


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


Menú Teòric LLarg


Aperitiu:

Bolets, nyàmeres, serviola i anet 

Pollastre, gamba, llimona i farigola 

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 

Daina, castanya i ceps 

Postres:

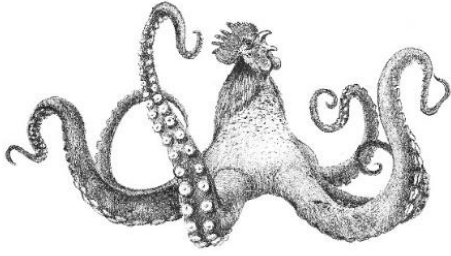
Alfàbrega i llimona 

Magrana, xocolata blanca, iogurt i farigola 

Flam 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:

Setas, tupinambo, pez limón y eneldo 



Pollo, gamba, limón y tomillo 

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:



Fricandó de carrillera, tompetas amarillas y boniato 

Gamo, castaña y boletus 

Postres:

Albahaca y limón

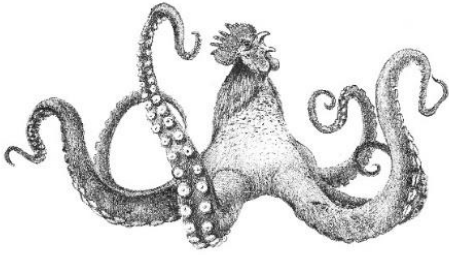
Granada, chocolate blanco, yogurt y tomillo 

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:

Mushrooms, Jerusalem artichokes, yellowtail fish and dill  



Chicken, Prawns, lemon and thyme  

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



Croqueta made chicken, plums and pickle zucchini   

Trout, mustard, 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:

"Del Cardenal" macarroni with Le Gruyère AOP 


From the mountain:

Beef "Fricando", yellow trumpets and sweet potato 

Venison, chestnuts and porcini 

Desserts:

Basil and lemon

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 (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.