vinetur

Frou Frou refuerza su apuesta por las cenas de verano en Puerto Banús

El restaurante de Bulldozer Group incorpora noches Ciao Bella con música en directo y una carta mediterránea para compartir

miércoles 24 de junio de 2026



Frou Frou, el restaurante de Bulldozer Group situado en Playas del Duque, en Puerto Banús, ha presentado su propuesta para la temporada de verano en Marbella con una oferta centrada en las cenas y en una cocina inspirada en distintos puntos del Mediterráneo. El establecimiento abre todos los días en horario de 19:00 a 00:00 horas y plantea una experiencia basada en la gastronomía, el ambiente nocturno y el formato de mesa compartida.

Desde la compañía explican que el concepto del restaurante parte del estilo de vida mediterráneo y busca trasladarlo a las noches de Puerto Banús. La propuesta se apoya tanto en la carta como en la puesta en escena del servicio, con una oferta pensada para cenas largas y para grupos que buscan compartir platos en un entorno relajado.

La cocina está dirigida por Sergey Yurchyshyn, Corporate Concept Chef de Bulldozer Group. La empresa señala que su propuesta se mueve dentro de una cocina mediterránea contemporánea, con atención al producto fresco y a preparaciones pensadas para el centro de la mesa.

Frou Frou toma como referencia varios enclaves de la costa mediterránea, entre ellos la Riviera francesa, la Costa Amalfitana y las islas griegas. Esa inspiración se traslada a una carta que mezcla recetas de raíz costera con elaboraciones actuales y algunos guiños internacionales.

Uno de los ejes del restaurante es el fish market display, un formato en el que el cliente elige el pescado o el marisco del día y también la preparación. Entre las opciones citadas por la empresa figuran gamba roja, carabinero, dorada, lubina y rodaballo. Las elaboraciones van desde la parrilla hasta propuestas en crudo.

A esa oferta se añade un raw bar con ostras Fine de Claire, carpaccios y tartares. En el resto de la carta aparecen platos para compartir como el carpaccio de pulpo con bottarga o las croquetas de jamón ibérico, junto a principales como la paella de centollo, el tajine de cordero y distintas piezas de pescado y carne a la parrilla.

La programación de verano incorpora además Ciao Bella, una serie de noches especiales con inspiración italiana. Según informa Bulldozer Group, estas veladas combinarán música en vivo con la banda Three of a Kind, sesiones de DJ, actuaciones en directo y un limoncello show integrado en la cena.

Las primeras fechas anunciadas para Ciao Bella son el próximo 27 de junio, el 10 de julio y el 25 de julio. La empresa añade que habrá nuevas convocatorias a lo largo del verano, aunque por ahora no ha concretado el resto del calendario.

Bulldozer Group, con sede en Dubái, cuenta con 20 años de experiencia en restauración y gestiona más de 20 proyectos en distintos mercados, según datos facilitados por la propia compañía. Con Frou Frou, el grupo busca consolidar en Puerto Banús una propuesta de noche ligada a la cocina mediterránea, la música en directo y una experiencia de cena prolongada.