

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

Menú Teòric LLarg

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   

Sepionet, patata i botifarra negra 

De l'Horta:

Carbassa, trompetes de la mort i all negre  

Del Mar:

Sorell, alberginia, 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 

Filet de Mufló i castanya de Viladrau  

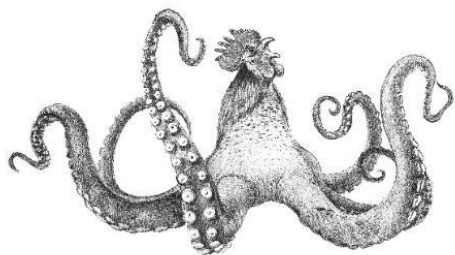
Postres:

Magrana, iogurt i xocolata blanca 

Ametlla, canyella i llimona  

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'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 Largo

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 🌿🍳🍷

Sepioneta, patata y butifarra negra 🐟

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" 🍳

Filete de Muflón y Castaña de Viladrau 🌿

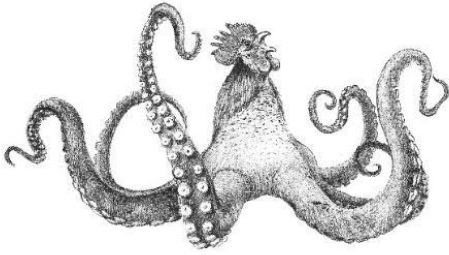
Postres:

Granada, yogur y chocolate blanco 🍷

Almendra, canela y limón 🍳🍷

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:

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 🌾🍷🥚

Baby cuttlefish, potato and black sausage 🐞

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 🥚🌾

Mouflon fillet and "Viladrau" chestnuts

Desserts:

Pomegranate, yogurt and white chocolate 🍷

Almond, cinnamon and lemon 🍷🥚

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.