

FOC



FOOD MENU

PARA PICAR • TO SHARE

ALITAS MEXICANAS • 7.60

Crujientes Alitas de pollo, acompañadas con salsa de chile dulce con tequila.

PAPAS DE BONIATO • 4.70

Nuevo Papas de boniato caseras con mayonesa de chipotle.

PATACONES • 7.80 / 9.70

3 crujientes de plátano macho. Elige entre: pollo con manzana y albahaca o atún con aguacate y cilantro.

Esta delicia criolla proviene de la antigua cocina indígena. En Colombia y en el Caribe se le llama *patacón*, y en Venezuela o Centroamérica lo encontrarás como *toastón*, pero ambos nombres provienen de monedas de la época colonial.

TACOS • 8.40

Degustación de 3 tacos: ternera, pollo y nuestro taco de temporada con tortillas de maíz y salsa ranchera casera.

STREET VEGGIES • 7.10

Parrillada de calabacín, berenjena, pimiento, cebolla roja, boniato, hinojo, patata, y maíz, acompañado de hummus de remolacha.

GUACAMOLES • 7.90

Nuestros tres guacamoles caseros: clásico, dulce y picante. ¡Servidos con totopos!

PAPAS DE YUCA • 4.70

Papas caseras de yuca frita con mayonesa de chipotle.

NACHOS • 7.40

Totopos con frijoles, queso cheddar, pico de gallo, jalapeños, mozzarella y guacamole.

COXINHAS • 5.80

3 croquetas brasileñas de pollo deshebrado, tomate y perejil.

Las coxinhas son la comida callejera más popular del Brasil. Aunque las ves por todas partes, la receta varía en cada región, y ninguna es tan "gostosa" como en la Barceloneta!

Vegetariano

Picante

Sin gluten

(más opciones disponibles)

Disponemos de más información sobre el posible contenido de alérgenos.

SALSAS CASERAS • 1.5€

Chipotle picante, Mayo-chipotle, o Mango-chipotle.

TAMBIÉN TAKE AWAY!

Lleva FOC contigo a donde tú quieras.

SÁNDWICHES Y MÁS ...

MILANESA • 9.20

El famoso sándwich argentino de filete de ternera con aguacate, tomate, huevo, lechuga y mayonesa, con papas FOC.

FOC BURGER • 8.90

Nuestra clásica. Con bacon, cebolla y queso. Servido con papas FOC. Añade tu extra:
+ Extra bacon 0.70€
+ Extra queso 0.70€
+ Huevo campero 1.5€

BURRITO • 8.80

Clásico rollo mexicano con carne de ternera, mozzarella, arroz, frijoles y jalapeños. Servido con guacamole.

AREPAS • 8.90

Nuevo 4 arepas venezolanas a tu gusto! Con guacamole, pico de gallo, puré de frijoles negros, crema agria, carne mechada de cerdo, y pollo guisado.

CLUB SANDWICH • 8.80

Pollo, aguacate, bacon, tomate, lechuga, huevo y mayonesa. Servido con papas FOC.

BURRITO BOWL • 9.70

Cerdo cocido con chipotle y salsa de soja, servido sobre arroz, espinacas, rúcula, aguacate, huevo frito, pico de gallo y parmesano.

SOPA DEL DÍA • 5.8

Pregunta por nuestra sopa casera del día.

PASIÓN ES FIRE EN TU CORAZÓN

SALADS & VEGGIES

QUINOA BOWL • 9.20

Nuevo El oro de Perú: con aguacate, manzana, pepino, tomate seco, lechuga, hummus de remolacha, almendras, y semillas. Con una vinagreta de lima-menta. Añade tu extra: Huevo campero +1.5€ / Atún fresco +3€.

GAMBAS + MANGO • 9.40

Ensalada con langostinos y mango, pipas y aguacate, con una vinagreta de maracuyá y mango.

CAESAR SALAD • 8.40

Nuevo Nuestra versión de la receta original de Tijuana: con pollo y langostino, servida sobre una base de lechuga romana con un crujiente de parmesano, migas de bacon, y croutones de pan.

CARNE • MEAT

CRISPY CHICKEN • 13.90

Crujiente del mejor pollo con salsa de chile dulce. Servido con verduras a la parrilla, arroz o papas FOC.

COSTILLAS • 14.40

Nuevo Tiernas costillas de cerdo con salsa barbacoa. Servidas con verduras a la parrilla, arroz, o papas FOC.

