



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

### Fórmula Teòric

#### **Aperitiu:**


Tomàquet, formatge i alfàbrega 

Coca de temprada, camagroc i botifarra del perol 

Croqueta de Sípia, botifarra i julivert 

Sorell, escabetx de pastanga i encurtits 


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

Carbassa, olives negres i formatge de cabra 


#### **Del Mar:**

Rajada i trompetes de la mort 


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


Arròs de ceps, bacallà i botifarra negra 

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

Pilota de Xai i trinxat 

#### **Postres:**

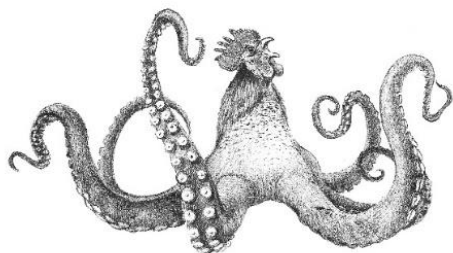
Castanya, moniato i ratafia 

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

Coca de temporada, trompeta amarilla y "botifarra del Perol"

Croqueta de Sepia, botifarra y perejil

Jurel, escabeche de zanahoria y encurtidos

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

Calabaza, olivas negres y queso de cabra

#### **Del Mar:**

Raya y trompetas de la muerte

#### **Del Mar y Montaña:**

Arroz de boletus, bacalao y "botifarra negra"

#### **De la Montaña:**

Pelota de cordero y "trinxat"

#### **Postres:**

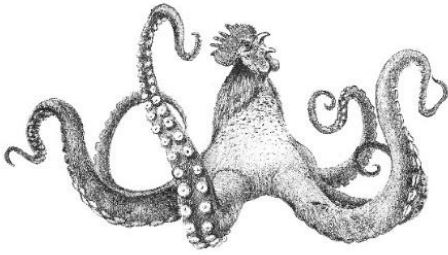
Castañas, boniato y ratafia

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  

Seasonal toast, yellow trumpets and "perol sausage"  



Croqueta made of cuttlefish, sausage and parsley   

Horse mackerel tartar and pickle carrot  


#### From the orchard:

Butternut squash, black olives and Goat's cheese  


#### From the sea:

Ray fish and black trumpets  


#### From the Surf and turf:





Boletus rice, cod fish and black sausage 

#### From the mountain:

Lamb and "Trinxat" 

#### Postres:

Chestnuts, sweet potatoe and "Ratafia" 

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.