

# FOC

by Nandu Jubany

## Special Group Menu *Option B*

Ibérico Ham & Toasted Bread with Tomatoes  
*Jamón Ibérico con pan con tomate / pa amb tomàquet*

Padrón Peppers with a pinch of salt  
*Pimientos de Padrón con una pizca de sal*

Mushroom Croquettes  
*Croquetas de setas*

Foie-gras 'micuit' sliders with marinated Shitake and Green Apple  
*Croquetas de pollo asado / a l'ast*

Patatas Bravas  
*Patatas Bravas*

Sautéed Cauliflower with Pine Nuts & Spring Onion  
*Coliflor salteada con piñones, romesco y cebolleta*

Octopus Galician Style  
*Pulpo a la gallega*

Mediterranean Squid Ink Paella with 'Carabinero' Prawns  
*Arroz negro con marisco y 'all i oli' con carabineros*

Grilled 'Chuleta' Beef Steak with Garnish  
*Chuleta a la brasa con guarnición*

### DESSERTS

Spanish 'French toast' & Homemade Vanilla Ice Cream  
*Torrija con helado casero de vainilla*

Passion Fruit & Frozen Yoghurt White Chocolate 'Magnum'  
*Magnum blanco de fruta de la pasión y yogur helado*

**\$98++ per person**