



# TAPAS DEL FOC

*FOC Tapas to start with*

---

Gilda Skewer with Anchovie & Smoked Seabass  <i>Gilda</i>	/16.0
Spherical Olives marinated in Extra Virgin Olive Oil (4 pcs)   <i>Aceitunas esféricas marinadas en Aceite de Oliva Extra Virgen (4 piezas)</i>	/16.0
Fresh Oyster with Ponzu & "Escabeche" Sauce  <i>Ostra fresca con ponzu y escabeche</i>	1pc / 6pc / 12 pc 8.5 / 44.0 / 88.0
Croquettes <i>Croquetas:</i> 4 pieces <i>4 unidades</i>	
- Mushroom <i>Setas</i> 	/10.0
- Chicken "a l'ast" <i>Pollo asado / a l'ast</i>	/10.0
- Ham <i>Jamón</i>	/12.0
"Patatas Bravas" FOC Style   <i>Patatas bravas al estilo FOC</i>	/10.0
Toasted Bread with Tomatoes (5 pieces) *  <i>Pan con tomate / Pa amb tomàquet (5 unidades)</i>	/12.0
Cherry "Gazpacho" & Smoked Olive Oil Ice Cream   <i>Gazpacho de cerezas con helado de aceite de oliva ahumado</i>	/12.0
Scrambled Eggs & Potatoes with "Txistorra" or Ibérico Ham *   <i>Huevos estrellados con Txistorra o Jamón Ibérico</i>	/14.0
Grilled Zucchini Salad with Tomato & Ricotta   <i>Ensalada de calabacín a la plancha con tomate y ricotta</i>	/14.0
Anchovies with Olive Oil (5 Pieces)  <i>Anchoas en aceite de oliva (5 unidades)</i>	/16.0
Padrón Peppers with a pinch of Salt   <i>Pimientos de Padrón con una pizca de sal</i>	/16.0
Spanish Cheese Platter (4 types)  <i>Tabla de Queso (4 tipos)</i>	/24.0
Ibérico Ham (acorn-fed, 48 months cured in Guijuelo)  <i>Jamón Ibérico de Bellota, curado durante 48 meses en Guijuelo</i>	/30.0

# TAPAS DEL FOC

*FOC Tapas to continue...*


---

Pumpkin Pudding with confit Foie Gras, smoked Anchovie and Raspberry ✂ <i>Flan de calabaza a la brasa con foie gras, anchoa ahumada y frambuesa</i>	/16.0
Sautéed Cauliflower with Pine nuts & Spring Onion * ✂ 🌿 <i>Coliflor salteada con piñones, romesco y cebolleta</i>	/18.0
Grilled Scallops with Soy Caviar & "Bonito" stock (2 pieces) <i>Vieiras a la brasa con caldo de bonito y caviar de soja (2 unidades)</i>	/20.0
Foie-gras "micuit" Sliders with marinated Shitake and Green Apple (2 pcs) <i>Sandwich de foie gras con shitake marinado y manzana verde</i>	/20.0
FOC Style Prawn Ravioli * ✂ <i>Ravioli al estilo FOC con gambas</i>	/20.0
Grilled Cuttlefish "Tagliatelle" with Green Peas Hummus ✂ <i>Tallarines de sepia a la brasa con hummus de guisantes</i>	/20.0
Prawns in rich Garlic sauce "al Ajillo" ✂ <i>Gambas al ajillo</i>	/22.0
Roasted Pork Belly with Potatoes & Mustard ✂ <i>Panceta de cerdo asada con patata, mostaza y encurtidos</i>	/22.0
Open Tortilla with "Piquillo" Peppers & Truffle or Ibérico Ham * ✂ 🌿 <i>Tortilla abierta con trufa o Jamón Ibérico y pimientos del piquillo</i>	/26.0
Octopus Galician style - Slow-Cooked & Charcoal-Grilled ✂ <i>Pulpo a la gallega</i>	/28.0

# PAELLAS / FIDEUÀS

Please choose Rice or Short Noodles (+\$2). Preparation time: 15 mins

---

Free Range Chicken <i>Paella/Fideuà de pollo</i>	/28.0
Black Mediterranean Squid Ink with Prawns & Squid * ✕ <i>Arroz/Fideuà negro con mariscos y allioli</i>	/30.0
"Butifarra" Sausage and cuttlefish * ✕ <i>Arròs/Fideuà de butifarra y sepia</i>	/32.0
Suckling Pig & Scallops * ✕ <i>Arròs /Fideuà de cochinillo segoviano con vieiras</i>	/32.0
Vegetarian * ✕  <i>Arròs /Fideuà vegetariana</i>	/24.0

# BIG FOC TAPAS

Bigger Tapas to Share

---

Grilled Atlantic Monkfish with "Romescó Suquet" <i>Rape del Atlántico con suquet de romesco</i>	/28.0
Charcoal-Grilled Free Range Chicken "a la Catalana" ✕ (with plums, dried apricot and pine nuts) <i>Pollo ecológico a la catalana con ciruelas, orejones y piñones</i>	/30.0
Grilled Ibérico Pork Ribs & Smoked Pumpkin Purée ✕ <i>Costillas de cerdo a la brasa con puré de calabaza ahumada</i>	/36.0
Josper Grilled Lamb Ribs with Frisée Salad & Pomegranate ✕ <i>Cordero a la brasa con ensalada frisée y granada</i>	/38.0
Angus Traditional Beef Cheeks with Parsnip Purée ✕ <i>Carrillera de ternera asada con puré de chirivía</i>	/38.0
Big "Chuletón" Beef Steak with garnish ✕ <i>Chuletón a la brasa con guarnición</i>	/180.0 per kg

# POSTRES

## Desserts

---

Spanish "French Toast" & Home-made Vanilla Ice Cream <i>Torrija con helado casero de vainilla</i>	/12.0
"Café con Leche" * ✕ <i>Coffee mousse with milk ice cream, butter cream and brownie croutons</i>	/12.0
"Crema Catalana" FOC Style * ✕ <i>Espuma de Crema Catalana al estilo FOC</i>	/12.0
Chocolate Cake with Salted Caramel Ice Cream <i>Tarta de chocolate con helado de caramelo salado</i>	/14.0
Green Apple Tart with Cinnamon Ice Cream <i>Tarta fina de manzana con helado de canela</i>	/14.0
Strawberries marinated in Balsamic Vinegar with Chantilly Ice Cream * ✕ <i>Fresas marinadas en vinagre balsámico con helado casero de vainilla</i>	/14.0
Passion fruit & Frozen Yoghurt White Chocolate "Magnum" (2 pcs) ✕ <i>Magnum Blanco de fruta de la pasión y yogur helado (2 piezas)</i>	/14.0
Chocolate Galaxy <i>Galaxia de chocolate</i>	/16.0
Flaming Rum Baba with Chantilly Ice Cream [Preparation time: 15 minutes] <i>Babá al ron quemado con helado de nata - [15 minutos de preparación]</i>	/16.0