

GREEN LEKA CAN VALLDAURA

“Al restaurant Green Leka Can Valldaura som un equip amb intencions ètiques i evolutives, compromesos amb l'alimentació saludable, el consum responsable, la sostenibilitat i el respecte pel medi ambient.

La nostra missió, visió i valors, és donar als nostres clients una materia prima saludable, apostant per productes de qualitat, ecològics, sostenibles i de proximitat.

Per això, entre d'altres coses, respectem les estacions i temporalitats dels aliments, tractem amb productes lliures d'aditius afegits, medicaments i conservants, prioritzem el producte de km0, reduïm els impactes mediambientals amb l'ús majoritari de productes a granel i lliures de plàstics i aprofitem el malbaratament d'orgànica inevitable per a crear compost per l'hort, per produir els nostres propis sabons i per a fer aliments per animals, de la mà de la nostra marca Circular Gos.

A més, seleccionem als nostres proveïdors amb el requisit que comparteixin la nostra filosofia; compromesa amb el respecte pel medi ambient i amb l'afany de proporcionar una materia prima saludable i de qualitat”.

www.greenlekacanvalldaura.com

AIGUA

- Aigua filtrada 1/2 Litre per KMzero | 1,00
- Aigua amb gas filtrada 1/2 Litre per KMzero | 1,40
- Aigua embotellada Veri 1 Litre | 2,50
- Aigua amb gas embotellada Veri 1/2 Litre | 3,00

VERMUT

- Vermut blanc | 2,50
- Vermut negre | 3,50
- Aperol Spritz | 6,00

REFRESCOS

- Papelón amb llimona | 2,20
- Refresc de temporada | 2,20
- Te verd fred | 2,20
- Kombucha 0.5L | 7,50

Gràcies a les nostres pautes de treball, portem des del 2017 reduint tant les nostres emissions de CO2, directes i indirectes, com els nostres residus.

L'any 2018 vam reduir els residus plàstics un 75%, els aluminis un 85% i els envasos de vidre un 80%. Per això, nosaltres mateixos elaborem els nostres refrescos. Et convidem a que ho fagis també a casa!
+Sans +Sostenibles

CERVESA

CANYA COPA JERRA

www.estrelladamm.com/ca/sostenibilitat

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

VI A COPES

BLANC

- La Figafior 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 i Macabeu | 5,00

NEGRE

- El Camí D.O. Montsant - Bodega Bell Cross - Carinyena, Garnatxa i Ull de Llebre | 3,50
- Tossudes Garnatxa, Monastrell, Ull de llebre i Trepal | 4,00
- Jovent 2019 D.O. Conca de Barberà - Bodega Dasca Vives - Garnatxa i Ull de Llebre | 5,00

ROSAT

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

CAVA

- Sogas Mascaró Brut D.O. - Macabeu, Xarel·lo i Parellada | 4,00

ESMORÇARS

ALLÀ ON TROBIS AQUEST SÍMBOL: \$
SIGNIFICA QUE ÉS UN PLAT QUE TAMBÉ ESTÀ
DISPONIBLE ELS DISSABTES I DIUMENGES
PELS MATINS, DE 9:00H A 12:00H

PICA PICA

Olives \$ | 3,50
Patates braves \$ | 5,50
Hummus \$ | 6,00
Croqueta de bolets \$ | 1,50 unt
Bunyol d'escarola i romesco \$ | 5,50
*Almendroc \$ | 6,30
Taula d'embotits de Cal Tomàs \$ | 14,00

PA

Torrada de pa de pagès \$ | 1,30
Torrada de pa d'olives \$ | 1,45

SALSES

All i oli \$ | 2,00
Romesco \$ | 2,00
*Salsa Juvert \$ | 2,00
Pesto Català \$ | 2,00
Ketchup Català | 2,00
Salsa agredolça de poma i fruits secs | 2,00

CASSOLA D'OUS...

A la riojana \$ | 9,50
D'espínacs a la catalana \$ | 9,00
De botifarra de perol \$ | 11,00
Amb cansalada, carbassa, gingebre i tàperes \$ | 10,60

O
U
S

D
E

C
A
L
A
F

92KM

L
A
C
T
I
S

D
E
G
I
R
O
N
A

94KM

L
A
S
E
L
V
A
T
A
//
A
.
//
E
T

77KM

M
A
N
T
E
C
A

D
'
O
S
O
N
A

77KM

V
E
R
D
U
R
E
S

D
E

C
O
L
L
S
E
R
O
L
A

1KM

PETITES PORCIONS

Patates fregides \$ | 3,60
Patates al caliu \$ | 4,50
Puré de patata amb formatge \$ | 6,50
Mongetes del ganxet \$ | 6,00

* L'ALMEDROC ÉS UN FORMATGE
MEDIÉVAL CATALÀ, FET AMB
FORMATGE DE CABRA DEL MONTSEC,
ALL, OLI DE BOADA, API,
VINAGRE I CORIANBRE.

