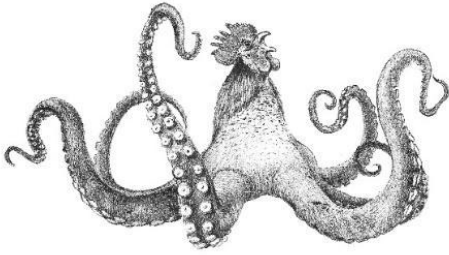




"A Teòric utilitzem productes ecològics i de proximitat per elaborar els nostres plats"








Menú Teòric LLarg

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   

Bacallà, fesols de santa pau i pebre vermell


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  

Guatlla, nyàmeres i brocolet

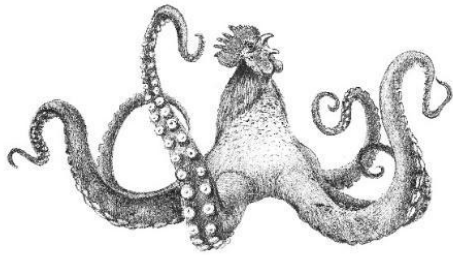
Postres:

Cirera, iogurt i sèsam negre 

Flam i nata  

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:

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   

Bacalao, judía de "Santa Pau" y pimentón


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  
Codorniz, tupinambo y bimi

Postres:

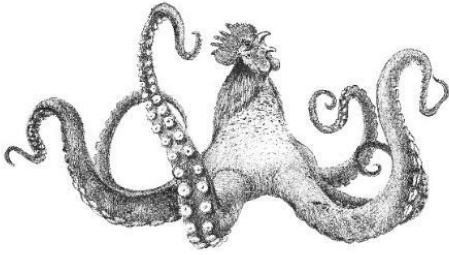
Cereza, yogurt y sésamo negro 

Flan y nata  

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 es 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:

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 🐟🌾

Cod fish, "Santa Pau" white beans and paprika 🦀

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 🍳🌾

Quail, jerusalem artichokes and broccolini

Desserts:

Cherries, yogurt and black sesame 🥛

Crème caramel and cream 🥛🍳

Short Teoric tasting menu includes the first bread and olive oil tasting and filtered wàter (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 minut changes due to seasonality.