






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




Menú Teòric LLarg


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 

Pollastre i gamba  



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:

Vaca vella, "foyot" i envinagrats  

Pollastre, poma i pinyons  

Postres:

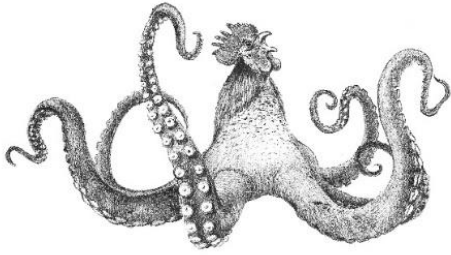
Meló, cogombre, menta i iogurt   

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:



Puerro y "Jurvert"  

Bonito, cereza y oxalis  



Coca de bacalao, "samfaina" y piparra  

Croqueta de sépia, butifarra y alioli de perejil   

Tomate y melocotón   

Pollo i gamba  



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:

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

Pollo, manzana y piñones  

Postres:

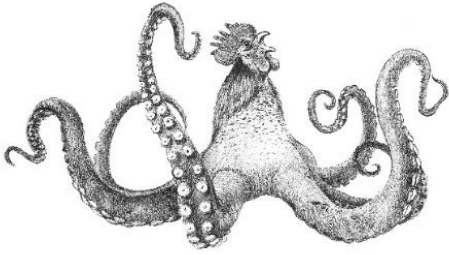
Melón, pepino, menta y yogurt  

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:

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 

Chicken and Prawns  



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:

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

Chicken, apple and pine nuts 

Desserts:

Melon, cucumber, mint and iogurt 

Almond fondant, cinnamon and lemon    

Short Teoric tasting menu includes the first bread and olive oil tasting
and filtered water (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.