SALTEADO • 12.90

Wok peruano de verduras de temporada, cilantro, crujiente de plátano macho y arroz. De pollo o entraña (+2€): tú eliges. **¡También para vegetarianos!**

ENTRAÑA • 13.90

Delicioso corte argentino como debe ser: a la parrilla y con salsa *chimichurri*. Disfrútalo con verduras a la parrilla, arroz o papas FOC.

PICANHA (para dos) • 29.80

Comparte entre dos este sabroso corte brasileño de ternera asada a la brasa. Servido con *feijão* y arroz.

PESCADO • FISH

DON CEVICHE • 12.60

El orgullo de FOC: ceviche Nikkei de dorada cruda y marinada en jugo de lima, boniato, mango y cilantro.

Los antiguos pescadores del Pacífico conservaban el pescado en jugo ácido. Los japoneses que emigraron al Perú incorporaron nuevos sabores, creando ceviches *Nikkei* como los nuestros.

MOQUECA BAHIANA • 14.60

Sabroso estofado brasileño de dorada con langostino, leche de coco, lima y cilantro. Servido con arroz.

DULCES • SWEETS

COULANT DE CHOCO • 5.90

Coulant de chocolate y açaí con helado de vainilla y almendras.

MOUSSE CHOCO MARACUYÁ • 5.10

Nuevo Mousse de fruta de la pasión y chocolate negro con crumble de galleta casero.

CARROT CAKE • 5.40

Nuevo Tarta de zanahoria clásica con nueces, frosting de queso crema, y un toque de chocolate blanco.

MAIS AMOR POR FAVOR

FOC



FOOD MENU

TO SHARE • PARA PICAR

ALITAS MEXICANAS • 7.60

Crispy fried Chicken wings with a sweet chili & tequila sauce.

PAPAS DE BONIATO • 4.70

New Homemade sweet potato fries with chipotle mayonnaise.

PATACONES • 7.80 / 9.70

3 crunchy plantain crisps.

Choose between: chicken with apple and basil. OR tuna with avocado and coriander.

This Criollo delicacy comes from the ancient indigenous cuisine. In Colombia and the Caribbean it's called *patacón*, but in Venezuela and Central America it's known as *tostón* - both refer to the names of coins during the colonial times.

TACOS • 8.40

Tasting of 3 tacos: beef, chicken, and our chef's seasonal special; with corn tortillas and homemade ranch sauce.

STREET VEGGIES • 7.10

Grilled zucchini, eggplant, pepper, red onion, corn, fennel, potatoes, and sweet potatoes, served with beet hummus.

GUACAMOLES • 7.90

Our three homemade guacamoles: classic, sweet, and spicy. Served with tortilla chips!

PAPAS DE YUCA • 4.70

Homemade yuca fries with chipotle mayonnaise.

NACHOS • 7.40

Tortilla chips with beans, cheddar, pico de gallo, jalapeños, mozzarella, and guacamole.

COXINHAS • 5.80

3 crunchy Brazilian croquettes made with chicken, tomato, and parsley.

Coxinhas are the most popular street food in Brazil. Even though you can find them everywhere, its recipe changes from one region to another... but none are as "gostosa" as here in la Barceloneta!

Vegetarian Spicy Gluten-free

(more gluten-free options available)

We have more information about the possible allergen content of all our dishes.

SALSAS CASERAS • 1.5€

Spicy chipotle, Mayo-chipotle, or Mango-chipotle.

ALSO FOR TAKE AWAY!

You can take FOC with you anywhere!

SANDWICHES Y MÁS ...

MILANESA • 9.20

The famous Argentinian sandwich: filled with breaded beef, avocado, tomato, egg, lettuce, and mayo. Served with FOC fries.

FOC BURGER • 8.90

Our classic burger with bacon, onion, and cheese. Served with FOC fries. Add-Ons:
+ Extra bacon 0.70€
+ Extra cheese 0.70€
+ Free-range egg 1.5€

BURRITO • 8.80

Classic Mexican dish with beef, mozzarella, rice, beans, and jalapeños. Served with guacamole.

AREPAS • 8.90

New Make your own 4 venezuelan arepas! Served with guacamole, pico de gallo, black beans, sour cream, slow roasted pork, and pulled chicken.

CLUB SANDWICH • 8.80

Chicken, avocado, bacon, tomato, mayo, lettuce, and egg. Served with FOC fries.

BURRITO BOWL • 9.70

Slow-cooked pork with chipotle and soy sauce, served on rice with spinach, arugula, avocado, sunny-side up egg, pico de gallo and Parmesan cheese.

