





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




Menú Teòric Curt



Aperitiu:

Sopa de farigola i rovell d'ou  

Sopa d'ametlla, gamba blanca i julivert  

Clotxa de bonítol  

Croqueta de bacallà i romesco   

Patata d'Olot  

De l'Horta:

Carbassa, ceba i trompetes de la mort  

Del Mar:

Turbot salvatge, meuneire i fonolls 



Del Mar i Muntanya:

Ceps i escamarlans 

De la Muntanya:

Arròs a la Milanesa  

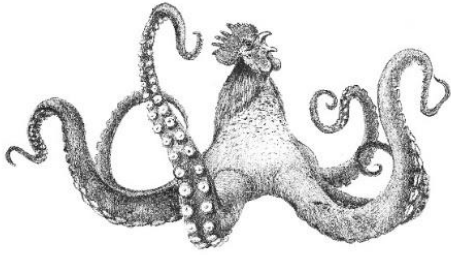
Postres:

Flam i chantilly  

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:

Sopa de tomillo y yema de huevo  

Sopa de almendra, gamba blanca y perejil  

"Clotxa" de bonito  



Croqueta de bacalao y romesco   

Patata de Olot  



De la Huerta:

Calabaza, cebolla y trompetas de la muerte  

Del Mar:

Rodaballo salvaje, meuniere i hinojo  



Del Mar y Montaña:

Boletus y cigala  

De la Montaña:

Arroz a la Milanesa

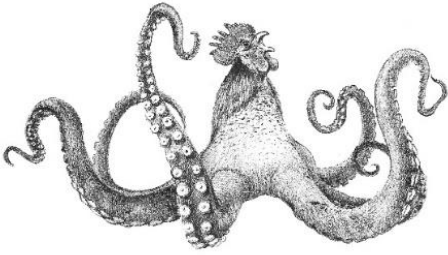
Postres:

Flan y chantilly  

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 cobrarán a parte.



Si se avisa con antelación nos podemos adaptar a todo tipo de alergias, intolerancias y dietas alimentarias. La oferta gastronómica es 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:

Thyme soup and egg yolk  



Almond soup, white prawns and parsley  

Tuna "Clotxa"  



Croqueta made of Cod fish and "romesco" sauce   

"Olot" potatoes  


From the orchard:

Pumkin, onion and black trumpets  

From the sea:

Wild Turbot, "meuniere" sauce and fennel  


From the Surf and turf:

Boletus mushrooms and langoustine 

From the mountain:

"Milanesa" rice

Desserts:

Crème caramel and chantilly  

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.