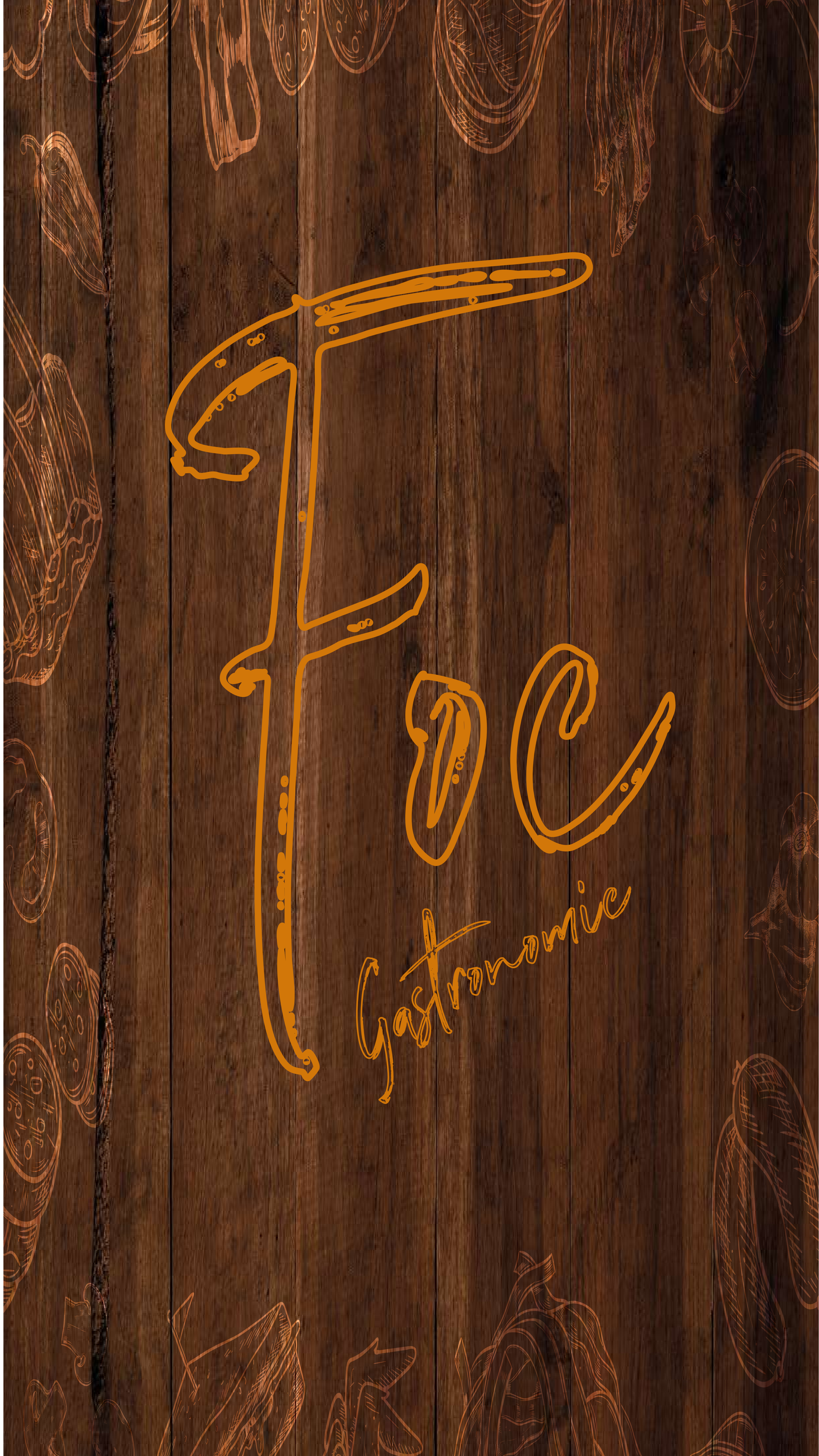




*Gastronomic*





## Entrantes

**PAN** \*Precio por persona. 1 3 2,50€

Tabla de pan tostado con tomate y All i oli.

**TABLA DE QUESOS** 7 18,00€

Queso brie, queso de cabra, queso curado y queso de tetilla.

