






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




## Menú Teòric LLarg




### 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   

Pollastre i gamba  


### De l'Horta:

Carxofa, calçots i romesco  



### Del Mar:



Rap, "romesquet" i escarola  

### Del Mar i Muntanya:

Escudella, llagostins, bolets i sípia 




### De la Muntanya:

Pilota de xai, trinxat i panxeta  

Ànec i naps  

### Postres:

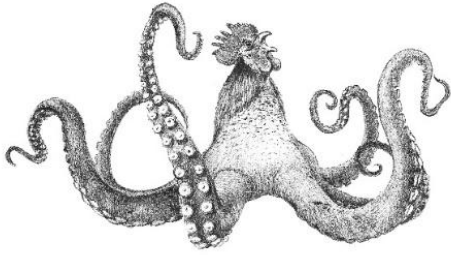
Pera i xocolata  

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 

Lecha y tupinambo 

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:**



Rape, "romesquet" y escarola  

#### **Del Mar y Montaña:**

"Escudella", langostino, setas y sépia 

#### **De la Montaña:**

"Pilota" de cordero, "trinxat" y panceta

Pato y nabos  

#### **Postres:**

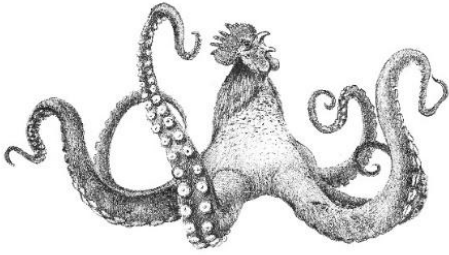
Pera y chocolate  

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 🐟

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 🐟🥚

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 🐔🌿

Duck and turnips 🦆

#### Desserts:

Pear and chocolate 🍐🍫

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, allergies or intolerances, if informed in advance. The courses of the menu are suitable to last minut changes due to seasonality.