

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

Menú Teòric LLarg

Aperitius:

Bunyol de bacallà, romesco i julivert 🥑🌾

Coca de butifarra del perol i carbassó 🌾

Croqueta de pernil dolç, formatge i cogombrets 🌾🥑🍷

Musclo, ametlla i cerfull 🦀🍷

Tomàquets, prèsec i alfàbrega

Blat de moro, bonítol i ceba tendra 🐟

De l'Horta:

Albergínia blanca, pebrot, ceba i oliva negra 🍷🥑

Del Mar:

Rajada i rossinyols 🐟

Del Mar i Muntanya:

Arrós de pollastre, gamba blanca i fonoll marí 🦀

De la Muntanya:

Roast beef de vaca vella, anxovada, rovell d'ou i mostassa 🥑

Pilota de porc, xerris i tàperes 🍷🌾

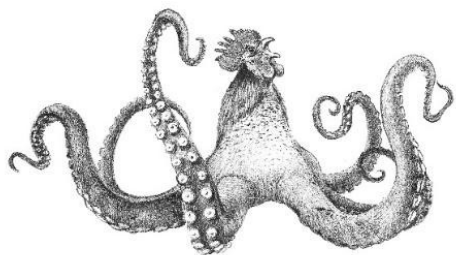
Postres:

Meló, iogurt, cogombre i menta 🍷

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:

Buñuelo de Bacalao, romesco y perejil 🥑🌾

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

Croqueta de Jamón york, queso y pepinillos 🌾🥑🥒

Mejillón, almendra y perifollo 🦀🥜

Tomates, melocotón y albahaca

Maíz, bonito y cebolla tierna 🐟

De la Huerta:

Berenjena blanca, pimiento, cebolla y aceituna negra 🥑🌾

Del Mar:

Raya y rebozuelos 🐟

Del Mar y Montaña:

Arroz de pollo, gamba blanca y hinojo marino 🦀

De la Montaña:

Roast beef de vaca vieja, "anxovada", yema de huevo y mostaza 🥑

Pelota de cerdo, tomate cherry y alcaparra 🌾

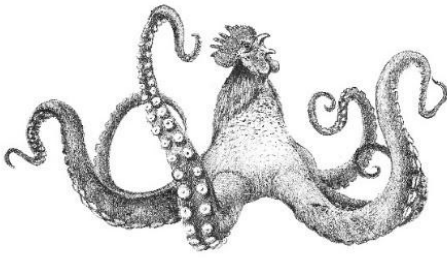
Postres:

Melón, yogurt, pepino y menta 🥑

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:

Cod fritter, "Romesco" sauce and parsley 🥚🌿

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

Croqueta made of ham, cheese and pickle cucumbers 🌿🥚🥒

Mussels, almond and chervil 🦪🌰🌿

Tomatoes, peach and basil 🐟🍑🌿

Corn, tuna and fresh onion 🦪

From the orchard:

White aubergine, red pepper, onion and black olives 🥒🥚

From the sea:

Ray fish and chanterelle mushrooms 🐟

From the Surf and turf:

Chicken rice, prawns and sea fennel 🦪

From the mountain:

Roast beef, "anxovada" sauce, egg yolk and mustard 🥚🌿

Pork, cherry tomatoes and capers

Desserts:

Melon, yogurt, cucumber and mint 🥒🥚

Crème caramel and cream 🥚🌿

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.