**SURTIDO DE IBÉRICOS** 18,00€

Jamon iberico,chorizo, salchichon, salami y queso curado

**PLATO DE JAMÓN IBÉRICO** 7 19,00€  
**Y QUESO CURADO**

**PATATAS BRAVAS FOC** 1 3 9,90€

**CROQUETAS CASERAS** 1 3 7 13,50€

Pollo, setas y jamón

**CARPACCIO DE TERNERA** 7 14,50€

Con rucula y queso parmesano.

**CALAMAR ANDALUZA** 1 4 14,50€

**MONTADITO DE SARDINA** 1 4 6,50€  
**AHUMADA**

**HUMMUS DE GARBANZO** 9,50€

**GAMBAS AL AJILLO** 12 14 19,50€

**TARTAR DE SALMÓN** 2 4 6 10 16,50€

**PULPO BRASEADO** 4 7 19,50€

## Tapas

**BREAD** \*Price per person. 2,50€

Toasted bread board with tomato and garlic sauce.

**CHEESE BOARD** 18,00€

Brie cheese, goat cheese, cheese cured and tetilla cheese.

**ASSORTMENT OF IBERIAN** 18,00€

Iberian ham, chorizo, salchichón, salami, and cured cheese.

**IBERIAN HAM AND CURED CHEESE PLATE** 19,00€

**OUR BRAVAS POTATOES FOC** 9,90€

**HOMEMADE CROQUETTES** 13,50€

Chicken, mushrooms and ham.

**BEFF CARPACCIO** 14,50€

With arugula and parmesan cheese.

**ANDALUSIAN STYLE SQUID SLIVES** 14,50€

**SMOKED SARDINE SANDWICH** 6,50€

**CHICKPEA HUMMUS** 9,50€

**SHRIMP IN GARLIC** 19,50€

**SALMON TARTAR** 16,50€

**GRILLED OCTOPUS** 19,50€





## Ensaladas

---

### ENSALADA DE QUESO DE CABRA 14,90€

Frutos secos, balsámico y miel. **7 8 10**

### CAPRESSE 7 8 14,90€

Burrata fresca, pesto de pipas y cebolla crujiente.

### FOC 3 7 14,50€

Brotos de lechuga, pollo, tomate cherry parmesano, mahonesa de aguacate.

### DE LA HUERTA 4 15,90€

Tomate valenciano, Brotos de lechuga ventresca de atún y piparras.

## Salads

---

### GOAT CHEESE SALAD 14,90€

Nuts, balsamic, and honey.

### CAPRESSE 14,90€

Fresh burrata, pipe pesto and onion crispy.

### FOC 14,50€

Lettuce sprouts, chicken, cherry tomato parmesan, avocado mayonnaise.

### SALAD FROM ORCHARD 15,90€

Salad from orchard (Valencian tomato, Lettuce sprouts, tuna belly and piparras).

## Carnes

---

Pregunta por nuestras sugerencias de vinos.

---

### SOLOMILLO IBÉRICO 1 7 18,90€

Con puré trufado y verduras salteadas.

### CARRILLERA TERNERA 21,00€

### CONFIT DE PATO 7 21,50€

Acompañado con pure y peras al vino.

### ENTRECOT DE VACA MADURADA 19,90€

Acompañado con patatas y espárragos.

## Meats

---

Ask about our wine suggestions.

---

### IBERIAN SIRLOIN STEAK 18,90€

with truffled puree and sauteed vegetables.


### CALF CHEEK 21,00€

### CONFIT DUCK 21,50€

With puree and pears in wine.

### MATURED BEEF ENTRECOTE 19,90€

Accompanied with potatoes and asparagus.





# Pescado

*Pregunta por nuestras bebidas para acompañar.*

**BACALAO GRATINADO** 3 4 12 19,00€  
Con emulsion fina de ajo, pure de patata y espárragos.

**SALMÓN A LA PLANCHA** 4 7 12 19,50€  
Con puré de puerro y tomate cherry confitado

# Fish

*Ask about our selection of drinks to accompany it.*

**BAKED COD** 19,00€  
Con emulsion fina de ajo, pure de patata y espárragos.

**GRILLED SALMON** 19,50€  
With leek puree and candied cherry tomatoes



# Paella Fideua

*Mínimo para dos personas.*

*\*Precio por persona.*

*Minimum two people.*

*\*Price per person.*

VALENCIANA 1	18,00€
MARISCOS 1 2 4 12 14	19,00€
FIDEUA MARISCO	19,00€
MIXTA 1	19,50€
VERDURAS 1	17,00€
PAELLA DE CARRILLERA TERNERA BOLETUS	23,00€
PAELLA DE ENTRECOT DE VACA MADURADA Y BOLETUS	23,50€

