

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

### Fórmula Teòric

#### **Aperitiu:**

Tomàquet, formatge i alfàbrega

Figa, mató i anxova

Croqueta de Sípia, botifarra i julivert

Clotxa, oliva negra i sorell

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

Albergínia, ceba rostida, pebrot i fajol

#### **Del Mar:**

Lluç, samfaina i allioli

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

Arròs d'ànec, anguila fumada i poma

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

Vaca vella " Cal Tomás" i bearnesa

#### **Postres:**

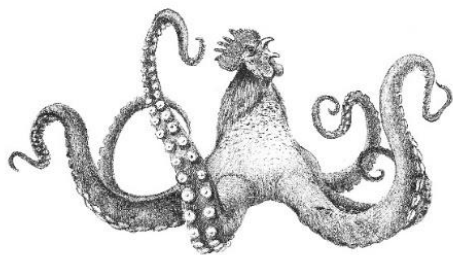
Prèssec, iogurt i sopa verda

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:**

Tomate, queso curado y albahaca

Higo, requeson y anchoa

Croqueta de Sepia, botifarra y perejil

"Clotxa", oliva negra y jurel

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

Berenjena, cebolla asada, pimiento y trigo sarraceno

#### **Del Mar:**

Merluza, "Samfaina" y alioli

#### **Del Mar y Montaña:**

Arroz de pato, anguila ahumada y manzana

#### **De la Montaña:**

Vaca "Dry aged" de "Cal Tomás" y bearnesa

#### **Postres:**

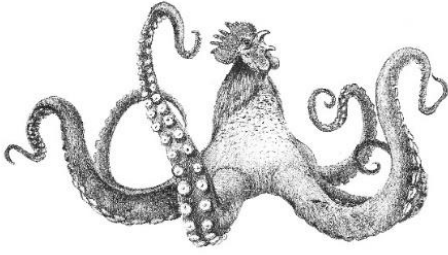
Melocotón, yogurt y salsa verde

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:


Tomato, cured cheese and basil 

Fig, cottage cheese and anchovy 


Croqueta made of cuttlefish, sausage and parsley 

"Clotxa", black olives and horse mackerel 

#### From the orchard:

Aubergine, roasted onion, red pepper and buckwheat 

#### From the sea:

Hake, "samfaina" and alioli 


#### From the Surf and turf:


Duck rice, smoked eal and apple 

#### From the mountain:

"Dry aged" beef and béarnaise sauce 

#### Postres:

Peach, yogurt and green sauce 

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.