







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

Menú Teòric Vegetarià

Aperitiu:

Kalette i llimona  

Escabetx de verdures  

Coca de calçots a la brasa amb romesco  

Croqueta de bolets i safrà   

Apirave, mantega i llimona



De l'Horta:

Remolatxes  

Del Mar:

Pèsol del Maresme i carxofa



Del Mar i Muntanya:

Gírgola i ceba  

De la Muntanya:

Arrós de bolets i cigrons  

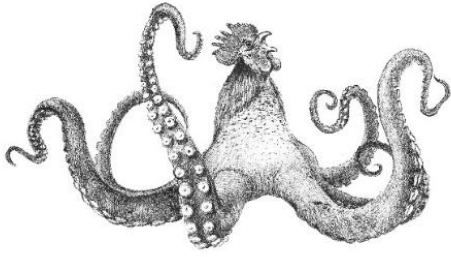
Postres:

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'avisava 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:

Kalette y limón 


Escabeche de verduras  

Coca de "Calçots" y romesco 



Croqueta de setas y azafrán   

Apionabo, mantequilla y limón



De la Huerta:

Remolachas 


Del Mar:

Guisante del Maresme y alcachofa  



Del Mar y Montaña:

Maitake y cebolla  

De la Montaña:

Arroz de setas y garbanzo 

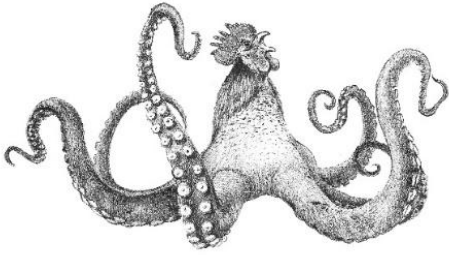
Postres:

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"








Vegetarian Teòric Tasting menu



Starters:

Kalette and lemon   

Vegetables "escabeche"

Seasonal toast made of "calçots" and romesco sauce  

Croqueta made of mushrooms   

Celeriac, butter and lemon  

From the orchard:

Beetroots 



From the sea:

"Maresme" green peas and artichokes

From the Surf and turf:

Maitake and onion  

From the mountain:

Rice and chickpeas rice  

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.