

Frou Frou

A MODERN MEDITERRANEAN TABLE

*Inspired by the sunlit coasts from the French Riviera
to Amalfi and the Aegean, Frou Frou brings
together generous flavours, elegant simplicity and the
pleasure of sharing.*

*A menu shaped by fresh ingredients, refined details
and a touch of flair — Mediterranean by spirit,
contemporary by design.*

BREAD

Pan

Sourdough bread

Pan de masa madre

5

Jamon

Montaraz iberico pata negra

Jamón ibérico pata negra Montaraz

39

CATCH OF THE DAY

Captura del Dia

EACH SELECTION MAY BE PREPARED IN YOUR PREFERRED STYLE —
FROM DELICATELY BAKED TO FRESHLY SERVED AS SASHIMI OR CARPACCIO.
CADA SELECCIÓN PUEDE PREPARARSE SEGÚN SU PREFERENCIA — DESDE UNA DELICADA
PREPARACIÓN AL HORNO HASTA UN FRESCO SASHIMI.

FOR RECOMMENDATIONS, PLEASE CONSULT YOUR WAITER.
PARA RECOMENDACIONES, POR FAVOR CONSULTE CON SU CAMARERO

Red prawn	22
<i>Gamba roja</i>	
Carabinero	u/ 34
<i>Carabinero</i>	
Sea bream	8
<i>Dorada</i>	
Seabass	8
<i>Lubina</i>	
Turbot	10
<i>Rodaballo</i>	
Red sea bream	9
<i>Pargo rojo</i>	

Fish of the day

Pescado del día

•

MARKET PRICE BY 100GR

ASK YOUR WAITER ABOUT TODAY'S FRESH AVAILABILITY AND DAILY ADDITIONS
TAKE A MOMENT TO VISIT THE FISH MARKET DISPLAY FOR A TASTE OF THE OCEAN

RAW BAR

Fine de claire oyster N°2	9
<i>Ostra Fine de claire N°2</i>	
Carpaccio sea bream with shiso truffle sauce	35
<i>Carpaccio de dorada con salsa de trufa y shiso</i>	
Red prawn crudo with alioli	33
<i>Crudo de gamba roja con alioli</i>	
Beef carpaccio with black truffle and artichoke	31
<i>Carpaccio de ternera con trufa negra y alcachofa</i>	
Tuna tartar with black caviar and shiso sauce	32
<i>Tartar de atún con caviar negro y salsa de shiso</i>	
Beef tartar with black truffle	33
<i>Tartar de ternera con trufa negra</i>	

STARTERS

Entrantes

Caviar oscietra with blinis	32
<i>Caviar oscietra con blinis</i>	
Octopus carpaccio with bottarga	28
<i>Carpaccio de pulpo con bottarga</i>	
Gazpacho with tomatoes and strawberry, stracciatella and cucumber	19
<i>Gazpacho de fresa con tomate, stracciatella y pepino</i>	
Baked camembert in filo dough with black fig jam and truffle	28
<i>Camembert al horno en masa filo con mermelada de higo y trufa</i>	
Fried calamari with yuzu alioli	28
<i>Calamares fritos con alioli de yuzu</i>	
Tuna tataki with ajoiso sauce and fresh truffle	32
<i>Tataki de atun con salsa Aojiso y trufa fresca</i>	
Sea bass ceviche with ají amarillo sauce	30
<i>Ceviche de corvina con salsa de aji amarillo</i>	
Iberian ham croquettes	26
<i>Croquetas de jamón ibérico</i>	
Escargots cooked in the classic French style	25
<i>Escargots cocinados al estilo clásico francés</i>	

SALADS

Ensaladas

Watermelon salad with feta cheese	21
<i>Ensalada de sandía y queso feta</i>	
Tomato salad	19
<i>Ensalada de tomate</i>	
Artichoke salad with truffle	25
<i>Ensalada de alcachofa con trufa</i>	
Cauliflower salad with goat cheese	22
<i>Ensalada de coliflor con queso de cabra</i>	
Big green salad with artichoke, asparagus and avocado	22
<i>Ensalada verde grande con alcachofa, espárragos y aguacate</i>	

TO SHARE

Para Compartir

Roasted chicken with morels and baked tomatoes <i>full / half</i>	52/29
<i>Pollo asado con colmenillas y tomates al horno (entero / medio)</i>	
Paella with spider crab	54
<i>Paella con centollo</i>	
Seabass with vongole and mediterranean sauce	69
<i>Lubina con vongole y salsa mediterránea</i>	
Grilled turbot with pil pil sauce	120
<i>Rodaballo a la parrilla con salsa pil pil</i>	

PASTA

Spaghetti nerano with zucchini	32
<i>Spaghetti nerano con calabacín</i>	
Linguini with black truffle	34
<i>Linguini con trufa negra</i>	
Paccheri with lamb and smoked feta cheese	34
<i>Paccheri con cordero y queso feta ahumado</i>	

SEAFOOD

De Nuestro Mar

Galician-style octopus with potato purée	39
<i>Pulpo a la Gallega con pure de patata</i>	
Seafood orzo	36
<i>Orzo de mariscos</i>	
Grilled carabinero	u/ 34
<i>Carabinero a la parilla</i>	
Seafood soup with vongole and seabass	29
<i>Sopa de marisco con almejas y lubina</i>	

MEAT

Carne

Filet Mignon steak with black truffle and demi-glace sauce <i>Solomillo de ternera con trufa negra y salsa demi-glace</i>	43
Tomahawk national beef / 100g <i>Tomahawk de ternera nacional</i>	10
Rib eye USA premium / 100g <i>Rib eye USA premium</i>	14
Lamb chops with chimichurri sauce <i>Chuletas de cordero con salsa chimichurri</i>	44
Duck confit with spinach and baked tomatoes <i>Confit de pato con espinacas y tomates al horno</i>	37

SIDES

Guarniciones

French fries <i>Patatas fritas</i>	12
Robuchon mashed potatoes <i>Puré de patatas Robuchon</i>	12
Broccolini with romesco sauce <i>Broccolini con salsa romesco</i>	14
Green salad <i>Ensalada verde</i>	14

DESSERT

Postres

Montana Blanca <i>Montana Blanca</i>	21
Tiramisu della nonna <i>Tiramisù della nonna</i>	21
Pistachio coulant <i>Coulant de pistacho</i>	19
Seasonal fruits and berries <i>Frutas y bayas de temporada</i>	25
Turrón ice-cream with pistachio sauce and hazelnuts <i>Helado de turrón con salsa de pistacho y avellanas</i>	22
Chocolate tart with black caviar <i>Tarta de chocolate con caviar negro</i>	29

VAT INCLUDED / IVA INCLUIDO
SERVICE CHARGE NOT INCLUDED / SERVICIO NO INCLUIDO

This establishment has information on allergies and allergenic substances.

Regulation: (EU) 1168/2011.

Please ask our staff for information.

Este establecimiento dispone de información sobre alergias e intolerancias alimentarias.

Reglamento: (EU) 1168/2011.

Solicite información a nuestro personal.

Frou Frou