




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




Menú Teòric Curt




Aperitiu:

Bacallà, all negre i llimona 

Sorella, pastanaga i envinagrats 

Coca de brocolet, "almadroch" i rovell d'ou   


Croqueta de pollastre, pruna, orellana i pinyons   

Col, truita del Pirineu i estragó   


De l'Horta:

Carxofa, calçots i romesco  



Del Mar:

Roger, patata i fonoll 


Del Mar i Muntanya:

Escudella, llagostins, bolets i sípia 

De la Muntanya:

Pilota de xai, trinxat i panxeta  

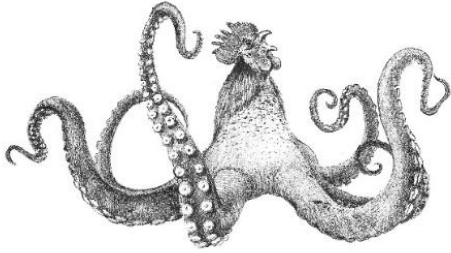
Postres:

Mandarina, farigola i caputxina  

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'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 Corto




Aperitivos:

Bacalao, ajo negro y limón 

Jurel, zanahoria y encurtidos 

Coca de brócoli, "almadroch" y yema de huevo  


Croqueta de pollo, ciruela, orejones y piñones   

Col, trucha del Pirineo y estragón   


De la Huerta:

Alcachofa, "calçots" y romesco  

Del Mar:

Salmonete, patata e hinojo  



Del Mar y Montaña:

"Escudella", langostino, setas y sépia 

De la Montaña:

"Pilota" de cordero, "trinxat" y panceta

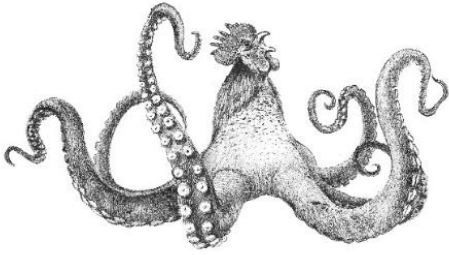
Postres:

Mandarina, tomillo y capuchina  

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:

Cod fish, black garlic and lemon 



Horse makerel, carrot and pickles 

Seasonal toast made of bimi, "almadroch" and egg yolk  


Croqueta made of chicken, prunes, apricote and pine nuts    

Cabbage, Pyrenean trout and tarragon  



From the orchard:

Artichoke, "Calçots" and "romesco"  



From the sea:

Red mullet, potatoes and fenell 



From the Surf and turf:

"Escudella", king prawns, mushrooms and cuttlefish  

From the mountain:

Lamb meatball, "tinxat" and pork belly  

Desserts:

Mandarine, thyme and nasturtium leaves  

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