








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




## Menú Teòric LLarg

### Aperitiu:

Meló Canteloup, anguila i sopa d'ametlla   



Pollastre, gamba, llimona i farigola  

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 

Presa de porc "Gascó" i pebrot verd

### Postres:

Alfàbrega i llimona  

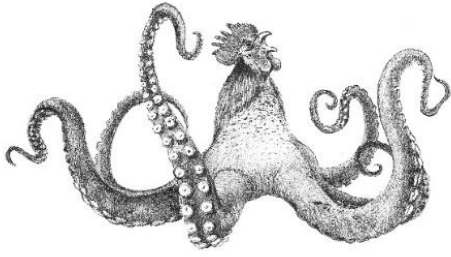
Prèssec, iogurt i sopa verda 

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'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:**

Melon de Cantaloup, anguila y ajo blanco 


Pollo, gamba, limón y tomillo 

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 butifarra negra 


#### **De la Montaña:**


Steak tartar de vaca vieja, bearnesa y encurtidos 

Pressa de cerdo "Gascó" y pimiento verde 

#### **Postres:**

Albahaca y limon

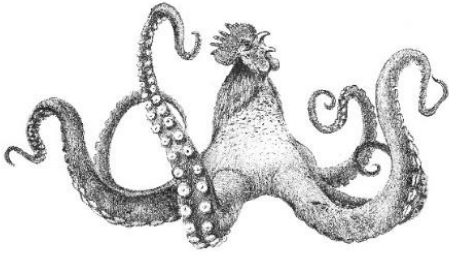
Melocotón, yogurt i sopa verde 

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:

Cantaloup Melon, eel and almond soup  

Chicken, Prawns, lemon and thyme  

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 aged" Steak tartar, bearnese sauce and pickles 

"Gascó" pork shoulder and green pepper

#### Desserts:

Basil and lemon

Peach, yogurt and green soup 

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.