

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”.

www.greenlekacanvalldaura.com

AGUA

- 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 1/2 Litro |3,00

VERMUT

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

REFRESCOS

- Papelón con limón |2,20
- Refresco de temporada |2,20
- Té verde frío |2,20
- Kombucha 0.5L |7,50

Gracias a nuestras pautas de trabajo, llevamos des de 2017 reduciendo tanto nuestras emisiones de CO2, directas e indirectas, como nuestros residuos.

En el año 2018 redujimos los residuos plásticos un 75%, los aluminios un 85% y los envases de cristal un 80%. Por eso, nosotros mismos elaboramos nuestros refrescos. Te invitamos a que lo hagas también en casa!
+Sanos +Sostenibles

CERVEZA

CAÑA COPA JARRA

www.estrelladamm.com/ca/sostenibilitat

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

VINO A COPAS

BLANCO

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

NEGRO

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

ROSADO

Tuets 2019 (D.O. Catalunya - Parellada, Macabeu, Garnatxa blanca, Chenin Blanc,

Moscateu d'Alexandria, Ull de Llebre i SYrah |4,50

CAVA

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

DESAYUNOS

AHÍ DONDE ENCUENTRES ESTE SÍMBOLO: \$ SIGNIFICA QUE ES UN PLATO QUE TAMBIÉN ESTÁ DISPONIBLE LOS SÁBADOS Y DOMINGOS POR LA MAÑANA, DE 9:00H A 12:00H

PICA PICA

Olivas \$ |3,50
Patatas bravas \$ |5,50
Hummus \$ |6,00
Croqueta de setas \$ |1,50 unt
Buñuelo de escarola y romesco \$ |5,50
*Almedroc \$ |6,30
Tabla de embutidos de Cal Tomás \$ |14,00

PAN

Tostada de pan de payés \$ |1,30
Tostada de pan de olivas \$ |1,45

SALSAS

All i oli \$ |2,00
Romesco \$ |2,00
*Salsa Juvert \$ |2,00
Pesto Catalán \$ |2,00
Ketchup Catalán |2,00
Salsa agridulce de manzana y frutos secos |2,00

CAZUELA DE HUEVOS

A la riojana \$ |9,50
De espinacas a la catalana \$ |9,00
De botifarra de perol \$ |11,00
Con panceta, calabaza, jengibre y alcaparras \$ |10,60

H U E V O S
D E
C A L L A F
92KM

L A C T E O S
D E
G E R O N A
94KM

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

M A N T E C A
D E
O S O N A
77KM

V E R D U R A S
D E
C O L L S E R O L L A
1KM

PEQUEÑAS PORCIONES

Patatas fritas \$ |3,60
Patatas al caliu \$ |4,50
Puré de patata con queso \$ |6,50
Judías del ganxet \$ |6,00

* L'ALMEDROC ES UN QUESO MEDIEVAL CATALÁN, HECHO CON QUESO DE CABRA DEL MONTSEC, AJO, ACEITE DE BOADA, APIO, VINAGRE Y CILANTRO.

ÉSTE SE MENCIONA EN EL LIBRO DEL "SENT SOVÍ" DEL SIGLO XIV.

* LA SALSA JUVERT APARECE EN EL PRIMER RECETARIO DE COCINA CATALANA.

ES UNA SALSA MEDIEVAL, HECHA A BASE DE HIERBAS AROMÁTICAS, FRUTOS SECOS, PAN TOSTADO Y AJO.





- *Sala Cattabia | 9,80
- Ensalada verde de lechugas | 8,00
- Ensalada de legumbres, verduras, queso y manzana | 10,80
- Tatin de cebolla dulce con cream fraiche | 10,00
- Caracoles de Pons fritos con all i oli \$ | 14,00
- Macarrones con boloñesa de jabalí o de verduras | 9,50
- Canelones de la abuela | 12,00
- Steak tartare | 17,00
- Gírgola de castañer eco a la brasa con *Skordalia \$ | 16,00
- Tarrina de conejo y setas \$ | 9,80
- Parrillada de verduras a la brasa \$ | 10,00

G	B	C	Q	Q
I	O	O	U	U
R	L	N	E	E
G	E	E	S	S
O	T	J	O	O
L	B	O	S	S
A	E			
	//	D	E	D
D	F	E	C	E
E	E		O	
L	T	A		A
	.	R	C	R
M	C	T	A	T
O	O	E	T	E
N	//	S	A	S
S		A	L	A
E	47KM		A	
N		137KM	N	155KM
Y			E	
			S	

*LA SALA CATTABIA ERA UNA RECETA FÁCIL Y HABITUAL ENTRE LOS ROMANOS DE LA ANTIGÜEDAD. NOS VIENE DOCUMENTADA EN LA OBRA DE MARC GAVI APICI "DE RE COQUINARIA". SE ENCUENTRA EN EL LIBRO IV, EN EL QUE APARECEN PLATOS POPULARES DE ELABORACIÓN SENZILLA.

*LA SKORDALIA, ES UNA SALSA GRIEGA QUE COMBINA PURÉ DE PATATA, LIMÓN, PEREJIL Y AJO. TAMBIÉN PUEDE LLEVAR FRUTOS SECOS O PAN SECO, COMBINA CON TODO Y ES DELICIOSA Y REFRESCANTE.

LA BOLONESA DE JABALÍ

Es una carne sostenible que actualmente se encuentra en auge en exportaciones, ya que es un producto muy valorado por el mercado europeo por su calidad sanitaria.

Ésta carne Silvestre es un producto único, 100% natural, auténtico y bueno. Se trata de una carne procedente de animales en libertad, que disfrutan de una alimentación variada y silvestre, sin estar sometidos a la intervención del ser humano, lo que les confiere un sabor especial.

