vinetur

# Frou Frou lleva a Puerto Banús una agenda nocturna con cocina mediterránea durante agosto

El restaurante añade dos sesiones de Ciao Bella con música en directo, DJ set y una estación de Aperol

martes 11 de agosto de 2026



Frou Frou, el restaurante de Grupo Bulldozer situado en Playas del Duque, Puerto Banús, ha programado para agosto una propuesta centrada en cocina mediterránea para compartir, producto del mar y dos nuevas ediciones de Ciao Bella, previstas para el próximo 14 de agosto y el próximo 28 de agosto.

El establecimiento mantendrá su horario nocturno habitual, con apertura diaria de 19:00 a 00:00 horas. Dentro de esa franja, la casa plantea un servicio orientado a las cenas largas de verano, con una oferta que combina mesa, música y entretenimiento en dos fechas concretas de este mes.

Las sesiones de Ciao Bella incorporarán música en directo y un DJ set. Frou Frou ha confirmado la actuación de Three of a Kind como parte del programa, al que se añadirá una estación de Aperol. El restaurante plantea ese formato como un acompañamiento a la cena, con actuaciones repartidas a lo largo de la noche.

La programación especial se integrará en la actividad ordinaria del local. De ese modo, las dos citas no alteran el funcionamiento general del restaurante, sino que añaden una capa de animación a un servicio que se apoya en la cocina y en el producto del mar como ejes principales.

La propuesta culinaria está dirigida por Sergey Yurchyshyn, Corporate Concept Chef de Bulldozer Group. Según informa el grupo, la carta recorre sabores de las costas mediterráneas a partir de una cocina contemporánea basada en el producto y pensada para compartir.

Entre las elaboraciones incluidas en la oferta figuran el carpaccio de pulpo con bottarga, el gazpacho de fresa con tomate, stracciatella y pepino, las croquetas de jamón ibérico, el tataki de atún con salsa aojiso y trufa fresca, el orzo de mariscos y la lubina con almejas y salsa mediterránea.

Uno de los puntos centrales del servicio será el expositor de pescado y marisco fresco del día. A partir de esa selección, los comensales podrán elegir piezas como gamba roja, carabinero, dorada, lubina o rodaballo y decidir después la elaboración que prefieran en cocina.

La oferta se completa con un raw bar que reúne ostras Fine de Claire, carpaccios y tartares. Con ese formato, Frou Frou concentra parte de su propuesta en preparaciones ligadas al mar y en platos pensados para compartir en mesa.

El restaurante forma parte de Bulldozer Group, compañía con sede en Dubái que, según sus datos, acumula 20 años de experiencia en restauración y gestiona más de 20 proyectos en distintos países. En Puerto Banús, esta programación de agosto se incorpora a su servicio nocturno diario en Playas del Duque.