








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




Menú Teòric LLarg



Aperitiu:

Kallete, llimona i sal de anxova 



Pollastre, gamba, llimona i farigola 

Coca de temprada, carxofes, rovell d'ou i papada 

Croqueta de Sípia, botifarra i julivert 

Sorell, pastanaga i mostassa 


De l'Horta:

Pèsol llàgrima, all negre i menta 

Del Mar:

Bonítol i coliflors 

Del Mar i Muntanya:



Arròs, cap i pota, cigrons i bacallà 


De la Muntanya:

Xai Xisqueta, romesco, mongeta del ganxet i escarola 

Mandonguilles de Bou i múrgoles

Postres:

Alfàbrega i llimona 

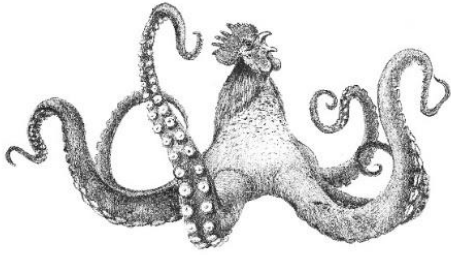
Maduixes i nata 

Coulant de nous, mel i mató 

El menú Teòric llarg inclou una ració de pa, un tast d'oli d'oliva verge extra i aigua filtrada (62 €). El vi i la resta de begudes es cobraran a part.


Si s'avisa 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"





Menu Teòric Largo


Aperitivos:

Kallette, limón y sal de anchoa 


Pollo, gamba, limón y tomillo 

Coca de temporada, alcachofa, yema de huevo y papada 


Croqueta de Sepia, botifarra y perejil 

Jurel, zanahoria y mostaza 

De la Huerta:

Guisante lagrima, ajo negro y menta 


Del Mar:

Bonito y coliflores 

Del Mar y Montaña:

Arroz, "cap i pota", garbanzos y bacalao 


De la Montaña:


Cordero "Xisqueta", romesco, alubia ganxet y escarola 

Albondigas de buey y colmenillas

Postres:

Albahaca y limon

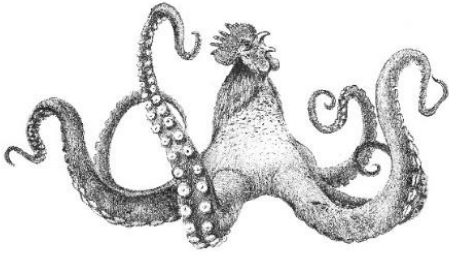
Fresas y nata 

Coulant de Nueces, miel y "Mató" 

El menu Teòric largo incluye una ración de pan, una degustación de aceite de oliva virgen extra y agua filtrada (62€). 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"








Large Teòric Tasting menu



Starters:

Kallete, lemon and anchovies powder  

Chicken, Prawns, lemon and thyme  

Seasonal toast, artichokes, egg yolk and pork belly  



Croqueta made of cuttlefish, sausage and parsley   

Horse mackerel, carrot and mustard  


From the orchard:

Green peas, black garlic and mint  

From the sea:

Tuna and coliflowers  

From the Surf and turf:

Rice, "cap i pota", chick peas and cod fish 

From the mountain:





"Xisqueta" lamb, romesco sauce and ganxet beans 

Ox meatballs and morels

Desserts:

Basil and lemon

Strawberries and cream 

Wallnuts, honey and "Mato" cheese    

Short Teoric tasting menu includes the first bread and olive oil tasting
and filtered water (62 € 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.