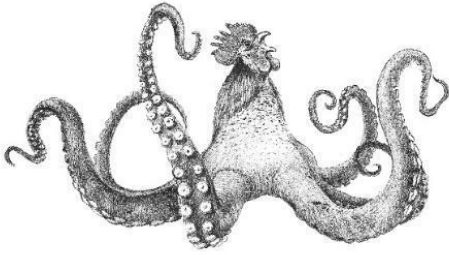


"A Teòric utilitzem productes ecològics i de proximitat per elaborar els nostres plats"



Menú Teòric Curt

Aperitius:

Bledes, almadroch i freses de truita 🍳🌾

Coca de butifarra del perol i carbassó 🌾

Croqueta de pernil dolç, formatge i cogombrets 🌾🍳🥒

Musclo, ametlla i cerfull 🦀🥜🌾

Sardina i tomàquet 🐟🍅🌾

De l'Horta:

Mongeta tendre, patata i raifort 🥔🌾

Del Mar:

Rajada i rossinyols 🐟

Del Mar i Muntanya:

Pollastre, gamba blanca i fonoll marí 🦀

De la Muntanya:

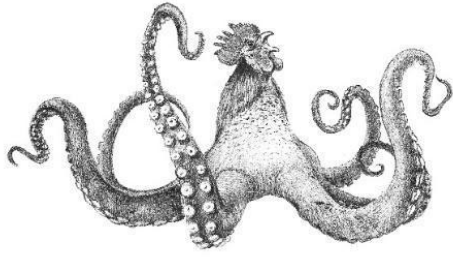
Fideus a la cassola 🌾🍳

Postres:

Cirera, iogurt i sèsam negre 🥛

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 Corto




Aperitivos:

Acelgas, "almadroch" y huevas de trucha  



Coca de "butifarra" del Perol y "Samfaina" de calabacín 

Croqueta de Jamón york, queso y pepinillos   

Mejillón, almendra y perifollo  

Sardina, tomate y pan tostado   


De la Huerta:

Judía verde, patata y rábano pincate  

Del Mar:

Raya y rebozuelos 


Del Mar y Montaña:

Pollo, gamba blanca y hinojo marino 

De la Montaña:

Fideos a la cazuela  

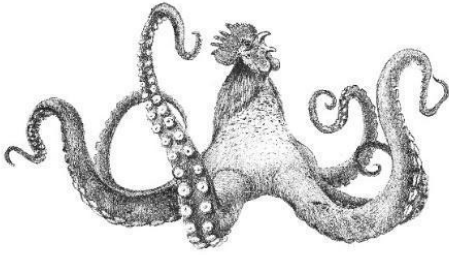
Postres:

Cereza, yogurt y sésamo negro 

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:

Chard, "almadroch" sauce and Trout eggs  



Seasonal toast made of "Perol" sausage and zucchini "Samfaina" 

Croqueta made of ham, cheese and pickle cucumbers   

Mussels, almond and chervil  

Sardine, tomato and toasted bread  


From the orchard:

Green beans, potato and horseradish  



From the sea:

Ray fish and chanterelle mushrooms 


From the Surf and turf:

Chicken, prawns and sea fennel 

From the mountain:

"Fideos a la cazuela" made of pork  

Desserts:

Cherries, yogurt and black sesame 

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.