









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



Menú Teòric Curt

Aperitiu:



Porro i "Jurvert"   

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

Croqueta de Sípia, botifarra i julivert   

Sorell, remolatxa i mostassa  


De l'Horta:

Carbassó i anet  

Del Mar:

Bonítol, espàrrec de Gavà i salaons  


Del Mar i Muntanya:





Arròs, cap i pota, cigrons i bacallà 

De la Muntanya:

Xai Xisqueta, romesco, mongeta del ganxet i escarola 

Postres:

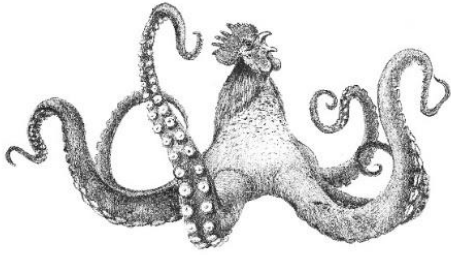
Ametlla i maduixa 

Flam d'ou i chantilly    

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:


Puerro i "Jurvert" 

Coca de temporada, alcachofa, yema de huevo y papada 

Croqueta de Sepia, botifarra y perejil 

Jurel, remolacha y mostaza 

De la Huerta:

Calabacín y eneldo 


Del Mar:

Bonito, esparrago de Gava y salazones 


Del Mar y Montaña:


Arroz, "cap i pota" y bacalao 

De la Montaña:

Cordero "Xisqueta", romesco, alubia ganxet y escarola 

Postres:

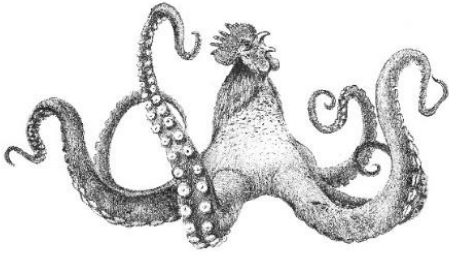
Almendra y fresas 

Flan y chantilly 

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:


Pickle leek and "Jurvert" sauce  

Seasonal toast, artichokes, egg yolk and pork belly  



Croqueta made of cuttlefish, sausage and parsley   

Horse mackerel, beetroot and mustards  


From the orchard:

Zucchini and dill  

From the sea:

Tuna, "Gavà" white asparagus and caviar  


From the Surf and turf:





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

From the mountain:

"Xisqueta" lamb, romesco sauce and ganxet beans 

Desserts:

Almonds and Strawberries 

Crema Caramel and Chantilly    

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.