



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




Menú Teòric LLarg



Aperitiu:



Porro i "jurvert"  

Sopa d'ametlla, arengada fumada i raïm  



Clotxa de bonítol  

Croqueta de bacallà i romesco   

Patata d'Olot  

Pollastre i gamba  


De l'Horta:

Albergínia blanca, pebrot, ceba i oliva negra  

Del Mar:



Turbot salvatge, meuneire i fonolls 

Del Mar i Muntanya:

Ceps i escamarlans 




De la Muntanya:

Arròs a la Milanesa  

Conill i bolets de temporada  

Postres:

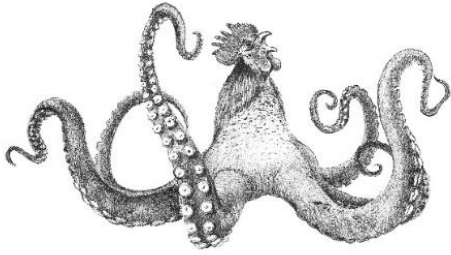
Pastís de formatge Puigpedrós, nous i figues  

Flam i Chantilly   

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"  

Sopa de almendra, arenque ahumado i uva  


"Clotxa" de bonito  

Croqueta de bacalao y romesco   

Patata de Olot  

Pollo i gamba  



De la Huerta:

Berenjena blanca, pimiento, cebolla y oliva negra  

Del Mar:

Rodaballo salvage, meuniere i hinojo  

Del Mar y Montaña:



Boletus y cigala  



De la Montaña:

Arroz a la Milanesa

Conejo i setes de temporada  

Postres:

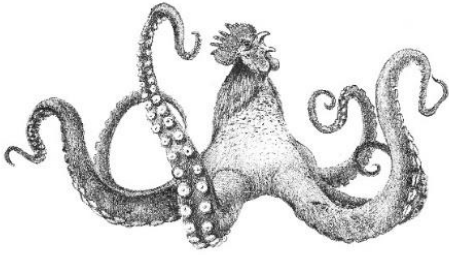
Pastel de queso Puigpedrós, nuez y higos  

Flan y chantilly  

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  

Almond soup, smoked sardine and grape  



Tuna "Clotxa"  

Croqueta made of Cod fish and "romesco" sauce   



"Olot" potatoes  

Chicken and Prawns  


From the orchard:

White aubergine, red pepper, onion and black olives  

From the sea:


Wild Turbot, "meuniere" sauce and fennel  

From the Surf and turf:

Boletus mushrooms and langoustine 





From the mountain:

"Milanesa" rice

Rabbit shoulder with seasonal mushrooms 

Desserts:

Puigpedrós cheese cake, walnut and figs  

Crème caramel and chantilly    

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.