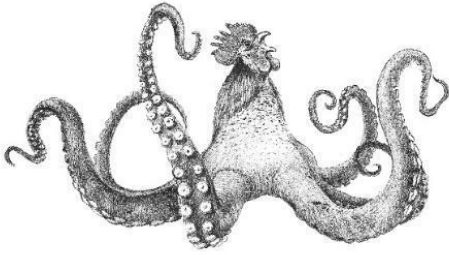







"A Teòric utilitzem productes ecològics i de proximitat per elaborar els nostres plats"







Menú Teòric Curt



Aperitius:

Bunyol de butifarra negra, allioli i tirabecs  

Coca de bacallà, espinacs, panses i pinyons   

Croqueta de panxeta curada, formatge d'ovella i rovell d'ou   




Espàrrec de Gavà i "Jurvert"   

Bonítol curat, pastanaga i mostassa  



De l'Horta:

Textures de Porro 



Del Mar:

Verat, holandesa cítrica d'herbes i favetes   



Del Mar i Muntanya:

Arrós de galera, peus de porc i pebre vermell picant  

De la Muntanya:

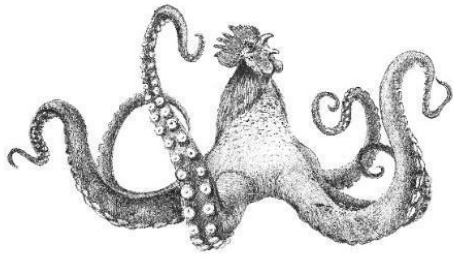
Xai, iogurt i menta  

Postres:

Maduixa i "menjablanc"  

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:

Buñuelo de butifarra negra, alioli y tirabeques  

Coca de bacalao, espinacas, pasas y piñones   

Croqueta de panceta curada, queso de oveja y yema de huevo   




Espárrago de Gavá y "Jurvert"   

Bonito curado, zanahoria y mostaza  



De la Huerta:

Texturas de puerro 



Del Mar:

Caballa, holandesa cítrica de hierbas y habitas   



Del Mar y Montaña:

Arroz de galera, manitas de cerdo y pimentón picante  

De la Montaña:

Cordero, yogurt y menta  

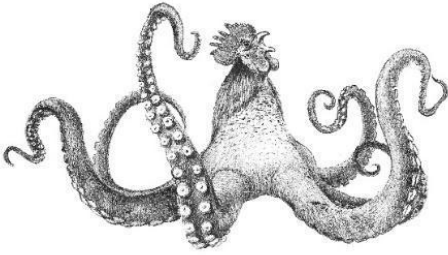
Postres:

Fresas y "Menjablanc"  

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"









Short Teòric Tasting menu

Starters:

Black sausage fritter and snowpeas  


Seasonal toast made of Cod, spinach, raisins and pine nuts    

Croqueta made of pork belly, sheep's milk cheese and egg yolk   




Asparagus from "Gavà" and "Jurvert" sauce   

Cured Tuna, carrots and mustard  



From the orchard:

Textures of leek 



From the sea:

Mackerel, citrus hollandaise sauce and beans   



From the Surf and turf:

Mantis shrimp and pork rice with spicy paprika  

From the mountain:

Lamb, yogurt and mint  

Desserts:

Strawberries and "MenjaBlanc"  

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.