



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


Menú Teòric Curt

Aperitiu:


Kallette, llimona i sal de anxova 

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 

Postres:

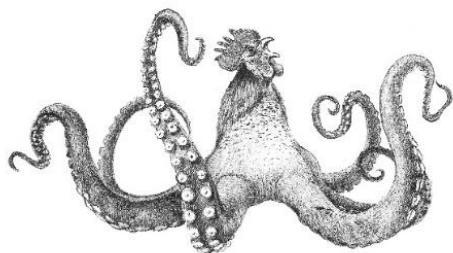
Maduixes i nata 

Coulant de nous, mel i mató 

El menú Teòric curt inclou una ració de pa, un tast d'oli d'oliva verge extra i aigua filtrada (47€). 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 corto

Aperitivos:

Kallete, limón y sal de anchoa   

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 

Postres:

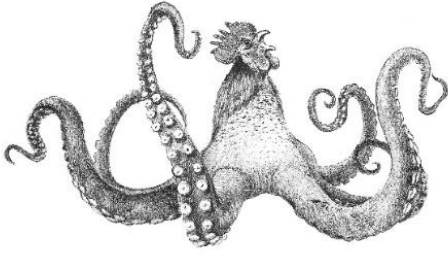
Fresas y nata 

Coulant de Nueces, miel y "Mató"    

El menu Teòric corto incluye una ración de pan, una degustación de aceite de oliva virgen extra y agua filtrada (47€). 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"








Short Teòric Tasting menu

Starters:

Kallete, lemon and anchovies powder  

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 

Postres:

Strawberries and cream 

Walnuts, honey and "Mato" cheese    

Short Teoric tasting menu includes the first bread and olive oil tasting and filtered water (47 € 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.