


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


Menú Teòric Curt

Aperitiu:

Bolets, nyàmeres, serviola i anet 

Coca de bolets, anguila, codony i parfait de pollastre 

Croqueta de rostit de pollastre, pruna i carbassó envinagrat 

Truita del Pirineu, mostassa, raifort i anet 

De l'Horta:

Carbassa, ceba, trompetes de la mort i cerfull 

Del Mar:

Bacallà, espinacs, panses i pinyons 

Del Mar i Muntanya:


Macarrons "del Cardenal" amb "Le Gruyère AOP"

De la Muntanya:

Fricandó de galta, camagroc i moniato 

Postres:

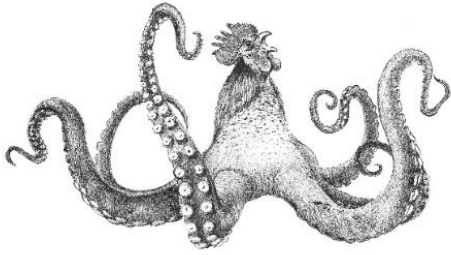
Magrana, xocolata blanca, iogurt i farigola 

Flam 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:

Setas, tupinambo, pez limón y Eneldo 

Coca de setas, anguila, membrillo y "parfait" de pollo 


Croqueta de pollo, ciruela y encurtidos de calabacín 

Trucha del Pirineo, mostaza, rábano picante y eneldo 


De la Huerta:

Calabaza, cebolla, trompetas de la muerte y perifollo 

Del Mar:

Bacalao, espinacas, uva passa y piñones 

Del Mar y Montaña:


Macarrones "del Cardenal" con "Le Gruyère AOP" 

De la Montaña:

Fricando de carrillera, tompetas amarillas y boniato 

Postres:

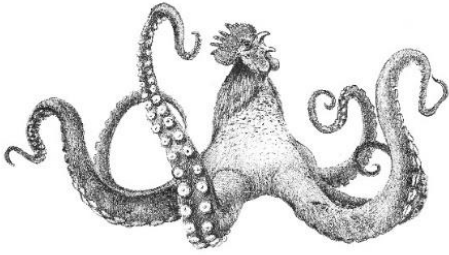
Granada, chocolate blanco, yogurt y tomillo 

Flam 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:



Mushrooms, Jerusalem artichokes, yellowtail fish and dill  

Seasonal toast, mushrooms, smoked eel, chicken parfait and quince  



Croqueta made chicken, plums and pickle zucchini   

Trout, mostard, horseraddish and dill  


From the orchard:

Pumkin, onion, black trumpets and chervil  


From the sea:

Cod fish, spinach, raisins and pinenuts  


From the Surf and turf:





"El Cardenal" macarroni with "Le Gruyère AOP" 

From the mountain:

Beef "Fricando", yellow trumpets and sweet potato 

Desserts:

Pomegranate, white chocolate, iogurt and thyme 

Crème caramel and chantilly    

Short Teoric tasting menu includes the first bread and olive oil tasting and filtered wàter (47 € p/p). Drinks will be charged a part.

We are able to adapt the menu to food restrictions, alergies or intolerances, if informed in advance. The courses of the menu are suitable to last minut changes due to seasonality.