



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”.

AGUAS

- Agua filtrada 1/2 Litro por KMzero 1,00
- Agua con gas filtrada 1/2 Litro por KMzero 1,40
- Agua Embotellada Veri 1 Litro 2,50
- Agua con Gas Embotellada Veri 1/2L 3,00

REFRESCOS

- Papelón con limón casero 2,20
- Refresco casero de fruta de temporada 2,20
- Té verde frio 2,20
- Tónica Fevertree Indian 2,50

CERVEZA

CAÑA

COPA

JARRA

Estrella tirador	2,00	2,70	4,00
Voll damm tirador	2,20	2,80	4,20
Turia tirador	2,10	2,80	4,00
Clara tirador	2,00	2,80	4,00
Daura botella 1/3		3,00	
Complot IPA botella 1/3		3,00	
Free Damm botella 1/3		2,80	

A COPAS

VINO BLANCO

- La Figaflor Bell Cross 2019 (D.O. Montsant - Garnatxa blanca) 3,50
- Margarita's (D.O. Muscat) 4,00
- La Bruixa (D.O. Terra Alta - Garbatxa blanca y Macabeu) 5,00

VINO ROSADO

- Tuets 2019 (D.O. Catalunta - Parellada, Macabeu, Garnatxa blanca, Chenin Blanc, Moscatell d'Alexandria, Ull de Llebre y SYrah) 4,50

VINO TINTO

- Lledoner del Nord (D.O. Empordà - Garnatxa) 4,50
- Ca'Vernet Bernaví (D.O. Terra Alta - Cab. Sauvignon y Cab. Franc) 4,50
- Llavors (D.O. Empordà - Cab. Franc, Cab. Sauvignon, Merlot, Samsó y Syrah) 4,50
- Sanmartí 1018 (D.O. Pla de Bages - Garnatxa y Sumoll) 5,00
- Mas Rodó (D.O. Penedès - Cab. Sauvignon) 5,50

CAVA

- Sogas Mascaró Brut (D.O. - Macabeu, Xarel·lo y Parellada) 4,00

VERMUTS

- Vermut blanco 2,50
- Vermut negro 3,50
- Aperol Spritz 6,00

PARA IR PICANDO

Olivas 3,50

Bravas "Vall-laurel" y Nuestra Salsa Especial de Tomate y Ajo 5,00

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

La Tabla: Fuet, Paté, Bull Negro y Quesu 14,00

CAZUELA DE HUEVOS CON PATATAS FRITAS Y...

Panceta 12,00

Chorizillos a la leña 10,00

Butifarra de Perol y Sofrito de Cebolla 12,00

Setas de temporada salteadas 11,00

"www.boletbenfet.com"

TOSTADAS

Tostada de Escalivada 7,00

Tostada de Escalivada con Anchoas 9,00

Tostada de Longaniza natural 8,00

Tostada de Queso ECO estilo Gouda 7,00

Tostada de Bull Negro 7,00

Tostada de Chorizo Picante 7,00

Tostada de Tortilla a la Francesa 8,00

PAN

Tostada de pan de payés 1,30

Rebanada de pan de payés sin tostar 1,30

Tostada de pan de olivas 1,45

Rebanada de pan de olivas sin tostar 1,45

SALSAS

* Todas nuestras salsas son caseras y hechas con productos ecológicos

All i oli clásico 1,70

Chimichurri 1,70

Romesco 1,70

Ketchup de tomate 1,70

*IVA incluido

ENTRANTES

Ensalada con Tomate, Cebolla, Pepino, Zanahoria y Vinagreta de Mostaza	8,00
Escalivada con Anchoas Ahumadas	9,50
Macarrones a la Bolognesa Vegana	8,00
Canelones de la Abuela Asados al horno	11,00
Parrillada de Verduras a la brasa	10,00
Alcachofas a la brasa	9,50
“Gírgolas de Castañer” Eco a la brasa con ajo y perejil	13,00
Tartar de ternera con yema de huevo, pebre y puré de boniato	16,00

ARROCES

Precio por persona (mín. 2 personas)

Arroz Vegetal de Temporada, sofrito potente vegetal, caldo vegano y las verduras del huerto	14,00
Arroz de Entrecot con fondo de ternera y Setas de temporada	18,00
Arroz del día S/D	

COMPLEMENTOS

Ensalada	4.50
Patatas Fritas	3,60
Patatas al Caliu	4,50
Cereal (pregúntanos)	3,30
Judías del Ganxet bio	6,00

PROTEÍNA ANIMAL

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

Recomendamos reducir el consumo de carne aunque, en caso de consumirla,

lo aconsejable es que ésta sea de proximidad y, a poder ser,

con certificado de calidad sanitaria.

