



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




Menú Teòric Curt



Aperitiu:

"Kalette" i llimona 


Escabetx i bonítol 

Coca de calçots i romesco  

Croqueta de pollastre, gamba i safrà   

Apirave, anxova i "garrofeta"  




De l'Horta:

Remolatxes i cerfull 


Del Mar:

Pop a la Badalonina  



Del Mar i Muntanya:

Calamar, porc i pèsol   

De la Muntanya:

Arrós d'ànec d'aglà i carxofes 

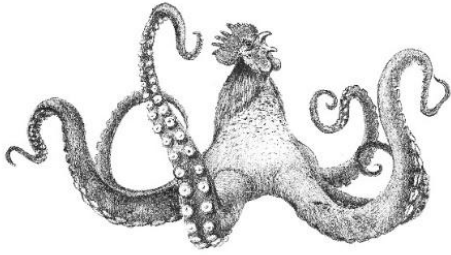
Postres:

Mandarina i alfàbrega  

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 Corto



Aperitivos:

"Kalette" i limón 


Escabeche y bonito 

Coca de "calçots y romesco"  


Croqueta de pollo, gamba y azafrán   

Apionabo, anchoa y "garrofeta"  




De la Huerta:

Remolachas y perifollo 


Del Mar:

Pulpo a la badalonina 




Del Mar y Montaña:

Calamar, cerdo y guisante   

De la Montaña:

Arroz de pato de bellota y alcachofa 

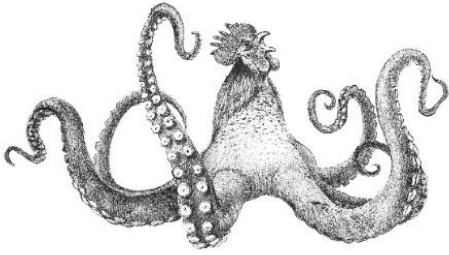
Postres:

Mandarina y albahaca   

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 cobrarán 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:

Kalette and lemon 


"Bonito" tuna escabeche 

Seasonal toast made of "calçots" and romesco sauce  


Croqueta made of chicken, prawn and saffron   

Celeriac, anchovy and "garrofeta"  




From the orchard:

Beetroots and chervil 

From the sea:

"Badalona" style octopus 

From the Surf and turf:

Squid, pork and green peas   

From the mountain:

"Acorn fed" duck rice and artichokes 

Desserts:

Mandarine and basil  

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.