** (MIN. 2 PAX.) **31,<sup>50</sup> P.P.**  
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  
Ribeye steak. 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

**ENTRECOTE DE LOMO BAJO** (MIN. 2 PAX.) **29 P.P.**  
Entrecote de lomo bajo de ternera madurada  
Dry aged striploin steak

**SOLOMILLO A LA PLANCHA (200 GR)** **31**  
Parte de la carne de una res 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

**SMASH BURGER DE TERNERA MADURA** (1,3,4,11) **21**  
Hamburguesa de ternera madurada estilo smash, pan brioche, queso cheddar, bacon crujiente, pepinillos y salsa Folies  
Dry aged beef burger smash style. Brioche bread, cheddar cheese, crispy bacon, pickels and Folies sauce

## GUARNICIONES

### GARNISH

**ENSALADA VERDE / GREEN SALAD**  **6**

**VERDURAS AL WOK / WOK VEGETABLES**  **6**

**ARROZ BASMATI / BASMATI RICE**  **6**

**PATATAS FRITAS / FRENCH FRIES**  **6**

## SALSAS

### SAUCES

**PIMIENTA VERDE / GREEN PEPPER** (4,11)  **4**

**SALSA BEARNESA / BEARNESA SAUCE** (3,4)  **4**

**PAN Y ALIOLI** **2,<sup>50</sup> P.P.**  
Bread and alioli

## ARROZ & PASTA

### RICE & PASTA

**PAELLA CIEGA DE MARISCO** (2,7,8) (MIN. 2 PAX.) **23,<sup>50</sup> P.P.**  
Seafood paella (shell free)

**FIDEUÁ CIEGA DE MARISCO** (2,7,8) (MIN. 2 PAX.) **23,<sup>50</sup> P.P.**  
Seafood fideuá (shell free)

**ARROZ NEGRO** (2,3,7,8) (MIN. 2 PAX.) **23 P.P.**  
Arroz negro con calamares y aioli  
Black rice with squid and aioli

**WOK DE UDÓN CON GAMBAS** (1,2,7,8,9,12) **21,<sup>50</sup>**  
Verduras salteadas, salsa agripicante, cacahuets y katsuobushi  
Prawns and udon noodles wok. Sauteed vegetables, hot and sour sauce, peanuts and katsuobushi

**TAGLIATELLE “IL CAPO”** (1,4) **18,<sup>50</sup>**  
Salsa cremosa de tomate y albahaca, solomillo, champiñones y tomate seco  
Tomato and basil creamy sauce, beef fillet, mushrooms and sundried tomato

## PESCADOS

### FISH

**FISH & CHIPS** (1,3,4,8,11) **23,<sup>50</sup>**  
Nuestra versión del fish & chips. Bacalao frito en tempura, patatas fritas con parmesano y salsa tártara ahumada  
Our version of fish & chips. Cod fried in tempura, parmesan french fries and smoked tartare sauce

**LUBINA CRUJIENTE** (1,7,8,9,12) **24,<sup>50</sup>**  
Lubina crujiente, salsa de judías negras fermentadas, ensalada de berros, pomelo, coco fresco y cacahuets  
Deep fried crispy seabass with fermented black bean sauce, watercress, grapefruit, coconut and peanut salad

**SALMÓN GLASEADO TERIYAKI** (1,8,10) **23,<sup>50</sup>**  
Salmon glaseado teriyaki. Bok choy salteado y puré de edamame  
Teriyaki glazed salmon, sautéed Bok choy and edamame puree

## ALERGENOS

### ALLERGENS / ALLERGENE



1  
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  
SOJABOHNNEN



11  
MOSTAZA  
MUSTARD  
SENF



12  
SÉSAMO  
SESAME  
SESAMSAMEN



13  
SULFITOS  
SULPHITES  
SULPHITE



14  
ALTRAMUCES  
LUPINS  
LUPINEN

## POSTRES / DESSERTS

**TARTA DE QUESO AHUMADO** (1,3,4) 7,<sup>50</sup>  
Tarta tradicional del país vasco con un toque diferente  
Smoked cheesecake. Basque classic cake

**CREME BRÛLÉÉ** (3,4) 7,<sup>50</sup>  
Creme Brûléé con Ruibarbo  
Creme Brûléé with Rhubarb

**NUESTRA VERSIÓN DE LA PIÑA COLADA** (1,3,4,5,13) 8,<sup>50</sup>  
Cremoso de avellana, crema de coco, piña reducida  
con vainilla y Malibú  
Our version of the "Piña colada"  
Creamy hazelnut, coconut Pineapple, vanilla and Malibu

**MOUSSE DE CHOCOLATE** (1,3,4,5,12) 8,<sup>50</sup>  
Cremoso de chocolate gianduja con almendra, sésamo  
y bizcocho de chocolate  
Almond gianduja chocolate mousse, sesame and chocolate sponge



## HORARIO

ABIERTO DE 13:00 A 23:00

## TIMETABLE

WE ARE OPEN FROM 13:00 PM TO 23:00 PM

¿TE GUSTARÍA  
CELEBRAR TU EVENTO  
CON NOSOTROS?

[EVENTS@BEACHCLUBGRANFOLIES.COM](mailto:EVENTS@BEACHCLUBGRANFOLIES.COM)

WOULD YOU LIKE  
TO CELEBRATE YOUR  
EVENT WITH US?

[EVENTS@BEACHCLUBGRANFOLIES.COM](mailto:EVENTS@BEACHCLUBGRANFOLIES.COM)

## SÍGUENOS / FOLLOW US

 [@FOLIESBEACHCLUBCALVIA](https://www.facebook.com/FOLIESBEACHCLUBCALVIA)  [@FOLIESCALVIABEACH](https://www.instagram.com/FOLIESCALVIABEACH)