

PARA PICAR

- Gilda Skewer (1 pc)** ✂ ✂
Gilda (1 unidad) \$5
- Bread with Tomato** 🍷
Pan con Tomate \$10
- Iberico Ham** ✂
Jamón Ibérico \$30
- Anchovies in Olive Oil (4 pcs)** ✂
Anchovies en Aceite de Oliva (4 unidades) \$16
- Spanish Cheese Platter (4 types)** ✂
Plato de Queso (4 tipos) \$24

FRESH OYSTERS

- 1 pc 1 unidad \$8
- 6 pcs 6 unidades \$40
- 12 pcs 12 unidades \$72

Choose your dressing :
Beetroot Foam / Bloody Maria / Ponzu with Soya Caviar
Elige tu aderezo :
Espuma de Remolacha / Bloody María / Ponzu con Caviar de Soja

FIERY TAPAS



- Scrambled Eggs with Chorizo / Iberico Ham** ✂
Estrellados con Chorizo / Jamón Ibérico \$10/14
- Open Tortilla with Peppers & Black Truffle** ✂ 🍷
Tortilla Abierta con Trufa Negra y Piquillos \$26
- Octopus Galician Style** 🍷 ✂
Pulpo a la Gallega \$22
- Clams in "Marinera" Sauce** ✂
Almejas a la Marinera \$18
- Steamed Mussels with "Bouillabaisse"** ✂
Mejillones a la Bullabesa \$16
- Chicken Wings Sandwich**
Bocadillo de Alitas de Pollo \$9

CHILLED TAPAS



- Beetroot Gazpacho & Olive Oil Ice Cream** ✂
Gazpacho de Remolacha con Helado de Aceite de Oliva \$12
- King Crab Cannelloni**
Canelón de Cangrejo Real \$22
- Cod Fish Esqueixada**
Esqueixada de Bacalao \$16
- Zucchini & Tomato Carpaccio with Pesto** ✂ 🍷
Carpaccio de Calabacín y Tomate con Pesto \$12
- Eggplant with Sobrassada & Parmesan** ✂
Berenjena con Sobrassada y Parmesano \$12
- Roasted Leek Salad** 🍷
Ensalada de Puerro \$14
- Escalibada & Smoked Sardine on Rustic Bread**
Escalibada con Sardina Ahumada y Pan Rústico \$16

SIZZLING BITES



- Cod fritters (5 pcs)**
Buñuelos de Bacalao (5 unidades) \$12
- Deep Fried Calamari with Feta Cheese**
Calamares Fritos con Queso Feta \$16
- Padron Peppers** ✂ 🍷
Pimientos de Padrón \$16
- Our Patatas Bravas** ✂ 🍷
Nuestras Patatas Bravas \$10
- Mushroom/Ham Croquetas (4 pcs)** 🍷
Croquetas de Setas / Jamón (4 unidades) \$10/12
- Fish & Chips FOC Style**
Fish & Chips Estilo FOC \$18

SPANISH RICE



Our Paellas & Caldoso Rice are meant for at least 2 people, since they are best when shared. Please allow 20 mins waiting time and have some Tapas in the meantime.

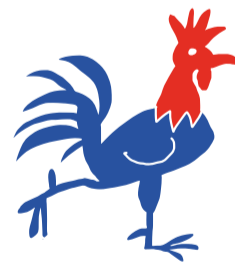
	2 pax	3 pax	4 pax
Senyoret Paella 🍷 Paella del Senyoret	\$40	\$60	\$80
Squid Ink Paella ✂ Paella Negra con Sepia	\$40	\$60	\$80
Vegetarian Paella ✂ 🍷 Paella Vegetariana	\$28	\$42	\$56
Iberian Pork Paella ✂ Paella de Cerdo Ibérico	\$36	\$54	\$72
Cod Fish & Spinach Caldoso Rice Arroz Caldoso de Bacalao y Espinacas	\$36	\$54	\$72
Red Prawn Caldoso Rice Arroz Caldoso con Carabineros	\$70	\$105	\$140

SWEET ENDINGS



- Apple Bravas** ✂
Manzana Bravas \$10
- Rum Baba** 🍷
Babá al Ron \$14
- Gin & Tonic Lime** ✂
Lima de Gin & Tonic \$10
- Lemon Pie FOC Style**
Lemon Pie Estilo FOC \$12
- Oreo XXL Cookie**
Oreo XXL \$14
- Roasted Pineapple w. Coconut Ice Cream** ✂
Piña Asada con Helado de Coco \$12
- Chocolate Bomb**
Bomba de Chocolate \$14
- Torrija with Whipped Cream Ice Cream**
Torrija con Helado de Nata \$10
- Coco Loco**
Coco Loco \$14
- Yin Yang Cracker**
Yin Yang Neula \$14
- Crema Catalana Waffle**
Gofre de Crema Catalana \$12
- Melon Mojito / Watermelon Sangria** ✂
Melón Mojito / Sandía Sangría \$12
- Home-Made Ice Cream in a Cone :**
Vanilla / Chocolate / Strawberry / Whipped Cream / Lemon / Gin & Tonic
Cono de Helado Artesanal:
Vainilla / Chocolate / Fresa / Nata / Limón / Gin & Tonic

FOCSENTOSA



BBO

FROM THE FISHERMAN ✂

- New Zealand Langoustines (1 pcs)**
Cigalas de Nueva Zelanda (1 unidad) \$16
- Red Giant Prawn (1 pcs)**
Carabineros (1 unidad) \$16
- Flambéed Lobster with Brandy (700 g)**
Bogavante Flambeado con Brandy \$92
- Mediterranean Sea Bass (900 g)**
Lubina del Mediterraneo \$86
- Mediterranean Turbot**
Rodaballo del Mediterraneo \$98/per 1kg

FROM THE BUTCHER ✂

- Roasted Spring Chicken "a L'ast"**
Nuestro Pollo a L'ast \$28
- Pork Ribs**
Costillas de Cerdo \$30
- Baby Lamb Rack**
Costillas de Cordero Lechal \$48
- USA Rib Eye "365 days grain fed" (400 g)**
Entrecot de EEUU \$80
- USA OP Rib Steak (1kg)**
Chuletón de EEUU \$160

FROM THE FARMER ✂ 🍷

- Cabbage with Ponzu Sauce**
Col con Salsa de Ponzu \$14
- Potatoes "Canarian" Style**
Patatas con Mojo Picón \$10
- Sautéed Mushrooms & Baby Onions**
Setas y Cebollitas Salteadas \$14
- Beetroot with Spices**
Remolacha Cocinada en su Jugo con Especies \$8
- Cauliflower with Pickles & Manchego**
Coliflor con Encurtidos y Queso Manchego \$16

