
















TAPAS DEL FOC

FOC Tapas

Gilda Skewer with Anchovie & Smoked Seabass 	/16.0
<i>Gilda</i>	
Fresh Oyster with Ponzu & Escabeche 	1pc / 6pc / 12 pc 8.5 / 44.0 / 88.0
<i>Ostra fresca con ponzu y escabeche</i>	
Watermelon "Gazpacho" & Smoked Olive Oil Ice Cream 	/12.0
<i>Gazpacho de sandía con helado de aceite de oliva ahumado</i>	
Anchovies with Olive Oil (5 Pieces) 	/18.0
<i>Anchoas en aceite de oliva (5 unidades)</i>	
"Ibérico" Ham 	/30.0
<i>Jamón Ibérico</i>	
Toasted Bread with Tomatoes (5 pieces) 	/10.0
<i>Pan con tomate / Pa amb tomàquet (5 unidades)</i>	
Grilled Zucchini Salad with Tomato & Ricotta  	/14.0
<i>Ensalada de calabacín a la brasa con tomate y ricotta</i>	
FOC Style Prawn Ravioli	/20.0
<i>Raviolis de langostino y boniato</i>	
Croquettes <i>Croquetas:</i> 4 pieces 4 unidades	
- 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 *  	/10.0
<i>Patatas bravas al estilo FOC</i>	
Padrón & Piquillo Peppers plate *  	/16.0
<i>Pimientos de Padrón y del Piquillo</i>	
Scrambled Eggs & Potatoes with "Chorizo" or "Iberico" Ham  * 	/13.0
<i>Huevos estrellados con chorizo o Jamón Ibérico</i>	

TAPAS DEL FOC

FOC Tapas

"Xapadillo" Eel & Pork Belly with Egg Yolk & Cauliflower purée ✂	/20.0
<i>Anguila con tocino, puré de coliflor y yema de huevo</i>	
Octopus Galician style -Slow Cooked & Charcoal Grilled ✂	/28.0
<i>Pulpo a la gallega</i>	
Open Tortilla with Peppers & Truffle or "Ibérico" Ham * ✂	/26.0
<i>Tortilla abierta con trufa o Jamón Ibérico y pimientos del piquillo</i>	
Charcoal Grilled Sweet Potato with Quinoa, Feta & Sundried Tomato ✂ 🌿	/18.0
<i>Boniato a la brasa con quinoa, feta y tomate semi-seco</i>	
Sautéed Cauliflower with Pine Nuts & Spring Onion * 🌿 ✂	/16.0
<i>Coliflor salteada con piñones, romesco y cebolleta</i>	
Grilled Scallops with Soy Caviar & "Bonito" stock (2 pieces) ✂ 🌿	/18.0
<i>Vieiras a la brasa con caldo de bonito y caviar de soja (2 unidades)</i>	
Prawns in Rich Garlic Sauce "al ajillo" ✂	/22.0
<i>Gambas al ajillo</i>	
Roasted Pork Belly with Potatoes & Mustard ✂	/20.0
<i>Panceta de cerdo asado con patata, cebolla y mostaza</i>	
Baby Octopus with Corn purée, Squid Ink & Onion Sauce ✂	/18.0
<i>Pulпитos con puré de maíz, tinta de calamar y salsa de cebolla</i>	

PAELLAS / FIDEUÀS

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

Black Mediterranean Squid Ink with Prawns & Squid * ✕ <i>Arroz / Fideuà negra/la con mariscos y allioli</i>	128.0
Free Range Chicken * ✕ <i>Paella / Fideuà de pollo</i>	126.0
Soft-Shell Crab * ✕ <i>Arroz / Fideuà de cangrejo</i>	136.0
Suckling Pig & Scallops * ✕ <i>Arroz / Fideuà de cochinillo segoviano con vieiras</i>	132.0

** Vegetarian options available upon request*

BIG FOC TAPAS

Bigger Tapas to Share

Charcoal Grilled Free Range Small Chicken with Grilled Peppers ✕ <i>Pollo ecológico a la brasa con escalibada</i>	130.0
Roasted Barramundi with 'Suquet' Sauce & Mussels * ✕ <i>Barramundi local asado con Suquet y mejillones</i>	128.0
Grilled "Ibérico" Pork Ribs & Smoked Pumpkin Purée ✕ <i>Costillas de cerdo a la brasa con puré de calabaza ahumada</i>	136.0
Josper Grilled Lamb Ribs with Frisee Salad & Pomegranate ✕ <i>Cordero a la brasa con ensalada frisee y granada</i>	138.0
Angus Traditional Beef Cheeks with Parsnip Purée * ✕ <i>Carrillera de ternera asada con puré de chirivía</i>	138.0
Big "Chuletón" Beef Steak with garnish (1kg) ✕ <i>Chuletón a la brasa con guarnición (1kg)</i>	1180.0

TABLAS DE QUESO

Cheese Platters, served with home-made Walnut Bread

"Manchego" Cheese Platter * ✕ <i>Tabla de queso Manchego</i>	/22.0
"Idiazábal" Cheese Platter * ✕ <i>Tabla de queso Idiazábal</i>	/23.0
Buffalo Whey Cheese with Flat Bread & Lemon-Honey Jelly ✕ <i>Tabla de queso Mató</i>	/18.0
Cheese Platter * ✕ <i>Surtido de quesos</i>	/28.0

POSTRES

Desserts

Spanish "French Toast" & Homemade 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
FOC Mini Chocolate Burger ✕ <i>Mini hamburguesa de chocolate FOC</i>	/14.0
Chocolate Galaxy <i>Galaxia de chocolate</i>	/16.0
Lemon Tart <i>Tarta de limón</i>	/14.0
Flaming Rum Baba with Chantilly Ice Cream [Preparation time: 15 minutes] <i>Baba al ron quemado con helado de nata - [15 minutos de preparación]</i>	/16.0
Strawberries marinated in balsamic vinegar with Vanilla Ice Cream ✕ <i>Fresas marinadas en vinagre balsámico con helado casero de vainilla</i>	/14.0