



























# TAPAS DEL FOC

## -FOC TAPAS-

<b>Gilda Skewer with Anchovie &amp; Smoked Seabass</b>  <i>Gilda</i>	/6.0
<b>Fresh Oyster with Ponzu &amp; Escabeche</b>  <i>Ostra fresca con ponzu y escabeche</i>	1pc/6pc/12 pc 8.0/40.0/72.0
<b>Watermelon “Gazpacho” &amp; Smoked Olive Oil Ice Cream</b>  <i>Gazpacho de sandía con helado de aceite de oliva ahumado</i>	/12.0
<b>Anchovies with Olive Oil (5 Pieces)</b>  <i>Anchoas en aceite de oliva (5 unidades)</i>	/16.0
<b>“Ibérico” Ham</b>  <i>Jamón Ibérico</i>	/30.0
<b>Toasted Bread with Tomatoes (5 pieces)</b>  <i>Pa amb tomàquet (5 unidades)</i>	/10.0
<b>Roasted Pumpkin Pudding with Smoked Eel &amp; Foie Gras</b>  <i>Flan de calabaza asada, con anguila ahumada y foie-gras</i>	/18.0
<b>Heirloom Tomato Salad with Basil, Green Olives &amp; Canned Tuna Belly</b>   * <i>Ensalada de tomate con albahaca, aceitunas verdes y bonito</i>	/18.0
<b>Mushroom Croquettes (4 pieces)</b>  <i>Croquetas de setas (4 unidades)</i>	/10.0
<b>Chicken “al ast” Croquettes (4 pieces)</b> <i>Croquetas de pollo al ast (4 unidades)</i>	/10.0
<b>Ham Croquettes (4 pieces)</b> <i>Croquetas de jamón (4 unidades)</i>	/10.0
<b>“Patatas Bravas” FOC Style</b>   * <i>Patatas bravas</i>	/10.0
<b>Padrón &amp; Piquillo Peppers plate</b>   * <i>Pimientos de Padrón y del piquillo</i>	/14.0




# TAPAS DEL FOC

## -FOC TAPAS-

<b>Cod Fish Mousse with Piquillo Peppers Marmalade</b> 	/18.0
<i>Mus de brandada de Bacalao con mermelada de pimientos</i>	
<b>Scramble Eggs &amp; Potatoes with “Chorizo” or “Iberico” Ham</b>   *	/13.0
<i>Huevos estrellados con chorizo o jamón Ibérico</i>	
<b>Zucchini, Basil pesto and Rocket Bikini</b> 	/18.0
<i>Bikini vegetariano con calabacín, albahaca y rúcula</i>	
<b>“Xapadillo” Eel &amp; Pork Belly with Egg Yolk &amp; Cauliflower purée</b> 	/20.0
<i>Anguila con tocino, puré de coliflor y yema de huevo</i>	
<b>Octopus Galician style -Slow Cooked &amp; Charcoal Grilled</b> 	/22.0
<i>Pulpo a la gallega</i>	
<b>Open Tortilla with Peppers &amp; Truffle or “Ibérico” Ham</b>   *	/26.0
<i>Tortilla abierta con trufa o jamón Ibérico y pimientos del piquillo</i>	
<b>Charcoal Grilled Sweet Potato with Quinoa, Feta &amp; Sundried Tomato</b>  	/18.0
<i>Boniato a la brasa con quinoa, feta y tomate semi-seco</i>	
<b>Sautéed Cauliflower with Pine Nuts &amp; Spring Onion</b>   *	/16.0
<i>Coliflor salteada con piñones, romesco y cebolleta</i>	
<b>Grilled Scallops with Soy Caviar &amp; “Bonito” stock (2 pieces)</b>	/18.0
<i>Vieiras a la brasa con caldo de bonito y caviar de soja (2 unidades)</i>	
<b>Prawns in Rich Garlic Sauce “al ajillo”</b> 	/22.0
<i>Gambas al ajillo</i>	
<b>Pig Trotters &amp; Crayfish Suquet</b>	/28.0
<i>Suquet de pie de cerdo y “cray fish”</i>	

