





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




## Menú Teòric LLarg



### 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  

Pollastre i gamba  

### 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  

Conill i rovellons  

### Postres:

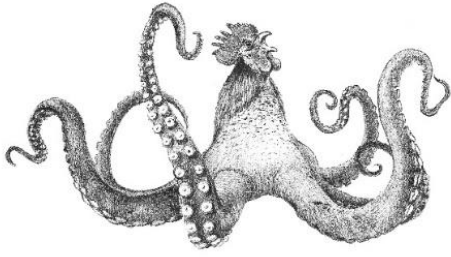
Pastís de formatge Puigpedrós, nous i figues  

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:**

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  

Pollo i gamba  



#### **De la Huerta:**

Calabaza, cebolla y trompetas de la muerte  

#### **Del Mar:**



Rodaballo salvage, meuniere i hinojo  

#### **Del Mar y Montaña:**



Boletus y cigala  



#### **De la Montaña:**

Arroz a la Milanesa

Conejo y niscalos  

#### **Postres:**

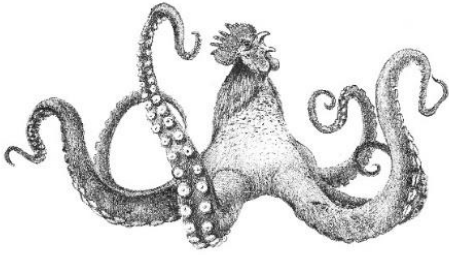
Pastel de queso Puigpedrós, nuez y higos  

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:

Thyme soup and egg yolk  

Almond soup, white prawns and parsley  



Tuna "Clotxa"  

Croqueta made of Cod fish and "romesco" sauce   



"Olot" potatoes  

Chicken and Prawns  


#### 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

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.