VALENCIANA	18,00€
SEAFOOD	19,00€
FIDEUA SEAFOOD	19,00€
MIXED 1	19,50€
VEGETABLES	17,00€
PAELLA WITH VEAL CHEEK BOLETUS	23,00€
PAELLA MATURED BEEF ENTRECOTE AND BOLETUS MUSHROOM	23,50€





## Menú infantil

**PASTA** 10,50€

Con tomate & queso.

**PECHUGA DE POLLO CON PATATAS** 13,50€

**NUGGETS DE POLLO CON PATATAS** 13,50€

## Children's menu

**PASTA** 10,50€

With tomato and cheese.

**CHICKEN BREAST WITH POTATOES** 13,50€

**CHICKEN NUGGETS WITH POTATO** 13,50€



## Postres

(todos son caseros)

**TORRIJA CASERA** 1 3 5 7 8,00€

Caramelizada y bañada en horchata.

**BROWNIE DE CHOCOLATE** 8,00€

Chocolate negro, cacahuete y helado.  
1 3 5 7

**TARTA DE QUESO** 1 3 5 7 8,00€

Con Nutella.

**COPA DE HELADO** 7 6,00€

A consultar.

## Desserts

(They are all homemade)

**TORRIJA** 8,00€

Caramelized and dipped in horchata.

**BROWNIE** 8,00€

Dark chocolate peanut and ice cream.

**CHESSECAKE** 8,00€

Whit Nutella.

**ICE CREAM** 6,00€

to consult.





# Menú Arrocerero

MÍNIMO PARA 2 PERSONAS  
MINIMUM FOR 2 PEOPLE

*(centro de mesa / starters)*

TABLA DE PAN CON TOMATE Y ALL I OLI  
TABLE BREAD WITH TOMATO AND "ALL I OLI" SAUCE

ENSALADA ESPECIAL FOC BISTRO  
FOC BISTRO SPECIAL SALAD

PLATO DE JAMÓN IBÉRICO Y QUESO CURADO  
IBERIAN HAM BOARD AND CURED CHEESE

PULPO BRASEADO  
BRAISED OCTOPUS

*Plato principal a elegir*

PAELLA VALENCIANA

PAELLA DE MARISCO

PAELLA DE VERDURAS

PAELLA MIXTA


FIDEUA DE MARISCO

POSTRE CASERO A ELEGIR  
HOMEMADE DESSERT TO CHOOSE

**33,90€**

POR PERSONA  
PER PERSON

+10€ Opción barra libre/comensal  
+10€ Open bar/diner option



# Cervezas

Pregunta por la especialidad

# Beers

Ask about the specialty

## TIRADOR

### BRUTUS

Lager ligera y equilibrada para todos aquellos que quieran beber una cerveza suave, pero con ingredientes premium y de alta calidad. Una de las grandes apariciones en el panorama lager nacional y creada para ser la mejor lager del mercado.

### SAN MIGUEL SELECTA

Una cerveza especial, elaborada con tres variedades de lúpulos centroeuropeos y tres variedades de malta. Una cerveza selecta madurada en bodega que es una delicia no solo para el paladar, sino para todos los sentidos.

<b>DOBLE</b>	3,50€
<b>PINTA</b>	5,00€

## SHOTEER

### BRUTUS

A light and balanced lager for all those who want to drink a smooth beer, but with premium and high-quality ingredients. One of the great appearances on the national lager scene and created to be the best lager on the market.

### SAN MIGUEL SELECTA

A special beer, made with three varieties of Central European hops and three varieties of malt. A select beer matured in the cellar that is a delight not only for the palate, but for all the senses.

