

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

Menú Teòric Curt

Aperitiu:

Ceps i nyàmeres 🥚🌾

Musclo, sobrassada i piparra 🦀

Bunyol de botifarra del perol i julivert 🌾🥚🥚

Coca de moniato, camagroc i kale 🌾🦀🥚

Croqueta de pollastre "eco", llimona, farigola i romaní 🌾🥚🥚

De l'Horta:

Carbassa, trompetes de la mort i all negre 🥚🥚

Del Mar:

Sorell, albergínia, crema àcida, mostassa i tomàquet rostit 🐟

Del Mar i Muntanya:

Fideus a la cassola de porc, gamba i fonoll marí 🦀

De la Muntanya:

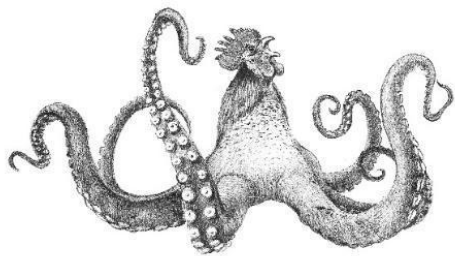
Xai i almadroch 🥚

Postres:

Magrana, iogurt i xocolata blanca 🥚

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 Corto

Aperitivos:

Boletus y tupinambur  

Mejillón, sobrasada y piparra 

Buñuelo de botifarra del perol y perejil   

Coca de boniato, trompeta amarilla y kale   

Croqueta de pollo "eco", limón, tomillo y romero   

De la Huerta:

Calabaza, trompetas de la muerte y ajo negro  

Del Mar:

Jurel, berenjena, crema ácida, mostaza y tomate asado 

Del Mar y Montaña:

Fideos a la cazuela, cerdo, gamba blanca y hinojo marino 

De la Montaña:

Cordero y " Almadroch" 

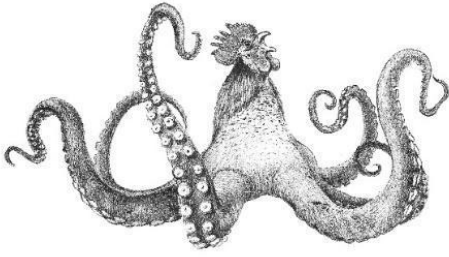
Postres:

Granada, yogur i chocolate blanco 

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:

Porcini mushrooms and jerusalem artichokes 🥚🌾

Mussel, "sobrassada" and pickle pepper 🐟

Fritter made of catalan sausage and parsley 🌾🍷🥚

Seasonal toast made of sweet potato, yellow trumpets and kale 🦀🐟🍷

Croqueta made of organic chicken, lemon, thyme and rosemary 🌾🍷🥚

From the orchard:

Pumpkin, black trumpets and black garlic 🍷🥚

From the sea:

Mackerel, aubergine, sour cream, mustard and roasted tomatoe 🐟

From the Surf and turf:

"Fideos a la cazuela" made of porc, prawns and sea fennel 🦀

From the mountain:

Lamb and "Almadroch" sauce 🥚🌾

Desserts:

Pomegranate, yogurt and white chocolate 🍷

Short Teoric tasting menu includes the first bread and olive oil tasting and filtered wàter (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.