

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

Menú Teòric Vegetarià

Aperitius:

Ceps i nyàmeres 🍷🥚

Bunyol de cigrons 🌾🥚

Croqueta de bolets 🍷🥚🍷

Coca de moniato, camagroc i kale 🦀🍷

Escabetx de verdures 🐟🥚🌾

De l'Horta:

Carbassa, trompetes de la mort i all negre 🍷🥚

Del Mar:

Albergínia blanca, mostassa, crema àcida i tomàquet rostit 🍷

Del Mar i Muntanya:

Fideus a la cassola de bolets 🦀

De la Muntanya:

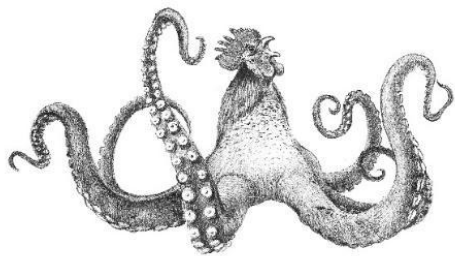
Gírgola de Castanyer amb castanya de Viladrau 🌾🥚

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 Vegetariano

Aperitivos:

Boletus y tupinambur  

Buñuelo de garbanzo 

Croqueta de setas   

Coca de boniato, trompeta amarilla y kale 

Escabeche de verduras

De la Huerta:

Calabaza, trompetas de la muerte y ajo negro  

Del Mar:

Berenjena blanca, crema ácida, mostaza y tomate asado

Del Mar y Montaña:

Fideos a la cazuela de setas

De la Montaña:

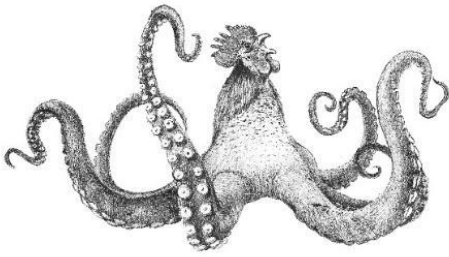
Maitake y castaña de Viladrau  

Postres:

Granada, yogur y 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"

Vegetarian Teòric Tasting menu

Starters:

Porcini mushrooms and jerusalem artichokes 

Chickpeas fritter 

Croqueta made of mushrooms   

Seasonal toast made of sweet potato, yellow trumpets and kale  

Pickle Vegetables salad

From the orchard:

Pumpkin, black trumpets and black garlic 

From the sea:

White aubergine, sour cream, mustard and roasted tomato  

From the Surf and turf:

" Fideos a la cazuela " made of mushrooms

From the mountain:

Maitake and Viladrau chestnuts  

Desserts:

Pomegranate, yogurt and white chocolate 

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.