

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

Menú Teòric Vegetarià

Aperitius:

Escabetx de verdures amb ajoblanco 

Bunyol de cigrons amb tàrtara 

Croqueta de bolets i romesco   

Coca de samfaina de carbassons  

Tomàquet, préssec i alfàbrega   

De l'Horta:

Carpaccio de remolatxa, rovell d'ou i mostassa  

Del Mar:

Albergínia blanca, pebrot, ceba i oliva negra

Del Mar i Muntanya:

Arròs de bolets i salicornia 

De la Muntanya:

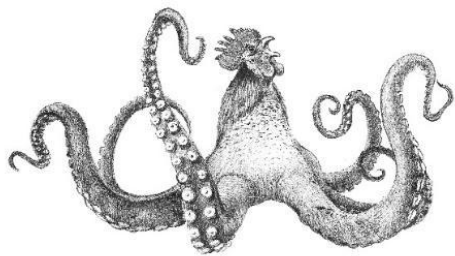
Gírgola de Castanyer, xeerris i tàperes  

Postres:

Meló, cogombre, iogurt i menta 

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:

Escabeche de verduras y ajo blanco  

Buñuelo de garbanzo y tártara 

Croqueta de bolets   

Coca de "Samfaina" de calabacín 

Tomate, melocotón y albahaca

De la Huerta:

Carpaccio de Remolacha, yema de huevo y mostaza  

Del Mar:

Berenjena blanca, pimiento, cebolla y aceituna negra

Del Mar y Montaña:

Arroz de setas y salicornia

De la Montaña:

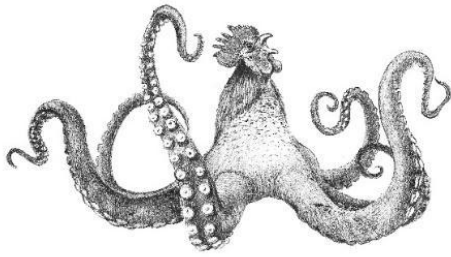
Maitake, cherris y alcaparras  

Postres:

Melon, pepino, yogurt y menta 

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:

Pickle Vegetables with "ajoblanco" 🌱

Chickpeas fritter with tartara sauce 🌱

Croqueta made of mushrooms 🌱 🥄 🥚

Seasonal toast made of zucchini "Samfaina" 🌱 🌱

Tomatoes, peach and basil

From the orchard:

Beetroot carpaccio, egg yolk and mustard 🥚

From the sea:

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

From the Surf and turf:

Mushrooms rice and sea asparagus

From the mountain:

Maitake, cherries and capers 🥚 🌱

Desserts:

Melon, cucumber, yogurt and mint 🥄

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.