

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>	/18.0
"Ibérico" Ham ✂ <i>Jamón Ibérico</i>	/30.0
Toasted Bread with Tomatoes (5 pieces) 🌿 <i>Pan con tomate / Pa amb tomàquet (5 unidades)</i>	/10.0
Roasted Pumpkin Pudding with Smoked Eel & Foie Gras ✂ <i>Flan de calabaza asada, con anguila ahumada y foie-gras</i>	/18.0
Heirloom Tomato Salad with Basil, Green Olives & Canned Tuna Belly * 🌿 ✂ <i>Ensalada de tomate con albahaca, aceitunas verdes y bonito</i>	/18.0
Croquettes <i>Croquetas:</i> 4 pieces 4 unidades	
- Mushroom <i>Setas</i> 🌿	/10.0
- Chicken "al 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 & Piquillo Peppers plate * ✂ 🌿 <i>Pimientos de Padrón y del Piquillo</i>	/16.0
Cod Fish Mousse with Piquillo Peppers Marmalade * ✂ <i>Mus de brandada de Bacalao con mermelada de pimientos</i>	/18.0

TAPAS DEL FOC

FOC Tapas

Scrambled Eggs & Potatoes with "Chorizo" or "Iberico" Ham  * 	/13.0
<i>Huevos estrellados con chorizo o jamón Ibérico</i>	
Zucchini, Basil pesto and Rocket Bikini 	/18.0
<i>Bikini vegetariano con calabacín, albahaca y rúcula</i>	
"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>	

PAELLAS / FIDEUÀS

Please choose Rice or Short Noodles. Preparation time: 15 mins

Black Mediterranean Squid Ink with Prawns & Squid * ✕ <i>Arroz/Fideuà negro con mariscos y allioli</i>	/28.0
Free Range Chicken <i>Paella/Fideuà de pollo</i>	/26.0
Cod Fish with Roasted Cauliflower * ✕ <i>Arròs/Fideuà del Bacalao y coliflor</i>	/30.0
Suckling Pig & Scallops * ✕ <i>Arròs /Fideuà de cochinitillo segoviano con vieiras</i>	/32.0

BIG FOC TAPAS

Bigger Tapas to Share

Charcoal Grilled Free Range Small Chicken with Garnish ✕ <i>Pollo ecologico a la brasa con guarnición</i>	/30.0
Roasted Barramundi with Garnish * ✕ <i>Barramundi local asado con guarnición</i>	/26.0
Grilled "Ibérico" Pork Ribs & Smoked Pumpkin Purée ✕ <i>Costillas de cerdo a la brasa con puré de calabaza ahumada</i>	/34.0
Grilled Lamb with Eggplant Purée & Roasted Fennel ✕ <i>Cordero a la brasa con puré de berenjenas e hinojo asado</i>	/26.0
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 (1kg) ✕ <i>Chuletón a la brasa con guarnición (1kg)</i>	/160.0

TABLAS DE QUESO

Cheese Platters, served with home-made Walnut Bread

Goat Cheese Platter * ✕ <i>Tabla de queso de cabra</i>	/18.0
"Manchego" Cheese Platter * ✕ <i>Tabla de queso Manchego</i>	/20.0
"Idiazábal" Cheese Platter * ✕ <i>Tabla de queso Idiazábal</i>	/20.0
Goat-Manchego-Idiazábal Cheese Platter * ✕ <i>Surtido de quesos con mermelada de tomates cherry</i>	/26.0

POSTRES

Desserts

Spanish "French Toast" & Homemade Vanilla Ice Cream <i>Torrija con helado casero de vainilla</i>	/12.0
Piña Colada ✕ <i>Passion fruit, rum infused pineapple with coconut yogurt ice cream</i>	/14.0
"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
FOC Crunch Bar <i>Crema de vainilla, yuzu y galleta crujiente de chocolate</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