








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




Menú Teòric LLarg



Aperitiu:

Porro i "Jurvert"   



Pollastre, gamba, llimona i farigola  

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 gava i salaons  

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  

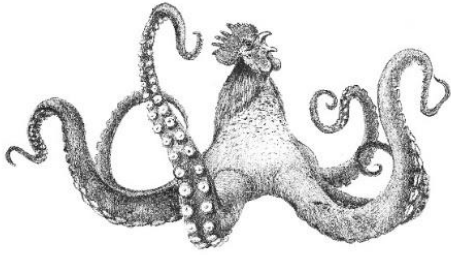
Ametlla i maduixa 

Flam d'ou i chantilly    

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'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"








Menu Teòric Largo



Aperitivos:

Puerro i "Jurvert"   



Pollo, gamba, limón y tomillo  

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 

Albondigas de buey y colmenillas  

Postres:

Albahaca y limon

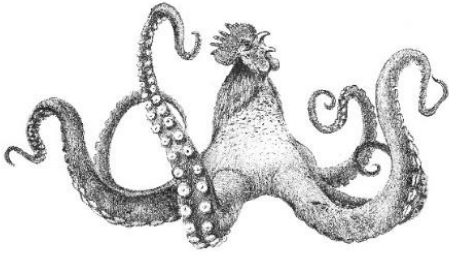
Almendra y fresas  

Flan y chantilly  

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:

Pickle leek and "Jurvert" sauce  



Chicken, Prawns, lemon and thyme  

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 asparragus 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 

Ox meatballs and morels

Desserts:

Basil and lemon

Almonds and Strawberries 

Crema Caramel and Chantilly    

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.