

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

Menú Teòric Curt

Aperitius:

Porro i "jurvert" 

Seriola, cogombre i coriandre 

Coca de pebrot, formatge de cabra i anxova   

Croqueta de sípia i butifarra   

Fesols de santa pau, bacallà, tomàquet, ceba i oliva negra  

De l'Horta:

Tomàquet, préssec, carbassó i farigola  

Del Mar:

Arròs de roger i safrà  

Del Mar i Muntanya:

Porc, llagostí i mongeta verda 

De la Muntanya:

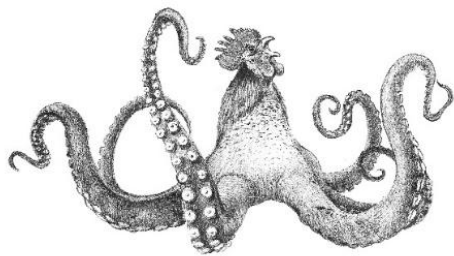
Vaca vella, "foyot" i mostassa  

Postres:

Melò, iogurt, menta, mongeta verda i llimona  

El menú Teòric curt inclou una ració de pa, un tast d'oli d'oliva verge extra i aigua filtrada (50 €). 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 (excepte vegana però si tenim opció ovo-lacteo-vegetariana). L'oferta gastronòmica és susceptible a canvis en funció de la disponibilitat dels productes.



"En Teòric utilitzamos productos de proximidad y ecológicos para elaborar nuestros platos"

Menu Teòric Corto

Aperitivos:

Puerro y "Jurvert" 

Lecha, pepino y cilantro 

Coca de pimiento, queso de cabra y anchoa  

Croqueta de sépia y butifarra   

Judía blanca, bacalao, tomate, cebolla y aceituna negra  

De la Huerta:

Tomate, melocotón, calabacín y tomillo  

Del Mar:

Arroz de salmonete y azafrán  

Del Mar y Montaña:

Cerdo, langostino y judía verde 

De la Montaña:

Vaca vieja, "foyot" y mostaza

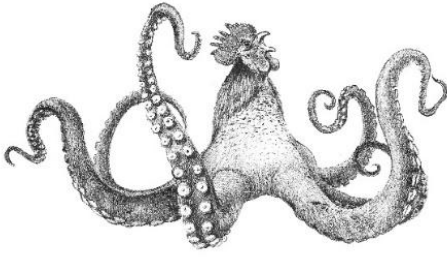
Postres:

Melón, yogurt, menta, judía verde y limón  

El menu Teòric corto incluye una ración de pan, una degustación de aceite de oliva virgen extra y agua filtrada (50€). 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 (No vegano, pero si ovo-lacteo-vegetariano). 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:

Leek and "Jurvert" sauce  

Lemon fish, cucumber and coriander 

Seasonal toast made of pepper, goat cheese and anchovy  

Croqueta made of Cuttlefish and Catalan sausage   

White beans, cod fish, tomato, onion and black olives  

From the orchard:

Tomato, peach, zucchini and thyme  

From the sea:

Red mullet rice and saffron 

From the Surf and turf:

Pork, king prawns and green beans  

From the mountain:

Dry aged beef, "foyot" sauce and mustard  

Desserts:

Melon, yoghurt, green beans, mint and lemon  

Short Teoric tasting menu includes the first bread and olive oil tasting
and filtered water (50 € 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 (Except Vegan, however we have a vegetarian option).
The courses of the menu are suitable to last minut changes due to seasonality.