AQUEST S'ESMENTA AL LLIBRE DEL
"SENT SOVI" DEL SEGLE XIV.

* LA SALSA JUVERT APAREIX EN
EL PRIMER RECEPTARI DE CUINA
CATALANA.

ÉS UNA SALSA MEDIÉVAL, FETA
A BASE D'HERBES AROMÀTIQUES,
FRUITS SECS, PA TORRAT I ALL.





- *Sala Cattabia | 9,80
- Amanida verda d'enciams | 8,00
- Amanida de llegums, verdures, formatge i poma | 10,80
- Tatin de ceba dolça amb cream fraiche | 10,00
- Cargols de Pons fregits amb all i oli \$ | 14,00
- Macarrons amb bolonyesa de senglar o de verdures | 9,50
- Canelons de l'àvia | 12,00
- Steak tartare | 17,00
- Gírgola de castanyer eco a la brasa amb *Skordalia \$ | 16,00
- Terrina de conill i bolets \$ | 9,80
- Parrillada de verdures a la brasa \$ | 10,00

G	B	C	F	F
I	O	O	R	O
R	L	N	R	R
G	E	I	M	M
O	T	L	A	A
L	B	L	T	T
A	E		G	G
//		D	E	E
D	F	'	S	S
E	E	A	E	D
L	T	R	C	'
.		T	O	A
M	C	E	C	R
O	O	S	O	R
N	//	A	C	T
S			A	E
E	47KM	137KM	T	S
N			A	A
Y			L	155KM
			A	
			N	
			S	

*LA SALA CATTABIA ERA UNA RECEPTE FÀCIL I HABITUAL ENTRE ELS ROMANS DE L'ANTIGUITAT. ENS VE DOCUMENTADA A L'OBRA DE MARC GAVI APICI "DE RE COQUINARIA". ES TROBA EN EL LLIBRE IV, EN EL QUAL APAREIXEN PLATS POPULARS D'ELABORACIÓ SENZILLA.

*LA SKORDALIA, ÉS UNA SALSA GREGA QUE COMBINA PURÉ DE PATATA, LLIMONA, JULIVERT I ALL. TAMBÉ POT PORTAR FRUITS SECS O PA SEC, COMBINA AMB TOT I ÉS DELICIOSA I REFRESCANT.

LA BOLONYESA DE SENGLAR

És una carn sostenible que actualment es troba en auge pel que fa a exportacions, ja que és un producte molt valorat pel mercat europeu per la seva qualitat sanitària.

Aquesta Carn Silvestre és un producte únic, 100% natural, autèntic i bo. Es tracta d'una carn que procedeix d'animals en llibertat, que gaudeixen d'una alimentació variada i silvestre, sense estar sotmesos a la intervenció de l'ésser humà, el que els confereix un gust especial.

El problema és que el 80% del producte de caça l'exportem donat que aquí no som consumidors.

La nostra idea és animar-vos a vosaltres, pares, a que els vostres fills la provin i veieu com la disfruten. Per així també poder animar als menjadors escolars a que la incorporin en el seu menú i reduir l'exportació i quedar-nos allò que és nostre.

S	S	X
E	E	A
N	N	I
G	G	
L	L	D
A	A	E
R		
	E	C
D	G	O
E	I	L
	R	L
G	O	S
I	N	E
R	A	R
		O
	.	L
95KM	C	A
	O	
	M	8KM

I A LA MONTANYA TAMBÉ HI HA BONS ARROSSOS

Arròs d'entrecot a la brasa |19,80

Arròs de verdures |14,50

Arròs de conill amb cargols |15,80

Arròs de pollastre, safrà i herbes aromàtiques |17,50

I FIDEUAS

Fideuà amb botifarra negra i all i olli |17,00

Fideuà de verdures |14,50

A	S	S	P	E
R	A	A	O	C
R	F	F	L	O
O	R	R	L	P
S	À	A	A	O
S	D	D	S	L
D	D	E	T	L
E	E	L	R	A
	M	M	E	S
P	O	M	T	
A	N	S	D	R
L	S	E	E	E
S	I	C	.	
130KM	A	.C	R	C
	194KM	O	I	A
		M	U	T
			D	
			A	79KM
			R	
			E	
			N	
			E	
			S	

CONSUM DE CARN

El 14% del total de les emissions de CO2 a nivell mundial les genera la ramaderia industrial, la mateixa quantitat generada per tots els transports.