A LA BRASA

Costilla de Ternera Eco de Cal Tomas hecha a baja T^a terminada a la brasa 14,00 und

Entraña de Ternera Eco de Cal Tomás a la brasa 300gr 17,00

Entrecot de Ternera madurada Eco de Cal Tomas a la brasa 500g 29,00

Butifarra de Payés a la brasa 12,00

Costillas de cordero de Collserola / Pirineos a la brasa "4 piezas" 15,00

Parrillada de carne Eco a la brasa con Butifarra, Costillas de Cordero y Entraña 19,50

ACOMPAÑAMIENTO A ESCOGER

Ensalada

Patatas fritas

Patatas al caliu

Cereal (pregúntanos)

Verduras a la brasa +1,50

Judías del ganxet bio +1,50

AL HORNO DE LEÑA

Cap i pota "Callos a la Catalana" hechos con ternera Eco de Cal Tomás 8,00

Codillo de cerdo Eco con puré de temporada y setas salteadas 14,00

Pies de Cerdo en salsa al horno de leña 14,00

Panceta de cerdo Eco con Judías del Ganxet bio 13,00

VEGETARIANO

Tajine de verduras con proteína Heura acompañado de un cereal (pregúntanos) 15,00

LICORES

Chupito

Copa

Vino dulce Sols	2,00	5,00
Ratafia Reserva Bosch	3,00	6,50
Ratafia dels Raiders	3,00	6,50
Ratafia La Pabordessa	2,50	6,00
Crema de Ratafia	2,50	6,00
Crema de Crema Catalana	2,50	6,00
Crema de Baileys	2,50	6,00
Crema de licor de Arroz	2,50	6,00
Crema de Arroz con Leche	2,50	6,00
Licor de Aromes de Montserrat	2,50	6,00
Licor de Arroz con Hierbas	2,50	6,00
Licor de café	2,50	6,00
Licor de hierbas	2,50	6,00
Limoncello casero de nuestros limones	2,50	6,00
Estomacal Bonet	2,50	6,00
Aguardiente de hierbas	2,50	6,00
Aguardiente de orujo	2,50	6,00
Orujo de arroz	2,50	6,00
Pedro Ximenez	2,50	6,00
Mascaró	2,50	6,00
Mascaró Narciso	3,50	7,00
Suau 15 años	3,50	7,00
Torres 10 años	3,00	7,00
Torres 15 años	3,50	7,50
Cardhu Scotch 12 años	4,50	10,00
Lagavulin Scotch 16 años	7,00	14,00



VINO BLANCO

LA FIFAFLOR 2019 (Surtidor)

En boca el vino es fresco, afrutado y acogedor.

(D.O. Montsant - Bodega Bell Cross - Garnatxa blanca) 15,00

BERNAVÍ 2019

En boca untuoso y al mismo tiempo salino, persistente y equilibrado.

(D.O. Terra Alta - Bodega Finca Mas Vernet, La Cova - Garnatxa Blanca) 18,00

MAS RODÓ 2016

Vino blanco con lias. Vivo en boca, fresco, equilibrado y fragante con retronasal suave y delicado.

(D.O. Penedès - Montonega) 21,00

BRISAT DEL COSTER 2017

Vino ecológico natural sin filtrar. En boca tiene una entrada intensa y mucho volumen en el centro, con una acidez muy presente; intenso, fresco, untuoso.

(D.O. Conca de Braberà - Bodega Josep Foraster - Macabeu) 25,00

BLANC TRADICIÓ 2018

Vino ecológico con aromas a cítricos, hinojo, fruta blanca. Un vino fresco y muy frutal, con un agradable toque que le proporciona la Malvasía de Sitges.

(D.O. Penedès - Bodega Can Feixes - Xarel·lo y Malvasia de Sitges) 28,00

VINO ROSADO

TUETS 2019

Vino ecológico afrutado pero seco, muy agradable con una buena espina vegetal que hace que el vino sea de retrogusto largo.

(D.O. Catalunya - Parellada, Macabeu, Garnatxa Blanca, Chenin Blanc, Moscatell d'Alexandria, Ull de Llebre i Syrah) 21,00

SANGRÍAS

Sangría de Vino Tinto 16,50

Sangría de Cava 19,50

VINO TINTO

EL CAMÍ 2018 (Surtidor)

Colores azul rojizo oscuro. En boca es fresco y denso.

(D.O. Montsant - Bodega Bell Cross - Carinyena, Garnatxa y Ull de Llebre) 15,00

JOVENT 2019

Vino ecológico, afrutado, intenso, con predominio de frutos rojos maduros y toques minerales.

En boca largo y equilibrado.

(D.O. Conca de Barberà - Bodega Dasca Vives - Garnatxa y Ull de Llebre) 19,00

COMALATS ALOSA JOVE 2019

Vino ecológico sin filtrar con aromas de fruta del bosque fresca y pimienta blanca.

Un vino joven, refrescante y goloso.

(D.O. Costers del Segre - Bodega Comalats - Cab. Sauvignon) 22,00

SANG DE SAULÓ

Vino natural, ecológico y de agricultura biodinámica.

(D.O. Alella - Bodega Talcomraja - Syrah) 30,00

KHRÓNOS 2017

Vino de agricultura ecológica y biodinámica. Pueden aparecer precipitados y apariencia turbia, que denotan una elaboración respetuosa y son un buen signo de autenticidad.

(D.O. Penedès - Bodega Finca Parera - Sumoll) 44,00

CAVA

SOGAS MASCARÓ BRUT

Cava amable en boca con carbónico bien integrado. Redondo y equilibrado.

(D.O. Penedès - Macabeu, Xarel·lo y Parellada) 15,50

SOGAS MASCARÓ BRUT NATURE RESERVA

(D.O. Penedès - Macabeu, Xarel·lo y Parellada) 20,50

JUVÉ & CAMPS BRUT NATURE RESERVA FAMILIA

Un espumoso perfilado con una minúscula y atractiva burbuja.

En boca es agradable, cremoso y muy fresco.

(D.O. Cava - Chardonnay, Macabeu, Parellada y Xarel·lo) 35,00

***IVA incluido**