









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

Menú Teòric Curt

Aperitius:


Meló Canteloup, anguila i sopa d'ametlla   

Coca de Folgueroles, formatge, figues i anxova  



Croqueta de rostit de porc, pruna i carbassó encurtit   

Tomàquets, tàperes i síndria  


De l'Horta:

Albergínia, pebrot i ceba  



Del Mar:

Calamar, panxeta "Cal rovira", rossinyols i rovell d'ou  


Del Mar i Muntanya:





Arròs, sèpia i bull negre 

De la Muntanya:

Steak tartar de vaca vella, bearnesa i encurtits  

Postres:

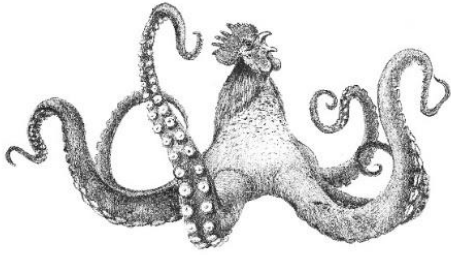
Prèssec, yogurt i sopa verda 

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'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 Corto

Aperitivos:


Melon de Cantaloup, anguila y ajo blanco 

Coca de Folgueroles, queso, higos y anchoa 


Croqueta de cerdo, ciruela y encurtidos de calabacín 

Tomates, alcaparras y sandía 

De la Huerta:

Berenjena, pimiento y cebolla 


Del Mar:

Calamar, panceta de "Cal Rovira", rebozuelos y yema de huevo 


Del Mar y Montaña:


Arroz, Sèpia y botifarra negra 

De la Montaña:

Steak Tartar de vaca vieja, bearnesa y encurtidos 

Postres:

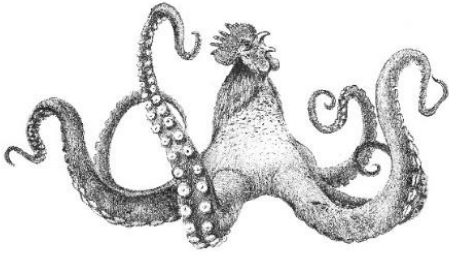
Melocotón, yogurt y sopa verde 

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:

Cantaloup Melon, eel and almond soup  

Seasonal toast, cheese, figs and anchovy  



Croqueta made pork, plums and pickle zucchini   

Tomatoes, capers and watermelon  


From the orchard:

Eggplant, red pepper and onion  


From the sea:

Squid, pork belly " Cal Rovira", chanterelle and egg yolk  


From the Surf and turf:

Rice, cuttle fish and blood sausage 

From the mountain:

"Dry age" beef Steak tartar, bearnes sauce and pickles 

Desserts:

Peach, yogurt and green sauce 

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.