SOPA DEL DÍA • 5.8

Ask for our daily homemade soup.

PASIÓN ES FIRE EN TU CORAZON

SALADS & VEGGIES

QUINOA BOWL • 9.20

New The pride of Peru: with avocado, apple, cucumber, sun-dried tomatoes, lettuce, and beet hummus; dressed with lime-mint vinaigrette, and topped with almonds & mixed seeds.
Add-ons: Free-range egg +1.5€ or fresh Tuna +3€

GAMBAS + MANGO • 9.40

Prawn salad with mango, seeds, and avocado; dressed with passion fruit & mango vinaigrette.

CAESAR SALAD • 8.40

New Our version of the original recipe from Tijuana, with chicken & prawn over romaine lettuce, with a thin Parmesan crisp, minced bacon, and bread croutons.

CARNE • MEAT ★ ★ ★

CRISPY CHICKEN • 13.90

Crispy 'n' crunchy chicken with a sweet chili sauce. Served with a choice of grilled veggies, rice, or FOC fries.

COSTILLAS • 14.40

New Tender spare ribs with barbecue sauce. Served with grilled veggies, rice, or FOC fries.

SALTEADO • 12.90

Peruvian wok of seasonal veggies, coriander, crunchy plantain chips, and rice. Enjoy it with chicken or entraña (+2€).

Also for vegetarianos!

ENTRAÑA • 13.90

Tasty argentinian cut of tender beef, the way it should be: grilled with chimichurri sauce. Served with grilled veggies, rice, or FOC fries.

PICANHA (for two) • 29.80

Share this mouth-watering brazilian cut of grilled beef with a friend. Served with a classic feijão brasileiro and rice.

PESCADO • FISH

DON CEVICHE • 12.60

The pride of FOC: Nikkei ceviche with *Dorada* fish marinated in lime juice, sweet potato, mango, and coriander. Simply the best.

The ancient fishermen of the Pacific used to preserve fish in acid juice. The Japanese immigrants of Peru added new flavours to this dish - thus creating the so-called ceviches *Nikkei* we offer.

MOQUECA BAHIANA • 14.60

Brazilian stew with *Dorada* fish, prawn, coconut milk, lime, and coriander. Accompanied with rice.

DULCES • SWEETS

COULANT DE CHOCO • 5.90

Chocolate and açai coulant with vanilla ice cream and almonds.

MOUSSE CHOCO MARACUYÁ • 5.10

New Passion fruit & dark chocolate mousse with homemade cookie crumble.

CARROT CAKE • 5.40

New Classic carrot cake with nuts, cream cheese icing, and a touch of white chocolate.

MAIS AMOR POR FAUOR

FOC



DRINK MENU

CÓCTELES DE LA CASA

MOJITOS • 8.5€

KIWI

Nuevo Kiwi, lima, menta y ron negro.
New Kiwi, lime, mint, & dark rum.

VERMUT + MORA

Una alternativa para los amantes del mojito, con vermouth, mora, y ginger ale.
Vermouth, blackberry, and ginger ale.

ALBAHACA

Albahaca, fresa fresca y ron negro.
Fresh basil, fresh strawberries, & dark rum.

FRUTA FRESCA

Fruta fresca y ron negro. *Elige entre: sandía, frambuesa, fresa, mango o maracuyá.
Fresh fruit & dark rum. *Choose between: watermelon, raspberry, strawberry, mango or passion fruit.

MARGARITAS • 9.5€

HABANERO + POMELO

Tequila infusionado con chile habanero y pomelo fresco.
Habanero (Mexican chili) infused tequila, & fresh grapefruit.

LA TEQUILERA

Tequila infusionado con vainilla, maracuyá y jugo de manzana, con un toque de clara de huevo.
Vanilla infused tequila, passion fruit, & apple juice, with a dash of egg white.

MARGARITA DE FRESA

Tequila, triple seco, lima y fresa.
Tequila, triple-sec, lime, & strawberries.

CAIPIRINHAS • 8.5€

MANZANA + CANELA

Cachaça infusionada con canela y clavo, manzana verde y jugo de lima.
Cinnamon & clove infused cachaça, fresh green apple, & lime juice.

RED BERRY

Frutos rojos, lima, azúcar y vino oporto.
Our very red berry twist with lime, sugar, & port wine.

COSITA BUENA

Cachaça, jugo de pomelo, jugo de naranja, Cynar y miel.
Cachaça, grapefruit juice, orange juice, Cynar, & honey.

