




"A Teòric utilitzem productes ecològics i de proximitat per elaborar els nostres plats"


### Fórmula Teòric

#### **Aperitius:**


Porro envinagrat i salsa jurvert 

Coca de tomàquet, sardina fumada i papada 


Croqueta de sobrassada, formatge i maionesa de mel 

Bonitol, cirera i alfàbrega 


#### **De l'Horta:**

Ceba de figueres en diferents textures 


#### **Del Mar:**

Arròs de gamba vermella de la Barceloneta i tirabecs 


#### **Del Mar i Muntanya:**


Carbassó, bacallà, moixernó i porc 

#### **De la Muntanya:**

Costella de porc del Ral, mostassa i créixens 

#### **Postres:**

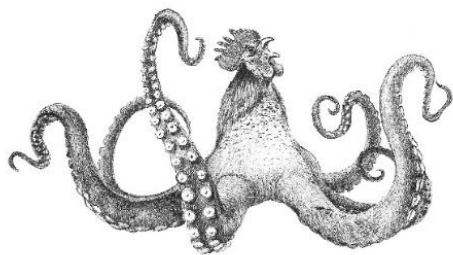
Pastís de formatge blau i maduixes 

Ametlla, canyella i llimona 

La Fórmula Teòric inclou una ració de pa, un tast d'oli d'oliva verge extra i aigua filtrada (40€). El vi i la resta de begudes es cobraran a part.




**Si s'avisava amb antelació ens podem adaptar a tot tipus d'al·lèrgies, intoleràncies i dietes alimentàries. L'oferta gastronòmica és susceptible a canvis en funció de la disponibilitat dels productes.**



"En Teòric utilizamos productos de proximidad y ecológicos para elaborar nuestros platos"








### Fórmula Teòric

#### **Aperitivos:**



Puerro encurtido y salsa "Jurvert"   

Coca de tomate, sardina ahumada y papada  

Croqueta de sobrasada, queso y miel   

Bonito, cereza y albahaca  


#### **De la Huerta:**

Cebolla de figueras en diferentes texturas  

#### **Del Mar:**

Arroz de gamba roja de la Barceloneta y judia verde  

#### **Del Mar y Montaña:**


Calabazin, bacalao, rebozuelo y cerdo 





#### **De la Montaña:**

Costilla de cerdo del Ral, salsa "Foyot", mosataza y berros



#### **Postres:**

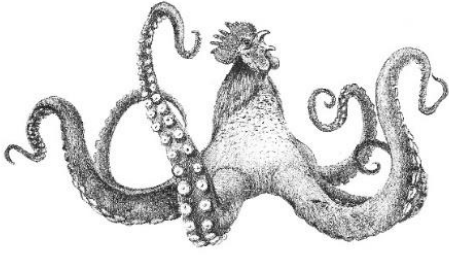
Tarta de queso azul y fresas 

Coulant de Almendram, canela y limón    

La Fórmula Teòric incluye una ración de pan, una degustación de aceite de oliva virgen extra y agua filtrada (40€). El vino y el resto de bebidas se cobran a parte.



**Si se avisa con antelación nos podemos adaptar a todo tipo de alergias, intolerancias y dietas alimentarias. La oferta gastronómica es susceptible a cambios en función de la disponibilidad de los productos.**

"In Teoric we use local and organic products to create all our courses"





### Fórmula Teòric

#### Starters:



Pickle leek with "jurvert" sauce  

Seasonal toast made of tomato, smoked sardines and pork belly  

Croqueta made of sobrasada, cheese and honey mayo   

Tuna tartar cherries and basil  


#### From the orchard:

Textures of "Figueres" Onion  


#### From the sea:

Prawns rice, with prawns carpaccio and green beans  


#### From the Surf and turf:





Zucchini, cod fish, chanterelle mushrooms and pork 

#### From the mountain:

Pork ribs, "foyot" sauce, pickle mustard seeds and water cress salad 

#### Postres:

Blue cheese cake and strawberries 

Almond, cinnamon and lemon    

Teoric formula includes the first bread and olive oil tasting and filtered water ( 40 € p/p ). Drinks will be charged a part.

We are able to adapt the menu to food restrictions, allergies or intolerances, if informed in advance. The courses of the menu are suitable to last minut changes due to seasonality.