# PAELLAS / FIDEUÀS

- Choice of RICE or SHORT NOODLES -

- Black Mediterranean Squid Ink with Prawns & Squid**  /26.0  
[Preparation time 15 minutes]  
*Arroz/Fideuà negro con mariscos y "all I oli" - [15 minutos de preparaci3n]*
- Free Range Chicken** /24.0  
[Preparation time 15 minutes]  
*Paella/Fideuà de pollo - [15 minutos de preparaci3n]*
- Cod Fish with Roasted Cauliflower**  \* /28.0  
[Preparation time 15 minutes]  
*Arr3s/Fideuà del Bacalao - [15 minutos de preparaci3n]*
- Suckling Pig & Scallops**  \* /30.0  
[Preparation time 15 minutes]  
*Arr3s /Fideuà de cochinillo segoviano con vieiras [15 minutos de preparaci3n]*

# TAPAS GRANDES

-BIGGER TAPAS TO SHARE-

- Charcoal Grilled Free Range Small Chicken with Garnish**  /28.0  
*Pollo ecologico a la brasa con guarnici3n*
- Barramundi with Eggplant Tartare and Confit Baby Leeks**  \* /24.0  
*Barramundi con tartar de berenjena y puerros baby confitados*
- Grilled "Ibérico" Pork Ribs & Smoked Pumpkin Purée**  /32.0  
*Costillas de cerdo a la brasa con puré de calabaza ahumada*
- Baby Lamb Ribs with Eggplants**  /24.0  
*Cordero a la brasa con berenjenas*
- Angus Traditional Beef Cheeks with Parsnip Purée**  \* /38.0  
*Carrillera de ternera asada con puré de chirivía*
- Big "Chulet3n" Beef Steak with garnish (1kg)**  /160.0  
*Chulet3n a la brasa con guarnici3n (1kg)*

# TABLAS DE QUESOS

## -CHEESE PLATTERS- (Home-made Walnut Bread)

<b>“Payoyo” Cheese Platter</b>  	/16.0
<i>Tabla de queso Payoyo</i>	
<b>“Manchego” Cheese Platter</b>  	/16.0
<i>Tabla de queso Manchego</i>	
<b>“Idiazábal” Cheese Platter</b>  	/16.0
<i>Tabla de queso Idiazábal</i>	
<b>Payoyo-Manchego-Idiazábal Cheese Platter</b>  	/24.0
<i>Surtido de quesos con mermelada de tomates cherry</i>	

# POSTRES

## -DESSERTS-

<b>Spanish “French Toast” &amp; Homemade Vanilla Ice Cream</b>	/10.0
<i>Torrija con helado casero de vainilla</i>	
<b>Piña Colada</b> 	/13.0
<i>Passion fruit, rum infused pineapple with coconut yogurt ice cream</i>	
<b>“Café con Leche”</b>  *	/10.0
<i>Coffee mousse with milk ice cream, butter cream and brownie croutons</i>	
<b>“Crema Catalana” FOC Style</b>  *	/12.0
<i>Espuma de Crema Catalana al estilo FOC</i>	
<b>FOC Mini Chocolate Burger</b> 	/12.0
<i>Mini hamburguesa de chocolate FOC</i>	
<b>Chocolate Galaxy</b>	/13.0
<i>Galaxia de chocolate</i>	
<b>FOC Crunch Bar</b>	/12.0
<i>Crema de vanilla, juzu, chocolate crunch</i>	
<b>Flaming Rum Baba with Chantilly Ice Cream</b>	/14.0
<b>[Preparation time 15 minutes]</b>	
<i>Baba al ron quemado con helado de nata - [15 minutos de preparación]</i>	