vinetur

Frou Frou reabre en Puerto Banús con cocina mediterránea y arte en directo

El restaurante del Grupo Bulldozer combina pescado del día, brunch dominical y una agenda cultural semanal

viernes 17 de abril de 2026

Frou Frou ha reabierto el 27 de marzo en Playas del Duque, en Puerto Banús, con una propuesta que une gastronomía, música, arte y una programación pensada para alargar la estancia sin prisas. El restaurante del Grupo Bulldozer arranca así una nueva temporada en Marbella con una oferta que quiere situarse como punto de encuentro para comidas, sobremesas y noches con actividad en directo.

El proyecto se inspira en distintos enclaves de la costa mediterránea, desde la Riviera francesa hasta la Costa Amalfitana y las islas griegas. Esa referencia se traslada a una cocina de carácter sensorial, a una sala concebida para quedarse y a una experiencia que busca combinar tradición costera y una mirada contemporánea. La idea, según la información difundida por el grupo, es que el comensal encuentre un espacio relajado, centrado en compartir y en prolongar la visita.

La propuesta gastronómica está dirigida por Sergey Yurchyshyn, Corporate Concept Chef de Bulldozer Group. El cocinero lleva más de 12 años en la compañía y se encarga del desarrollo de sus conceptos culinarios a nivel internacional. En Frou Frou, su trabajo se traduce en una cocina mediterránea con producto, frescura y una presentación pensada para acompañar el ritmo del local.

Uno de los ejes de la carta es el fish market display, donde el cliente puede elegir pescado y marisco del día, entre ellos gamba roja, carabinero, dorada, lubina o rodaballo, y decidir cómo quiere que se prepare, desde la parrilla hasta el crudo. A ello se suma un raw bar con propuestas como la ostra Fine de Claire, el carpaccio de pargo con salsa de shiso, el crudo de gamba roja con alioli, el tartar de atún con caviar negro o el steak tartar con trufa.

La oferta de entrantes y platos para compartir mezcla recetas tradicionales con referencias internacionales. En la carta aparecen el carpaccio de pulpo con bottarga, el foie gras con mermelada de melocotón, los calamares fritos con alioli de yuzu, las croquetas de jamón ibérico y las mini burgers de carrillera con huevo de codorniz y caviar. El restaurante también incorpora platos principales como tajine de cordero, paella de centollo, pulpo asado con patata o rodaballo a la parrilla con pil pil, además de carnes como Tomahawk, ribeye americano y pato confitado.

La cocina se completa con pastas como los spaghetti nerano y el linguini con trufa negra, junto a pizzas que combinan tradición e ingredientes de gama alta, como la de flor de calabacín con anchoa del Cantábrico y burrata. En el apartado dulce figuran el tiramisú, el coulant de pistacho, la tarta de chocolate con caviar negro y una selección de quesos europeos.

La actividad del restaurante no se limita a la mesa. Frou Frou ha diseñado una programación semanal que acompaña distintos momentos del día. De miércoles a domingo ofrece una propuesta de mediodía con mesa del día, pensada tanto para encuentros de trabajo como para comidas más relajadas. Por la tarde, los Sunset Sips plantean una transición entre el día y la noche con cócteles y ambiente distendido.

Por la noche, sobre todo de jueves a sábado, el local incorpora actuaciones musicales y sesiones de DJ. Los domingos, el espacio cambia de ritmo con un brunch orientado a familias y amigos. Esa programación se completa con un KIDS Atelier para los más pequeños, dentro de un entorno en el que conviven gastronomía, música en directo y actividades.

El restaurante también ha arrancado una agenda cultural propia. El pasado 15 de abril, la programación comenzó con una intervención artística de Jenya Berseneva, que incluyó exposición, live painting y una performance de ballet creada para la ocasión. A partir de ahí, Frou Frou prevé seguir con nuevas propuestas, entre ellas un mercado de las flores el próximo 2 de mayo, además de noches temáticas, celebraciones como el solsticio de verano, mercados gastronómicos y mercados de artesanía.

Con esta reapertura, Frou Frou busca consolidarse en Marbella como un espacio donde hospitalidad, diseño, cultura y entretenimiento conviven en una misma experiencia. El restaurante mantiene además su actividad de reservas a través de su web y de los canales de contacto facilitados por el grupo.