






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




### Menú Teòric LLarg

#### Aperitiu:

Pèsols, pernil i menta   

Pollastre, gamba, llimona i farigola  

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  

Pollastre "Eco", poma i pinyons  

#### Postres:

Maduixa, vainilla i menta   

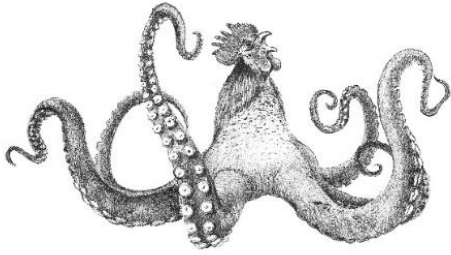
Xocolata, oli d'oliva i sal    

Coulant d'ametlla, canyella i llimona   

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:**

Guisantes, jamon y menta 


Pollo, gamba, limón y tomillo 

Coca de bacalao, tirabeques 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" 

Pollo "Eco", manzana y piñones 

#### **Postres:**

Fresas, vainilla y menta 

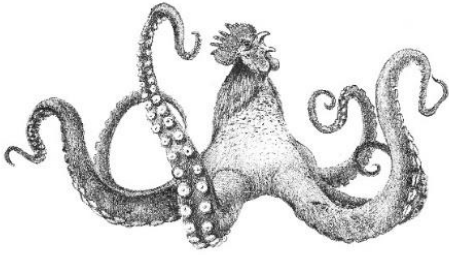
Chocolate, aceite de oliva y sal 

Coulant de almendra, canela y limón 

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:

Green peas, cured ham and mint  



Chicken, Prawns, lemon and thyme  

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"  

Organic chicken, apple and pine nuts 

#### Desserts:

Strawberries, vanilla and mint 

Chocolate, olive oil and salta  

Almond fondant, cinnamon and lemon   

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.