

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

### Fórmula Teòric

#### **Aperitiu:**

Kale, llimona i sal de anxova

Coca de temprada, carxofes, rovell d'ou i botifarra negra

Croqueta de Sípia, botifarra i julivert

Sorell, fonoll i poma

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

Col, bearnesa, estragó i anet

#### **Del Mar:**

Suquet de peix i nyoquis de patata

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

Escudella i galet farcit de pilota

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

Caneló de porc i rostit

#### **Postres:**

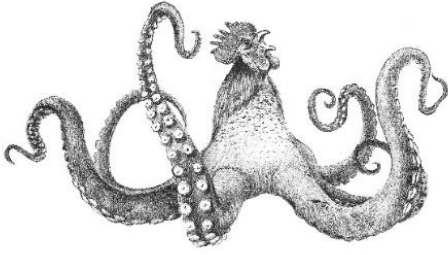
Xocolata blanca, magrana i iogurt

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:**

Kale, limón y sal de anchoa

Coca de temporada, alcachofa, yema de huevo y "botifarra negra"

Croqueta de Sepia, botifarra y perejil

Jurel, hinojo y manzana

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

Col, bearnesa, eneldo y estragón

#### **Del Mar:**

"Suquet" de pescado y ñoquis de patata

#### **Del Mar y Montaña:**

"Escudella" y galet relleno de "pilota"

#### **De la Montaña:**

Canelón de cerdo y "rostit"

#### **Postres:**

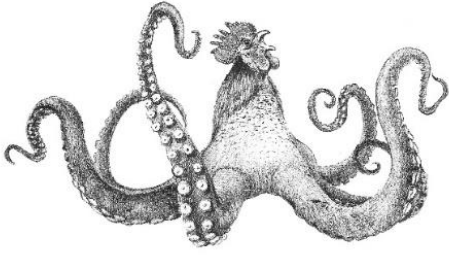
Xocolate blanco, granada y yogurt

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 cobraran 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:



Kale, lemon and anchovies dust  

Seasonal toast, artichokes, egg yolk and black sausage  



Croqueta made of cuttlefish, sausage and parsley   

Horse mackerel tartar, fennel and apple  


#### From the orchard:

Cabbage, bearnese, dill and tarragon  

#### From the sea:

"Suquet" of fish and potatoe gnocchi  

#### From the Surf and turf:




Traditional Catalan Christmass soup " Escudella" 

#### From the mountain:

Pork canneloni and roasted chicken sauce 

#### Postres:

White chocolate, pommegranate and iogurt 

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.