



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

Menú Teòric LLarg



Aperitiu:



"Kalette" i llimona 

Escabetx i bonítol 


Coca de calçots i romesco  

Croqueta de pollastre, gamba i safrà   

Apirave, anxova i garrofeta  

Sípia, porc i fonoll  




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 

Bacallà, "cap i pota" , cigrons i piparra   

Postres:

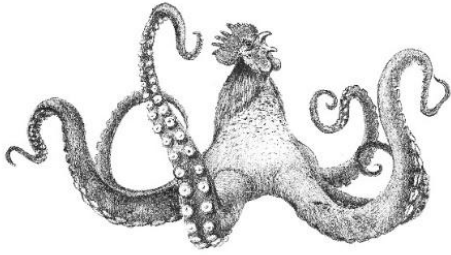
Mandarina i alfàbrega   

Melindro, crema catalana i xocolata   

El menú Teòric llarg inclou una ració de pa, un tast d'oli d'oliva verge extra i aigua filtrada (65 €). 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 vegans 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 Largo



Aperitivos:

"Kalette" y limón 

Escabeche y bonito 


Coca de "calçots" y romesco  

Croqueta de pollo, gamba y azafrán   


Apionabo, anchoa y "garrofeta"  

Sèpia, cerdo y hinojo 




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 

Bacalao, "Cap i pota", garbanzo y piparra    

Postres:

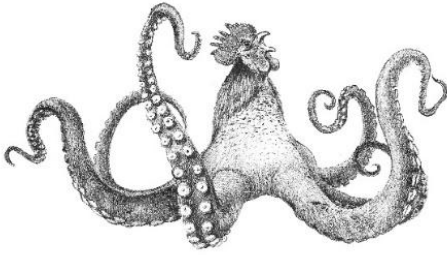
Mandarina y albahaca   

"Melindro", crema catalana y chocolate   

El menu Teòric largo incluye una ración de pan, una degustación de aceite de oliva virgen extra y agua filtrada (65€). 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"



Large 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" 🐟🥑

Cuttle fish, pork and fennel 🐙

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 🥑

Cod fish, "cap i pota", chickpeas and pickle peppers 🌿🐟🥑

Desserts:

Mandarine and basil 🍷🍋🥑

"Melindro", catalan custard and chocolate 🍷🍫🌿

Short Teoric tasting menu includes the first bread and olive oil tasting and filtered water (65 € 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.