vinetur

Frou Frou prepara mayo con flores y ronqueo de atún

El restaurante de Puerto Banús suma dos citas ligadas al Día de la Madre y al producto de temporada

jueves 23 de abril de 2026



Con la llegada de mayo, Frou Frou, el restaurante del Grupo Bulldozer en Playas del Duque, en Puerto Banús, Marbella, ha preparado una programación especial que une gastronomía mediterránea y propuestas pensadas para disfrutar sin prisa. Tras su reapertura el pasado 27 de marzo, el local arranca la primera gran semana festiva de la

primavera con dos activaciones que buscan reforzar su idea de restaurante como plan completo, con el producto como eje y el placer de compartir como base de la experiencia.

La primera cita será este sábado, 2 de mayo, a partir de las 12:00 horas, con una propuesta pensada para celebrar el Día de la Madre en familia. Frou Frou organizará un Floral Market en el que se podrán comprar ramos y, además, un taller de flores para adultos y niños en ruso, dirigido por los floristas de Flovers. El restaurante plantea esta jornada en un ambiente festivo y relajado, acorde con su estilo mediterráneo.

Todos los asistentes recibirán un welcome drink y podrán completar la visita con la oferta gastronómica del restaurante. La carta de Frou Frou está centrada en el producto, con raw bar y su fish market display como parte de la experiencia de sala. La propuesta busca acompañar la celebración con una comida o una sobremesa en un entorno pensado para alargar la estancia.

La segunda actividad llegará el próximo viernes 8 de mayo, a las 19:00 horas, con el Ronqueo del Atún. Se trata de una cita en la que los chefs del restaurante realizarán en directo el despiece tradicional del atún, mostrando el valor gastronómico de cada corte y el momento de mayor calidad del producto en temporada. La sesión permitirá ver de cerca una técnica que forma parte de la cultura culinaria ligada a este pescado.

La experiencia incluirá creaciones especiales elaboradas a partir de cada parte del atún y un menú especial del chef diseñado para la ocasión. Según explica el restaurante, cada elaboración pondrá el acento en la frescura, la técnica y la creatividad de la cocina mediterránea contemporánea de Frou Frou. La cita está pensada para quienes quieren conocer el producto desde dentro y probar distintas preparaciones en una misma velada.

El concepto del restaurante se inspira en enclaves de la costa mediterránea como la Riviera francesa, la Costa Amalfitana o las islas griegas. Esa referencia se traduce en una propuesta que combina tradición costera y contemporaneidad, con una cocina sensorial liderada por el chef Sergey Yurchyshyn, Corporate Concept Chef del Grupo Bulldozer.

Más allá de la gastronomía, Frou Frou refuerza su identidad como un espacio en el que conviven arte, música y experiencias en directo. Su programación acompaña el ritmo de la semana con mediodías relajados, sunsets y noches con DJ y entretenimiento en vivo. El restaurante se presenta como un lugar pensado para quedarse, donde el Mediterráneo se vive desde la abundancia, la creatividad y el placer de compartir.

Las reservas pueden hacerse a través de la web del restaurante, por teléfono en el 641 792 232 o por correo electrónico en reservations@froufrou-sp.com.