

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

Menú Teòric Vegetarià

Aperitiu:

Porro i "jurvert" 

Cigrons, cítrics i menta

Coca de ceba, figues, formatge blau  

Croqueta de bolets   

Xerri, crustons, ceba i oliva 

De l'Horta:

Albergínia blanca, pebrot i oliva negra  

Del Mar:

Gírgola, bearnesa i mostassa

Del Mar i Muntanya:

Rossinyols, mongetes verdes i rovell d'ou

De la Muntanya:

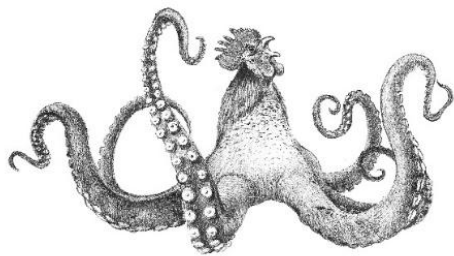
Arròs de ceps i safrà  

Postres:

Prèssec, vainilla i farigola  

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 utilizamos productos de proximidad y ecológicos para elaborar nuestros platos"

Menu Teòric Vegetariano

Aperitivos:

Puerro y "Jurvert" 🌿

Garbanzos, cítricos y menta

Coca de cebolla, higos y queso azul 🌿

Croqueta de setas 🍄🌿

Tomate cherry, picatostes, cebolla y aceituna

De la Huerta:

Berenjena blanca, pimiento y aceituna negra 🍆🥒

Del Mar:

Maitake, bearnesa i mostaza 🌿🍷

Del Mar y Montaña:

Senderuelas, judía verde y yema de huevo 🥚

De la Montaña:

Arroz de boletus y azafrán

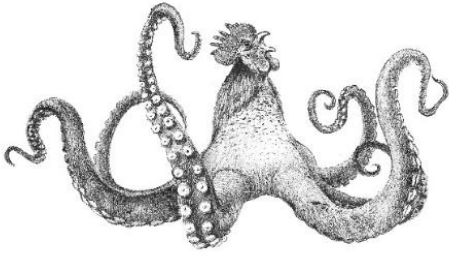
Postres:

Melocotón, vainilla y tomillo 🍑🌿

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"



Vegetarian Teòric Tasting menu

Starters:

Leek and "Jurvert" sauce  

Chickpeas, citrus and mint

Seasonal toast made of onion, figs and Blue cheese  

Croqueta made of mushrooms   

Cherry tomato, croutons, onion and olives  

From the orchard:

White aubergine, pepper and black olives  

From the sea:

Maitake, bearnesa and mustard

From the Surf and turf:

Chanterelle mushrooms, green beans and egg yolk 

From the mountain:

Porcini mushroom rice and saffron  

Desserts:

Peach, vanilla and Thyme  

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 minute changes due to seasonality.