

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

Menú Teòric Vegetarià

Aperitiu:

Ceps i nyàmeres 🍷

Cigrons, cítrics i menta 🍷🍷

Coca de ceba, figues, formatge blau 🍷🍷

Croqueta de bolets 🍷🍷🍷

Xerri, crostons, ceba i oliva gordal 🍷

De l'Horta:

Carbassa, rovellons i all negra 🍷🍷

Del Mar:

Gírgola i ceba

Del Mar i Muntanya:

Fideus de ceps i safrà 🍷🍷

De la Muntanya:

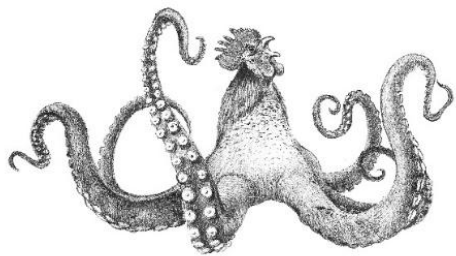
Moniato, rossinyols, patata i ou 🍷

Postres:

Flam, préssec i vainilla 🍷🍷

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:

"Ceps" y tupinambo 🍷

Garbanzos, cítricos y menta 🍷🍷

Coca de cebolla, higos y queso azul 🌾

Croqueta de setas 🍷🍷🌾

Tomate cherry, picatostes, cebolla y aceituna

De la Huerta:

Calabaza, niscalos y ajo negro 🍷

Del Mar:

Maitake y cebolla 🌾🍷

Del Mar y Montaña:

Fideos de boletus y azafrán

De la Montaña:

Boniato, senderuelas, patata y huevo 🍷

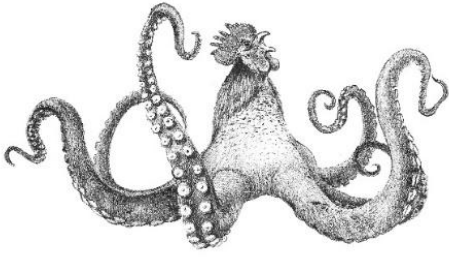
Postres:

Flan, melocotón, vainilla 🍷🍷

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:

Porcini and jerusalem artichokes 

Chickpeas, citrus and mint

Seasonal toast made of onion, figs and Blue cheese 

Croqueta made of mushrooms 

Cherry tomato, croutons, onion and gordal olives 

From the orchard:

Pumkin, red pine mushrooms and black garlic 

From the sea:

Maitake and onion

From the Surf and turf:

Porcini mushroom noodles and safron 

From the mountain:

Sweet potatoes, chanterelle, potatoe and egg yolk 

Desserts:

Crème caramel, peach, vanilla 

Short Teoric tasting menu includes the first bread and olive oil tasting
and filtered wàter (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.