Sí...igual que totes les emissions de CO2 emeses pels cotxes, els camions, els avions i els vaixells, provocades a tot el món.

SI CONSUMEIXES CARN, CONSUMEIX POCA, Ecològica i de proximitat.

A LA BRASA

Costelles i espatlla de xai \$ |18,00

Pollastre \$ |13,80

Conill \$ |14,80

Lletons de vedella \$ |15,00

Botifarra de pagès \$ |12,00

Parrillada de carn \$ |19,50

Entrama de vedella \$ |17,00

Entrecot de vedella madurada 500gr \$ |29,00

ACOMPANYAMENS A ESCOLLIR

Amanida verda

Patates fregides

Patates al caliu

+1,50|Puré de patata amb formatge

+1,50|Verdures a la brasa

+1,50|Mongetes del ganxet

POBLE DE
SEGUR 203KM

C
A
L
T
O
M
A
S
.
C
A
T

E

GUISATS

Bacallà a la llauna amb montgetes del ganxet \$ |25,00

*Picadillo de Xai \$ |16,20

Peus de porc guisats amb naps \$ |13,80

Pollastre a la catalana \$ |17,00

Fricandó de vedella \$ |17,60

Conill amb cargols i xocolata \$ |16,00

Callos "CAP I POTA" \$ |10,50

*Safracurry d'Heüra \$ |15,00

* EL PICADILLO DE XAI ES UN GUISAT DEL SIGLE XV ON ELS HISTORIADORS HAN TROBAT L'ÚS DEL TOMÀQUET EN UN SOFREGIT PER PRIMERA VEGADA A CATALUNYA. UN PLAT ESPECIAL PER DIES DE FESTA

UN PLAT BEN ESPECIAL, SENSE SAL I MOLT GUSTÓS

*L'HEURA ÉS UNA PROTEÏNA QUE PROVÉ DE LES FAVES DE LA SOJA.

LA TEXTURA, L'ASPECTE I EL SABOR, BUSCA ASSEMBLAR-SE A LA CARN DE POLLATRE.

B
A
C
A
L
L
À

D
E

I
L
L
E
S

F
E
R
O
E

3500KM

X
O
C
O
L
L
A
T
A

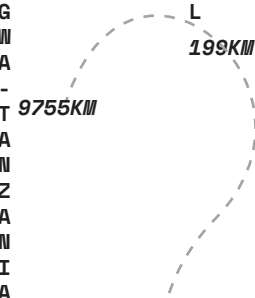
D
E

U
D
Z
U
N
G
W
A
-
T
A
N
Z
A
N
I
A

O
R
I
G
I
N
A
L
B
E
A
N
S
C
O
M
M

P
O
L
L
A
S
T
R
E

D
'
E
R
B
U
L
L
E
199KM



CULTURA O SOSTENIBILITAT?

El Bacallà va arribar a Catalunya al Segle XVI, des de llavors ha estat amb nosaltres formant part de la nostra cultura gastronòmica.

El nostre bacallà prové de les Illes Feroe i ha estat pescat de forma tradicional amb Ham i des de petites embarcacions però, per arribar a nosaltres, ha de fer 3500km i gran part del viatge el fa en camió isotèrmic.

Encara que el trobaràs a la nostra carta durant la seva temporalitat, recomanem reduir el consum de peix i, si el consumeixes, que sigui de les nostres costes i prioritzant els peixos petits de ràpida reproducció.

POSTRES

Potres de Música \$ |7,80

Crema Catalana \$ | 6,00

Postres de xocolata \$ |8,40

Flam d'herbes aromàtiques \$ |5,50

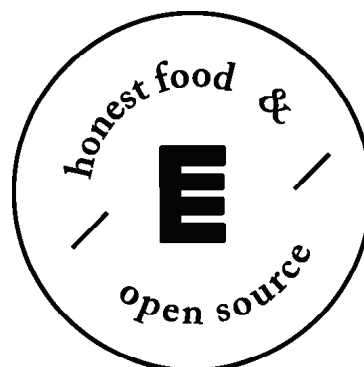
Bunyols de cigrons amb crema catalana \$ |5,80

Panna cotta de vainilla vegana \$ |7,60

Pastís de llimona \$ |7,50

Trufes de xocolata \$ |5,50

Pastís de formatge \$ |8,00



Aquet porta menu és reutilitzat

CAFÈS

Cafè expreso	1,80
Cafè expreso doble	2,40
Cafè Obama	2,00
Tallat	2,10
Cafè amb llet	2,50
Cappuccino	3,00
Got de llet	2,20
Cigaló	2,70
Trifàsic	2,60
Cafè Irlandès	5,00

TÉS I INFUSIONS

Te negre	2,50
Te verd	2,50
Pu-Erh (Te vermell)	2,50
Roiboos Cítric	2,50
Camamilla	2,50
Til·la	2,50
Tissana	2,50
Menta Poleo	2,50

• Gel +0,30

• Disposem de llet de vaca i llet vegetal

• Afegeix-li cafè, cacao o canyella en pols!

