







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




### Menú Teòric Curt




#### **Aperitiu:**

Porro i "jurvert"  



Bonítol, cirera i oxalis  

Coca de bacallà, "Samfaina" i piparra  



Croqueta de sípia, butifarra amb alioli de julivert   

Tomàquet i préssec   



#### **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:**

Vaca vella, "foyot" i envinagrats  

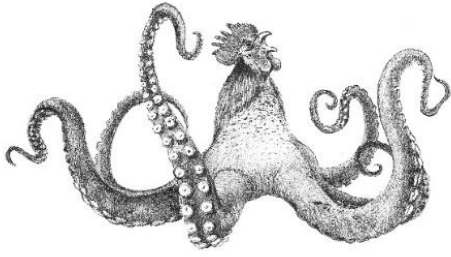
#### **Postres:**

Meló, cogombre, menta i iogurt 

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'avisava 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, cereza y oxalis  

Coca de bacalao, "samfaina" y piparra  



Croqueta de sépia, butifarra y alioli de perejil   

Tomate y melocotón   



#### 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:

Vaca vieja "Dry aged", "foyot" y encurtidos 

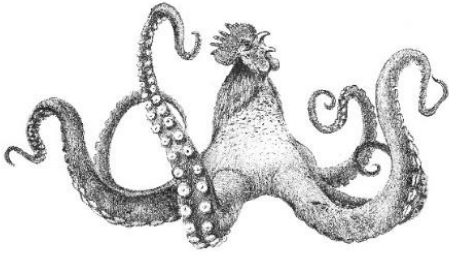
#### Postres:

Melón, pepino, menta y yogurt  

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, cherries and oxalis  

Seasonal toast made of cod fish, "Samfaina" and pickle green pepper  

Croqueta made cuttlefish, catalan sausage and parsley   

Tomatoes and peach   



#### From the orchard:

Betroots and chervil  


#### From the sea:

"Cim i Tomba" made of red mullet and beans  


#### From the Surf and turf:

Rice made of mantis shrimp, pork and smoky paprika  

#### From the mountain:

"Dry aged" beef, "foyot" sauce and pickles 

#### Desserts:

Melon, cucumber, mint and yogurt 

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.