<b>DOUBLE</b>	3,50€
<b>PINT</b>	5,00€

# Jarras de Cerveza

# Beer mugs

<b>JARRA 1 L</b>	13€
<b>JARRA 1.5 L</b>	17€

<b>JAR 1 L</b>	13€
<b>JAR 1.5 L</b>	17€

# Tercios

<b>BRUTUS</b>	4,50€
<b>SAN MIGUEL TOSTADA</b>	4,50€
<b>SAN MIGUEL 0.0</b>	4,50€
<b>SAN MIGUEL RADLER</b>	4,50€
<b>FRANZISCANER WEIS</b>	6,00€

<b>LEFFE BLONDE</b>	5,50€
<b>MAGNA</b>	4,50€
<b>ALHAMBRA RESERVA</b>	4,90€
<b>CORONA</b>	5,00€
<b>STELLA ARTOIS</b>	4,90€



## Refrescos

<b>AGUA</b>	3€
<b>AGUA CON GAS</b>	3,50€
<b>REFRESCOS</b> Cocacola   Cocacola Zero Fanta Naranja / limón	3,90€
<b>TONICA</b>	3,90€
<b>ZUMO DE NARANJA NATURAL</b>	3,50€

## Refreshments

<b>WATER</b>	3€
<b>SODA WATER</b>	3,50€
<b>REFRESHMENTS</b> Cocacola   Cocacola Zero Fanta Naranja   limón	3,90€
<b>TÓNIC</b>	3,90€
<b>NATURAL ORANGE JUICE</b>	3,50€



## Sangrias

Pregunta por nuestros vinos sugeridos.

<b>VINO TINTO</b> 1L   1.5 L	19,50€/25€
<b>VINO BLANCO</b> 1L   1.5 L	19,50€/25€
<b>TINTO DE VERANO</b> 1L   1.5 L	16,00€/22€
<b>BOTELLA VINO DE LA CASA</b> (Blanco, rosado y tinto)	18,00€

## Sangaree

Ask about our suggested wines.

<b>RED WINE</b> 1L   1.5 L	19,50€/25€
<b>WHITE WINE</b> 1L   1.5 L	19,50€/25€
<b>TINTO DE VERANO</b> 1L   1.5 L	16€/22€





## Fino & Sofisticado

Copas de Vino

<b>VINO DE LA CASA</b>	4,50€
Tinto, blanco & rosado.	
<b>TINTO DE VERANO</b>	6,50€
1/2 L	
<b>SANGRIA</b>	9,50€
1/2 L	
<b>AGUA DE VALENCIA</b>	9,50€
1/2 L	
<b>APPEROL SPRITZ</b>	12,00€

## Fine & sophisticated

Wine glasses

<b>CAME FROM HOME</b>	4,50€
Red, white and rosé.	
<b>TINTO DE VERANO</b>	6,50€
1/2 L	
<b>SANGRIA</b>	9,50€
1/2 L	
<b>AGUA DE VALENCIA</b>	9,50€
1/2 L	
<b>APPEROL SPRITZ</b>	12,00€

## Café

Para disfrutar en cualquier momento

---


<b>CAFÉ EXPRESÓ</b>	2,00€
<b>CORTADO</b>	2,40€
<b>BOMBÓN</b>	2,50€
<b>CAFÉ AMERICANO</b>	2,50€
<b>CAFÉ CON LECHE</b>	2,50€
<b>CAPUCCINO</b>	2,80€
<b>CARAJILLO</b>	3,50€
<b>INFUSIÓN</b>	2,90€

## Caffe

To enjoy at any time

---

<b>EXPRESS</b>	2,00€
<b>CORTADO</b>	2,40€
<b>BOMBÓN</b>	2,50€
<b>COFFEE AMERICANO</b>	2,50€
<b>COFFE WITH MILK</b>	2,50€
<b>CAPUCCINO</b>	2,80€
<b>CARAJILLO</b>	3,50€
<b>INFUSIÓN</b>	2,90€



# Alergénos

<b>1</b>  CONTIENE GLUTEN	<b>2</b>  CRUSTÁCEOS	<b>3</b>  HUEVOS	<b>4</b>  PESCADO	<b>5</b>  CACAHUETES	<b>6</b>  SOJA	<b>7</b>  LÁCTEOS
<b>8</b>  FRUTOS DE CÁSCARA	<b>9</b>  APIO	<b>10</b>  MOSTAZA	<b>11</b>  GRANOS DE SÉSAMO	<b>12</b>  DIÓXIDO DE AZUFRE Y SULFITOS	<b>13</b>  ALTRAMUCES	<b>14</b>  MOLUSCOS