




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


Fórmula Teòric

Aperitiu:


Porro envinagrat i salsa jurvert 

Coca de tomàquet, albergínia escalivada, sardina fumada i piparra 


Croqueta de pollastre i gambes amb safrà 

Peix de temporada, cirera i alfàbrega 


De l'Horta:

Tomàquets, préssec d'Ordal i avinagrats 


Del Mar:

Arròs de gamba vermella de la Barceloneta i tirabecs 


Del Mar i Muntanya:


Calamar, porc i rossinyols 

De la Muntanya:

Ànec de glà, albercoc agredolç i orellanes 

Postres:

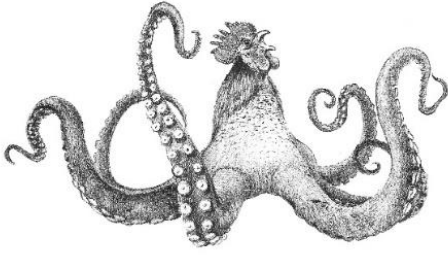
Pastís de formatge blau i maduixes 

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, berenjena, sardina ahumada y piparra

Croqueta de Pollo y gambes con azafran

Pescado de temporada, cereza y albahaca

De la Huerta:

Tomates, melocotón de Ordal y encurtidos

Del Mar:

Arroz de gamba roja de la Barceloneta y judia verde

Del Mar y Montaña:

Calamar, cerdo y rebozuelo

De la Montaña:

Pato de bellota, albaricoque agridulce y orejones

Postres:

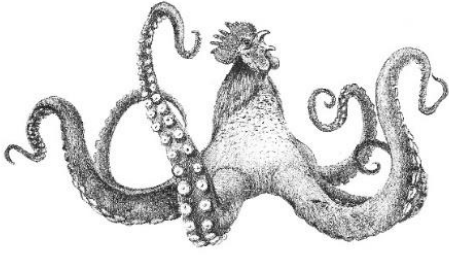
Tarta de queso azul y fresas

Coulant de Almendra, 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 és 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, aubergine, smoked sardines and pickle green pepper  

Croqueta made of chicken and prawns with safron   

Seasonal fish tartar cherries and basil  


From the orchard:

Tomatoes, "Ordal" peach and pickles  


From the sea:

Prawns rice, with prawns carpaccio and green beans  


From the Surf and turf:





Squid, pork and chanterelle mushrooms 

From the mountain:

Acorn-fed duck breast with apricot chutney 

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.