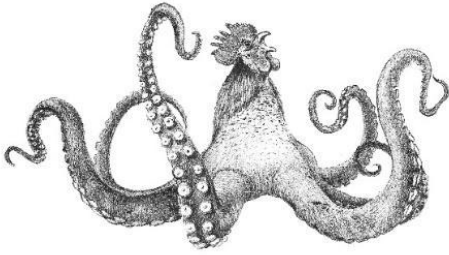







"A Teòric utilitzem productes ecològics i de proximitat per elaborar els nostres plats"






Menú Teòric LLarg



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  

Pollastre i gamba 

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  

Vedella, xirivía i bledes

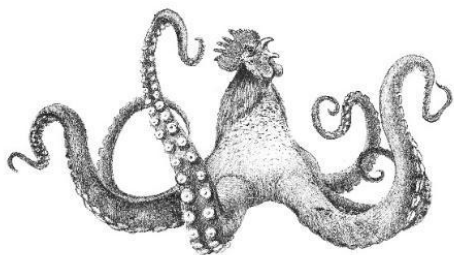
Postres:

Maduixa i "menjablanc"  

Avellana, ametlla, prunes, orellana i moscatell 

El menú Teòric curt 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 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 Largo

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 🐟🍳

Pollo y gamba 🐔

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 🍳🍷
Ternera, chirivía y acelgas

Postres:

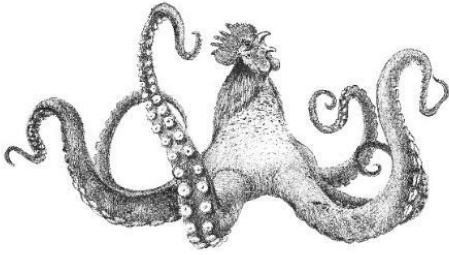
Fresas y "Menjablanc" 🍷🌾

Avellana, almendra, ciruela, orejones y moscatel 🌾

El menu Teòric corto 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:

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  

Chicken and prawns 



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  

Beef, parsnip and chard

Desserts:

Strawberries and "MenjaBlanc"  

Nuts, dried-fruits and moscatel 

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 minute changes due to seasonality.