

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

### Menú Teòric Vegetarià

#### **Aperitius:**

Bunyol de cigrons, allioli i tirabecs 🥜🌾

Croqueta de bolets, formatge d'ovella i rovell d'ou 🍄🥚🌾

Coca d'espínacs, panses i pinyons 🌾🍄🥜

Espàrrec de Gavà i "Jurvert" 🍷🥜🌾

Escabetx de verdures de temporada 🥚

#### **De l'Horta:**

Textures de Porro 🍷

#### **Del Mar:**

Xirivía, bledes i ou BT 🥚

#### **Del Mar i Muntanya:**

Arrós de bolets i favetes 🥚🍷

#### **De la Muntanya:**

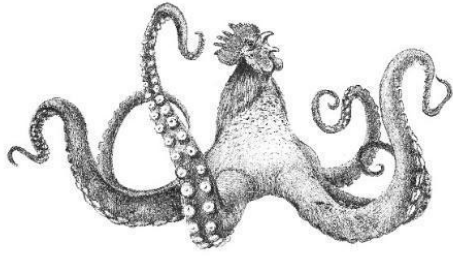
Gírgola i ceba 🌾🍷

#### **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'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:

Buñuelo de garbanzo, alioli y tirabeque 🥚🌾

Croqueta de setas, queso de oveja y yema 🥚🌾

Coca de espinacas, pasas y piñones 🌾🥚🌾

Espárrago de Gavà y salsa " Jurvert" 🥚🌾🌾

Escabeche de verduras de temporada 🥚

#### De la Huerta:

Texturas de puerro 🥚

#### Del Mar:

Chirivía, acelgas y huevo BT 🥚

#### Del Mar y Montaña:

Arroz de setas y habitas 🥚🥚

#### De la Montaña:

Maitake y cebolla 🥚🥚

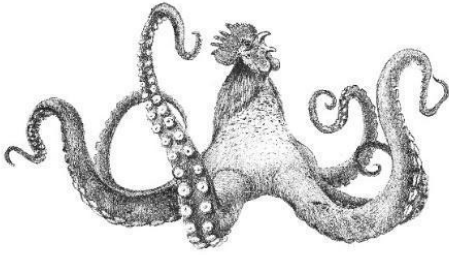
#### Postres:

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 cobran 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:

Chickpeas fritter and snow peas 🍳🌾

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

Croqueta made of mushrooms, sheep's milk cheese and egg yolk 🍳🌾🍳

Asparagus and "Jurvert" sauce 🍷🍳🌾

Seasonal vegetables "Escabeche" 🍳

#### From the orchard:

Textures of leek 🍷

#### From the sea:

Parsnip, Chard and egg 🍳

#### From the Surf and turf:

Mushrooms rice with beans 🍳🍷

#### From the mountain:

Maitake and onion 🍳🌾

#### 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.