LICORS

	Xarrup	Copa		Xarrup	Copa
Vi dolç Sols	2,00	5,00	Licor d'aromes Montserrat	2,50	6,00
Ratafia Reserva Bosch	3,00	6,50	Licor d'arròs d'herbes	2,50	6,00
Ratafia dels Raiders	3,00	6,50	Licor de cafè	2,50	6,00
Ratafia La Pabordessa	2,50	6,00	Licor d'herbes	2,50	6,00
Crema de ratafia	2,50	6,00	Estomacal Bonet	2,50	6,00
Crema de crema catalana	2,50	6,00	Aiguardent d'herbes	2,50	6,00
Crema de Baileys	2,50	6,00	Aiguardent d'orujo	2,50	6,00
Crema de licor d'arròs	2,50	6,00	Orujo d'arròs	2,50	6,00
Crema d'arròs amb llet	2,50	6,00	Cardhu Scotch 12 anys	4,50	10,00
Pedro Ximenez	2,50	6,00	Lagavulin Scotch 16 anys	7,00	14,00
Mascaró	2,50	6,00			
Mascaró Narciso	3,50	7,00			
Suau 15 anys	3,50	7,00			
Torres 10 anys	3,00	7,00			
Torres 15 anys	3,50	7,50			

ADVERTENCIA!!

Si ets el conductor no prenguis alcohol.

El camí pot ser perillós. No val la pena arriscar cap vida per una copa o copes de més.

Sigues responsable per tú, pel teus i pels demés.

VINS BLANCS DE PROXIMITAT

LA FIFAFLOR 2019 (SURTIDOR)

En boca és un vi fresc, afruïtat i acollidor.

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

BERNAVÍ 2019

En boca untuós i al mateix temps salí, persistent i equilibrat.

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

MAS RODÓ 2016

Vi blanc amb lies. Viu en boca, fresc, equilibrat i fragant amb retronasal suau i delicat. (D.O. Penedès - Montonega) 21,00

BRISAT DEL COSTER 2017

Vi ecològic natural sense filtrar. En boca té una entrada intensa i molt volum al centre, amb una acidesa molt present; intens fresc i untuós.

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

BLANC TRADICIÓ 2018

Vi ecològic amb aromes a cítrics, fonoll i fruita blanca. Un vi fresc i molt fruïter, amb un agradable toc que li proporciona la Malvasia de Sitges.

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

VI ROSAT DE PROXIMITAT

TOETS 2019

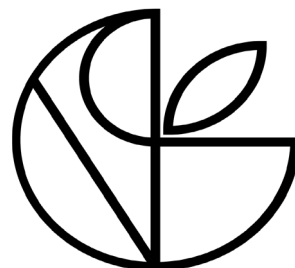
Vi ecològic afruïtat però sec, molt agradable amb una bona espina vegetal que fa que el vi sigui de retrogust llarg.

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

SANGRIA

Sangria de Vi Negre 16,50

Sangria de Cava 19,50



EL CAMÍ 2018 (SURTIDOR)

Colors blau vermellós fosc. En boca és fresc i dens.

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

JOVENT 2019

Vi ecològic, afruitat, intens, amb predomini de fruits vermells madurs i tocs minerals. En boca llarg i equilibrat.

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

COMALATS ALOSA JOVE 2019

Vi ecològic sense filtrar amb aromes de fruita del bosc fresca i pebre blanca.

Un vi jove, refrescant i golós.

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

SANG DE SAULÓ

Vi natural, ecològic i d'agricultura biodinàmica.

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

KHRÓNOS 2017

Vi d'agricultura ecològica i biodinàmica. Poden aparèixer precipitats i una aparença tèrbola, que denoten una elaboració respectuosa i són un bon signe d'autenticitat.

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

CAVA

SOGAS MASCARÓ BRUT

Cava amable en boca amb carbònic ben integrat. Rodó i equilibrat.

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

SOGAS MASCARÓ BRUT NATURE RESERVA

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

JOVÉ & CAMPS BRUT NATURE RESERVA FAMILIA

Un espumós perfilat amb una minúscula i atractiva bombolla.

En boca és agradable, cremós i molt fresc.

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

