

TAPAS DEL FOC

FOC Tapas

Gilda Skewer with Anchovie & Smoked Seabass ✕ <i>Gilda</i>	/16.0
Fresh Oyster with Ponzu & Escabeche ✕ <i>Ostra fresca con ponzu y escabeche</i>	1pc / 6pc / 12 pc 8.5 / 44.0 / 88.0
Watermelon "Gazpacho" & Smoked Olive Oil Ice Cream 🌿 <i>Gazpacho de sandía con helado de aceite de oliva ahumado</i>	/12.0
Anchovies with Olive Oil (5 Pieces) ✕ <i>Anchoas en aceite de oliva (5 unidades)</i>	/16.0
Spanish Cheese Platter (4 types) ✕ 🌿 <i>Tabla de Queso (4 tipos)</i>	/24.0
"Ibérico" Ham ✕ <i>Jamón Ibérico</i>	/30.0
Toasted Bread with Tomatoes (5 pieces) 🌿 * ✕ <i>Pan con tomate / Pa amb tomàquet (5 unidades)</i>	/12.0
Grilled Zucchini Salad with Tomatoes & Ricotta ✕ 🌿 <i>Ensalada de calabacín a la plancha con tomate y ricotta</i>	/14.0
FOC Style Prawn Ravioli <i>Ravioli al estilo FOC con gambas</i>	/20.0
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 ✕ 🌿 <i>Patatas bravas al estilo FOC</i>	/10.0
Padrón Peppers with a pinch of salt ✕ 🌿 <i>Pimientos de Padrón con una pizca de sal</i>	/16.0
Scrambled Eggs & Potatoes with "Txistorra" or "Ibérico" Ham ✕ * 🌿 <i>Huevos estrellados con Txistorra o Jamón Ibérico</i>	/13.0

TAPAS DEL FOC

FOC Tapas

Octopus Galician style (Slow-Cooked & Charcoal-Grilled) ✂ <i>Pulpo a la gallega</i>	/28.0
Open Tortilla with Peppers & Truffle or "Ibérico" Ham * ✂ <i>Tortilla abierta con trufa o Jamón Ibérico y pimientos del piquillo</i>	/26.0
Josper-grilled "Escalivada" with Feta Cheese ✂ <i>Escalibada con Queso Feta</i>	/16.0
Sautéed Cauliflower with Pine Nuts & Spring Onion 🌿 ✂ <i>Coliflor salteada con piñones, romesco y cebolleta</i>	/16.0
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>	/18.0
Prawns in Rich Garlic Sauce "al Ajillo" ✂ <i>Gambas al ajillo</i>	/22.0
Roasted Pork Belly with Potatoes & Mustard ✂ <i>Panceta de cerdo asado con patata, cebolla y mostaza</i>	/20.0
Baby Octopus with Corn Purée, Squid Ink & Onion Sauce ✂ <i>Pulпитos con puré de maíz, tinta de calamar y salsa de cebolla</i>	/20.0

PAELLAS / FIDEUÀS

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

Black Mediterranean Squid Ink with Prawns & Squid * ✕ <i>Arròs / Fideuà negro con mariscos y allioli</i>	/28.0
Free Range Chicken <i>Paella / Fideuà de pollo</i>	/26.0
Soft-Shell Crab * ✕ <i>Arròs / Fideuà de Cangrejo</i>	/36.0
Suckling Pig & Scallops * ✕ <i>Arròs / Fideuà de cochinillo segoviano con vieiras</i>	/32.0

-Vegetarian options available upon request-

BIG FOC TAPAS

Bigger Tapas to Share

Charcoal-Grilled Free Range Small Chicken with Garnish ✕ <i>Pollo ecológico a la brasa con guarnición</i>	/30.0
Roasted Barramundi with 'Suquet' Sauce & Mussels * ✕ <i>Barramundi local asado con suquet y mejillones</i>	/28.0
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 Frisee Salad & Pomegranate ✕ <i>Cordero a la brasa con ensalada frisee 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 1kg

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 Chantilly Ice Cream ✕ <i>Fresas marinadas en vinagre balsámico con helado casero de vainilla</i>	/14.0
"Mel i Mato" * ✕ <i>Buffalo Whey Cheese & Lemon-Honey Jelly</i>	/18.0