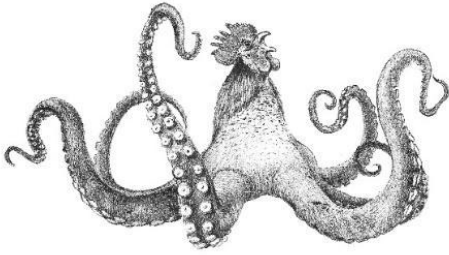




"A Teòric utilitzem productes ecològics i de proximitat per elaborar els nostres plats"





Menú Teòric Vegetarià




Aperitiu:

Bledes i almadroch 

Coca de samfaina de carbassons 

Croqueta de bolets   


Fesols de Santa Pau, ametlla i cerfull  

Escabetx de verdures i julivet   


De l'Horta:

Mongeta tendre, patata i raifort  

Del Mar:

Ou "BT" i rossinyols 


Del Mar i Muntanya:

Girgola i ceba 

De la Muntanya:

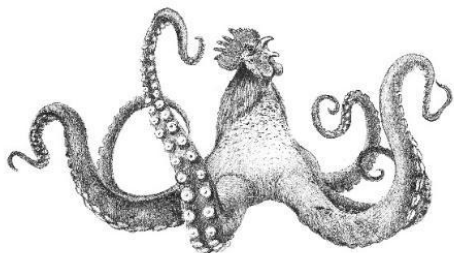
Fideus a la cassola de ceps i brócoli  

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'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 Vegetariano




Aperitivos:

Acelgas y "almadroch"  



Coca de "Samfaina" de calabacín 

Croqueta de bolets   


Judía de Santa Pau, almendra y perifollo  

Escabeche de verduras y perejil   


De la Huerta:

Judía verde, patata y rábano pincate  

Del Mar:

Huevo "BT" y rebozuelo 


Del Mar y Montaña:

Maitake y cebolla 

De la Montaña:

Fideos a la cazuela de boletus y brócoli  

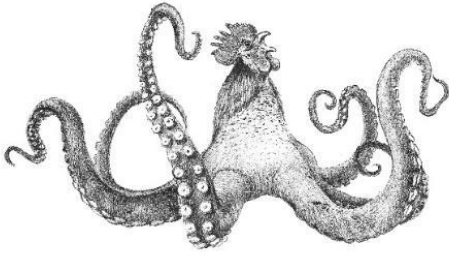
Postres:

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"








Vegetarian Teòric Tasting menu



Starters:

Chard and "almadroch" sauce  



Seasonal toast made of zucchini "Samfaina" 

Croqueta made of mushrooms   


"Santa Pau" white beans, almond and chervil  

Pickle vegetables salad with parsley  

From the orchard:

Green beans, potato and horseradish  

From the sea:

Sous vide egg with chanterelle mushrooms 


From the Surf and turf:

Maitake mushroom and onion 

From the mountain:

"Fideos a la cazuela" made of porcini mushrooms  

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 minut changes due to seasonality.