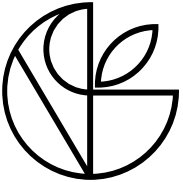


GREEN LEKA CAN VALLDAURA



“En el restaurante Green Leka Can Valldaura somos un equipo con intenciones éticas y evolutivas, comprometidos con la alimentación saludable, el consumo responsable, la sostenibilidad y el respeto por el medioambiente.

Nuestra misión, visión y valores, es dar a nuestros clientes una materia prima saludable, apostando por productos de calidad, ecológicos, sostenibles y de proximidad.

Por ello, entre otras cosas, respetamos las estaciones y temporalidades de los alimentos. tratamos con productos libres de aditivos añadidos, medicamentos y conservantes, priorizamos el producto de km0, reducimos los impactos medioambientales con el uso mayoritario de productos a granel y libres de plásticos y aprovechamos los desperdicios orgánicos inevitables, para crear compost para el huerto, para producir nuestros propios jabones y para hacer alimentos para animales de la mano de nuestra marca Circular Gos.

Además, seleccionamos a nuestros proveedores con el requisito de que compartan nuestra filosofía; comprometida con el respeto por el medio ambiente y con el afán de proporcionar una materia prima saludable y de calidad” .

PARA IR PICANDO

Olivas 3,50

Bravas "Vall-laurel" y nuestra salsa especial de tomate y ajo 5,50

Hummus con Pan de olivas 6,00

Muhammara (pasta de pimientos escalivados) con Pan de olivas 6,50

Escabeche de verduras y Pan de olivas 7.50

Portobello rebozado en panko 6,00

CAZUELA DE HUEVOS

CON PATATAS FRITAS Y....

Panceta 12,00

Chorizillos a la leña 9,00

Butifarra de perol y sofrito de cebolla 11,00

~~Butifarra negra, cebolla y piñones 11,00~~

VEGETARIANO

Setas 10,00

Shakshukas 8.50

SANDWICH/ TOSTADA

La Tabla: Fuet, Paté, Bull Negre, Quesu, Pan tostado 14.00€

Tostada con escalivada 7,00 con anchoas 9,00

Tostada de Longaniza natural 7,00

Tostada con Queso ECO estilo gouda 7,00

Tostada Bull negro 7,00

Tostada de Chorizo picante 7,00

ENTRANTES

Ensalada de lechugas, tomate, cebolla, pepino, zanahoria y vinagreta de mostaza 7,00

Escalivada con anchoas ahumadas 9,30

Macarrones a la bolognesa vegana 8,00

Canelones de la abuela asados al horno 11,00

Parrillada de verduras 10,00

Berenjena a la gallega con patatas y pimentón 8.50

Alcachofas a la brasa 8,90

Robellones a la brasa con ajo y perejil 10,20

Tartar de ternera con yema de huevo, pebre y puré de boniato 13,00

PAN

Tostada de payés 1,30

Pan de olivas 1.45

SALSAS

All i oli clásico 1,30

Chimichurri 1,20

Romesco 1,50

COMPLEMENTOS

Patatas al caliu 4,50

Patatas fritas 3,60

Judías del ganxet bio 6,00

Ensalada 4.00

Cous cous bio 3,30

A LA BRASA

ELIGE TU ACOMPAÑAMIENTO CON CADA PLATO

patatas al caliu, patatas fritas, judías, ensalada o cous cous

TERNERA ECO CAL TOMÁS

Costilla de ternera a baja Tª terminada a la brasa 14,00 und

Entraña 300gr 17,00

~~Solomillo 250g 27,00~~

Entrecot 500g 31,00

CERDO ECO

Pies de cerdo acabados a la brasa 14,00

Butifarra de payés 11,00

~~Butifarra de kimchi 14,00~~

CORDERO DE COLLSEOLA / PIRINEUS

Costillas a la brasa "4 piezas" 15,00

UN POCO DE TODO

Parrillada "Butifarra, Costilla de cordero y Entraña" 18,00

VEGETARIANO

SIN COMPLEMENTO

Parrillada de verduras a la brasa 10,00

Berenjena a la gallega con patatas y pimentón 8.50

PROTEÍNA ANIMAL

Todos los productos de procedencia animal son de proximidad y ecológicos.

Recomendamos reducir el consumo de carne aunque, en caso de consumirla, que ésta sea de proximidad y, a poder ser, con certificado de calidad sanitaria.

ARROCES

Precio por persona (mín. 2 personas)

Arroz vegetal de temporada, sofrito potente de vegetales, caldo vegano y las verduras del huerto 14,00

Arroz de Entrecot con fondo de ternera y demiglace con trompetas de la muerte 18,00

Arroz del día S/D

AL HORNO DE LEÑA

TERNERA ECO CAL TOMÁS

Cap i pota "Callos a la Catalana" 8,00

CERDO ECO

Codillo con acompañamiento a escoger 19,50

Judías con panceta 13.00

VEGETARIANO

Tajine de verduras con proteína Heura y cous cous 15,00

POSTRES

Flan de huevo con nata	3,90
Crema catalana	5,40
Puding de coco	5,90
Panacota vegana de coco	4,40
Tarta de queso	6,40
“Pie” de frutas	6,60
Manzana al horno de leña con helado de vainilla	4,80
Bolas de helado (chocolate, pistacho o vainilla)	3,60
Brownie a 400° con algarrobo	6,00

COPAS

	40c1	60c1	105c1
Vino dulce Sols			5.00
Ratafía reserva Bsosh	3.00	4.00	6.00
Ratafía dels Raiders	3.00	4.00	6.00
Crema de ratafía	2.00	3.00	5.00
Crema de crema catalana	2.00	3.00	5.00
Crema de arroz	2.50	3.50	5.50
Estomacal Bonet	2.00	3.00	5.00
Aromes del Montserrat	2.00	3.00	5.00
Limocello hecho aquí con nuestros limones	2.50	3.50	6.50
Orujo de arroz	3.00	4.00	6.00
Licor de arroz de hierbas	3.00	4.00	5.00
Mascaró	2,50	3.50	5.50
Mascaró Narciso	3,50	4.50	6.50
Suau 15 años	3,50	4.50	6.50
Torres 10 años	2,50	3.50	5.50
Torres 15 años	4.00	5.00	8.00

MENÚ INFANTIL

ENTRANTE A ESCOGER

Macarrones a la bolognesa veganos

--O--

Canelones

SEGUNDO A ESCOGER

Entraña

--O--

Hamburguesa

--O--

Tajine de verduras y heura

Acompañamiento:

Patatas al caliu, patatas fritas,
cous cous o ensalada.

POSTRES A ESCOGER

Flan de coco

--O--

Bolas de helado (chocolate, pistacho o vainilla)

--O--

Manzana al horno con helado de vainilla

--O--

Tarta de queso

BEBIDA

Agua o Agua saborizadas

16€ Menú entero / Medio menú 10€
de 3 a 12 años