






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




### Menú Teòric Curt




#### **Aperitiu:**

Bacallà, all negre i llimona 



Seriola i nyameres 

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:**

Rap, "romesquet" i escarola  

#### **Del Mar i Muntanya:**

scudella, llagostins, bolets i sípia 

#### **De la Muntanya:**

Pilota de xai, trinxat i panxeta  

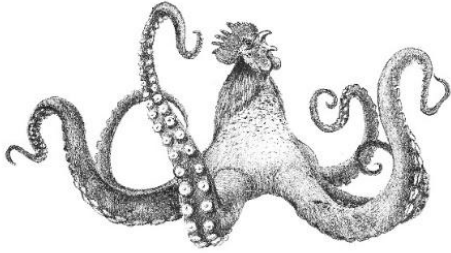
#### **Postres:**

Pera i chocolata  

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 

Lecha y tupinambo 

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:

Rape, "romesquet" y escarola  

#### Del Mar y Montaña:

"Escudella", langostino, setas y sépia 

#### De la Montaña:

"Pilota" de cordero, "trinxat" y panceta

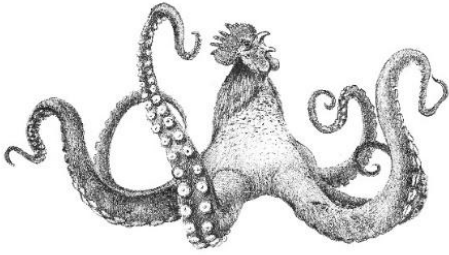
#### Postres:

Pera y chocolate  

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 



Lemon fish and Jerusalem artichokes 

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


Croqueta made of chicken, prunes, apricote and pine nuts    

Cabbage, Pyrenean trout eggs and tarragon  



#### From the orchard:

Artichoke, "Calçots" and "romesco"  



#### From the sea:

"Mediterranean" Monkfish, "romesquet" and escarole 

#### From the Surf and turf:

"Escudella", king prawns, mushrooms and cuttlefish  

#### From the mountain:

Lamb meatball, "tinxat" and pork belly  

#### Desserts:

Pear and chocolate  

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.