MARACUYÁ

Cachaça infusionada con canela y clavo, maracuyá y jugo de lima.
Cinnamon & clove infused cachaça, fresh passion fruit, & lime juice.

SANGRÍAS •

pequeña 1L 16€ / grande 1.5L 20€

BRAZILIAN PUNCH

Cachaça, jugo de lima fresca, frambuesa y cava.
Cachaça, fresh lime juice, raspberry, & cava.

SANGRÍA DE VINO o CAVA

Elige entre fresa, mango o frambuesa.
Choose between strawberry, mango, or raspberry.

FOC CLASSICS • 8.5€

BESITO

Vodka, lima, fresa y sorbete de limón.
Vodka, lime, strawberry, & lemon sorbet.

ESPRESSO MARTINI

Espresso, Kahlúa y vodka.
Espresso, Kahlúa, & vodka.

LA GASOLINA

Vodka, manzana, azúcar, lima, espuma de vainilla y maracuyá, con un toque de clara de huevo.
Vodka, apple, sugar, lime, vanilla & passion fruit foam, with a dash of egg white.

ARRECIFE

Nuevo Ginebra, jugo de lima, pepino y jengibre con toque de ginger ale.
New Gin, fresh lime juice, cucumber & ginger, with a dash of ginger ale.

GRANDES • 29€

EL SUPER MOJITO

1,3 litros de nuestro mojito clásico para compartir con tus amigos (o no).
1,3 liters of our classic mojito to share with your friends (or not).

LA FROZEN MARGARITA

Nuestra margarita frozen del sabor que elijas, en una jarra para compartir.
Choose your flavor for our frozen margarita. Pitcher to share with your favorite people.

PEQUEÑITOS • 3.5€

TEQUILA SLAMMER

Tequila infusionado con chile habanero, y golpeado con limonada casera.
Shot of our habanero infused tequila slammed with homemade lemonade.

EL WACHO

Vodka y maracuyá.
Vodka & passion fruit shot.

¿CÓCTEL CLÁSICO?
¿TAMBIÉN LO HACEMOS!
Classic cocktails? We hate them,
but we can make them!

VINO

BLANCO • WHITE
Saltimbanqui (Verdejo - Rueda, Spain)
Copa / glass • 3.8 Botella / bottle • 15.8

Catena (Chardonnay - Argentina)
Botella / bottle • 19.9

ROSADO • ROSÉ
Pasión (Bobal - Utiel Requena, Spain)
Copa / glass • 3.8 Botella / bottle • 15.8

TINTO • RED
Itant (Garnatxa negra - Montsant, Spain)
Copa / glass • 3.8 Botella / bottle • 15.8
Valpiedra (Tempranillo - Rioja, Spain)
Botella / bottle • 19.4

Séptima (Malbec - Argentina)
Botella / bottle • 19.9

CAVA & CHAMPAGNE
Roger de Flor (Macabeo brut)
Copa / glass • 3.8 Botella / bottle • 16.8

Moët & Chandon Brut
Botella / bottle • 59

REFRESCOS DE FRUTA

AGUA FRESCAS • 5€

FLOR DE JAMAICA + LIMA
Nuevo Limonada casera con flor de Jamaica y lima.
New Homemade lemonade with Jamaica flower & lime.

LIMÓN + ALBAHACA
Refrescante limonada casera con limón, soda y albahaca.
Refreshing homemade lemonade with lemon, soda, & basil.

GUAYABA + CITRONELLA
Limonada casera con guayaba, lima, jengibre, soda y citronella.
Homemade lemonade with guava, lime, ginger, soda, & lemongrass.

MANZANA + JENGIBRE
Limonada casera con manzana verde, soda y jengibre.
Homemade lemonade with green apple, soda, & ginger.

LICUADOS • 6€

BAYA PLAYA
Frutas del bosque, mango y arándanos.
Berries, mango, & blueberry juice.

FROZEN COFFEE
Espresso, helado de vainilla, canela y leche.
Espresso, vanilla ice cream, cinnamon, & milk.

TANGO
Sandía, piña, kiwi y naranja.
Watermelon, pineapple, kiwi, & orange.

DETOX
Naranja, apio y zanahoria.
Orange, celery, & carrot.

AÇAÍ SMOOTHIE
Smoothie típicamente brasileño con açaí.
Brazilian smoothie with açaí berries.

FLOR DE VAINILLA
Manzana, maracuyá y vainilla, con un toque de clara de huevo.
Apple, passion fruit, & vanilla, with a dash of egg white.