









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

Menú Teòric Curt

Aperitiu:



Pèsols, pernil i menta   

Coca de bacallà, tirabec i all negre  



Croqueta de sípia, butifarra amb alioli de julivert   

Sorell i pastanaga  



De l'Horta:

Remolatxa i cerfull  



Del Mar:

"Cim i tomba" de Roger, patata i fabetes  


Del Mar i Muntanya:





Arròs de galera, porc i pebre vermell fumat  

De la Muntanya:

Espatlla de xai i trinxat  

Postres:

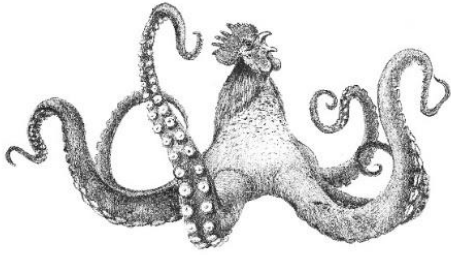
Maduixa, vainilla i menta 

Xocolata, oli i sal    

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:

Guisantes, jamon y menta

Coca de bacalao, tirabeque y ajo negro

Croqueta de sépia, butifarra y alioli de perejil

Jurel y zanahoria

De la Huerta:

Remolachas y perifollo

Del Mar:

"Cim i tomba" de Salmonete, patata y habas

Del Mar y Montaña:

Arroz de galera, cerdo y pimentón ahumado

De la Montaña:

Espalda de cordero y "trinxat"

Postres:

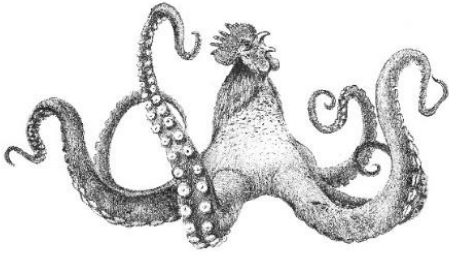
Fresas, vainilla y menta

Chocolate, aceite y sal

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:



Green peas, cured ham and mint  

Seasonal toast made of cod fish, snow peas and black garlic  



Croqueta made cuttlefish, catalan sausage and parsley   

Mackerel and carrot  



From the orchard:

Betroots and chervil  

From the sea:

Rice made of cuttle fish, mantis shrimp and pork  


From the Surf and turf:




Rice made of mantis shrimp, pork and smoky paprika  

From the mountain:

Lamb shoulder and "trinxat"  

Desserts:

Strawberries, vanilla and mint 

Chocolate, olive oil and salt   

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.