




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




Menú Teòric LLarg




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   

Pollastre i gamba  


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  

Daina i cèleri  

Postres:

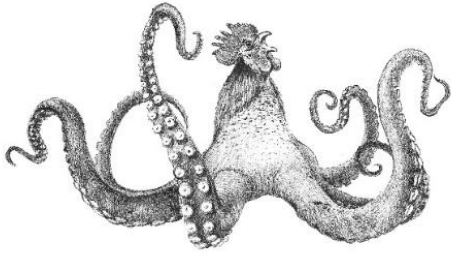
Mandarina, farigola i caputxina  

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:

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   

Pollo y gamba  


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

Gamo y apionabo  

Postres:

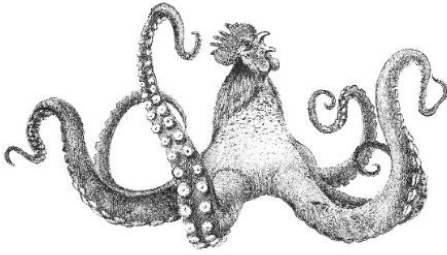
Mandarina, tomillo y capuchina  

Almendra, limón y canela  

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:

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  

Chicken and Prawns  


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  

Rabbit shoulder with seasonal mushrooms 

Desserts:

Mandarine, thyme and nasturtium leaves  

Almond, cinnamon and lemon   

Short Teoric tasting menu includes the first bread and olive oil tasting and filtered wàter (62 € p/p). Drinks will be charged a part.

We are able to adapt the menu to food restrictions, alergies or intolerances, if informed in advance. The courses of the menu are suitable to last minut changes due to seasonality.