







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




Menú Teòric Curt




Aperitiu:

Porro i "jurvert"  



Bonítol i cirera  

Coca de bacallà, carbassó i piparra  



Croqueta de sípia, butifarra amb alioli de julivert   

Espàrrecs, pernil i moixernó   



De l'Horta:

Remolatxa i cerfull  



Del Mar:

"Cim i tomba" de Roger, patata i bledes  


Del Mar i Muntanya:

Arròs de galera, porc i pebre vermell fumat  

De la Muntanya:

Espatlla de xai i trinxat  

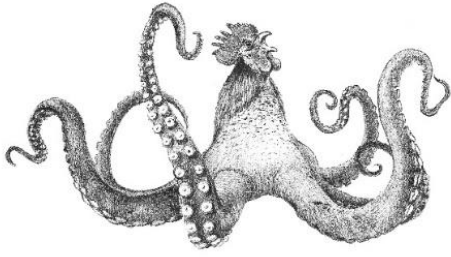
Postres:

Maduixa y ametlla 

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:

Puerro y "Jurvert"  



Bonito y cereza  

Coca de bacalao, calabacín y piparra  


Croqueta de sépia, butifarra y alioli de perejil   

Espárragos, jamón y perrechico   



De la Huerta:

Remolachas y perifollo  


Del Mar:

"Cim i tomba" de Salmonete, patata y acelga  



Del Mar y Montaña:

Arroz de galera, cerdo y pimentón ahumado  

De la Montaña:

Espalda de cordero y "trinxat" 

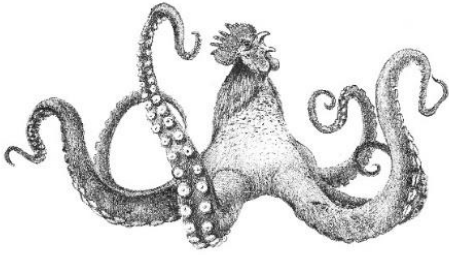
Postres:

Fresas y Almendra  

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:

Leek and "Jurvert" sauce  


Tuna and cherries  

Seasonal toast made of cod fish, zucchini and pickle green pepper  

Croqueta made cuttlefish, catalan sausage and parsley   

Asparragus, cured ham and mushrooms   



From the orchard:

Betroots and chervil  

From the sea:

"Cim i Tomba" made of red mullet and chard  


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 

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.