El problema es que el 80% del producto de caza lo exportamos dado que aquí no somos consumidores.

Nuestra idea es animaros a vosotros, padres, a que vuestros hijos la prueben y veréis como la disfrutan. Así también poder animar a los comedores escolares a que la incorporen en su menú y reducir la exportación y quedarnos aquello que es nuestro.

J	S	C
A	E	O
B	N	R
A	G	D
L	L	E
Í	A	R
	D	O
D	E	
E	G	D
	I	E
G	R	
E	O	C
R	N	O
O	A	L
N	.	L
A	C	S
	O	E
95KM	M	R
		O
		L
		A

Y EN LA MONTAÑA TAMBIÉN HAY BUENOS ARROCES

- Arroz de entrecot a la brasa |19,80
- Arroz de verduras |14,50
- Arroz de conejo con caracoles |15,80
- Arroz de pollo, azafrán y hierbas aromáticas |17,50

I FIDEUÁS

- Fideuá con botifarra negra y all i olli |17,00
- Fideuá de verduras |14,50

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

CONSUMO DE CARNE

El 14% del total de las emisiones de CO2 a nivel mundial las genera la ramadería industrial, la misma cantidad generada por todos los transportes.

Sí...igual que todas las emisiones de CO2 emitidas por los coches, los camiones, los aviones y los barcos, provocadas en todo el mundo.

SI CONSUMES CARNE, CONSUME POCA,
Ecológica y de proximidad.

A LA BRASA

- Costillas y espalda de cordero \$ |18,00
- Pollo \$ |13,80
- Conejo \$ |14,80
- Mollejas de ternera \$ |15,00
- Botifarra de payés \$ |12,00
- Parrillada de carne \$ |19,50
- Entraña de ternera \$ |17,00
- Entrecot de ternera madurada 500gr \$ |29,00

ACOMPAÑAMIENTOS A ESCOGER

- Ensalada verde
- Patatas fritas
- Patatas al caliu
- +1,50|Puré de patata con queso
- +1,50|Verduras a la brasa
- +1,50|Judías del ganxet

POBLA DE
SEGUR 203KM

C
A
L
T
O
///
A
S
.
C
A
T

E

GUISADOS

Bacalao "a la llauna" con judías del ganxet \$ |25,00

Picadillo de Cordero \$ |16,20

Pies de cerdo guisados con nabos \$ |13,80

Pollo a la catalana \$ |17,00

Fricandó de ternera \$ |17,60

Conejo con caracoles y chocolate \$ |16,00

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

*Safracurry de Heūra \$ |15,00

*EL PICADILLO DE CORDERO ES UN GUISADO DEL SIGLO XV DONDE LOS HISTORIADORES HAN ENCONTRADO EL USO DEL TOMATE EN UN SOFRITO POR PRIMERA VEZ EN CATALUÑA.

UN PLATO BIEN ESPECIADO, SIN SAL Y CON MUY SABROSO.

*LA HEURA ES UNA PROTEÍNA QUE PROVIENE DE LAS HABAS DE LA SOJA.

LA TEXTURA, EL ASPECTO Y EL SABOR, BUSCA ASEMEJARSE A LA CARNE DE POLLO.

B
A
C
A
L
A
O

D
E

I
S
L
A
S

F
E
R
O
E

3500KM

C O
H R
C I
O G
L I
A //
T A
E L
B
D E
E A
//
U S
D .
Z C
U O
//
G W
A -
T A
N Z
A N
I A
A

P
O
L
L
O

D
E

E
R
B
U
L
L

199KM

9755KM

CULTURA O SOSTENIBILIDAD?

El Bacalao llegó a Cataluña en el Siglo XVI. Desde entonces ha estado con nosotros formando parte de nuestra cultura gastronómica.

Nuestro bacalao proviene de las Islas Feroe y ha estado pescado de forma tradicional con anzuelo y desde pequeñas embarcaciones pero, para llegar a nosotros, ha de hacer 3500km y gran parte del viaje lo hace en camión isotérmico.

Aunque lo encontrarás en nuestra carta durante su temporalidad, recomendamos reducir el consumo de pescado y, si lo consumes, que sea de nuestras costas y priorizando los pescados pequeños de rápida reproducción.

POSTRES

Potres de Música \$ |7,80

Crema Catalana \$ | 6,00

Postres de chocolate \$ |8,40

Flan de hierbas aromáticas \$ |5,50

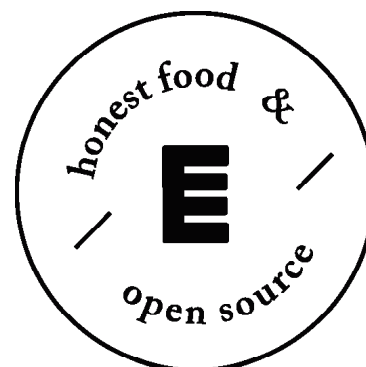
Buñuelos de garbanzos con crema catalana \$ |5,80

Panna cotta de vainilla vegana \$ |7,60

Pastel de limón \$ |7,50

Trufas de chocolate \$ |5,50

Pastel de queso \$ |8,00



CAFÉS

Café expreso	1,80
Café expreso doble	2,40
Café Obama	2,00
Cortado	2,10
Café con leche	2,50
Cappuccino	3,00
Vaso de leche	2,20
Carajillo	2,70
Trifásico	2,60
Café Irlandés	5,00

TÉS E INFUSIONES

Té negro	2,50
Té verde	2,50
Pu-Erh (Té rojo)	2,50
Roiboos Cítrico	2,50
Manzanilla	2,50
Tila	2,50
Tisana	2,50
Menta Poleo	2,50

• Hielo +0,30

- Disponemos de leche de vaca y leche vegetal
- Añádele café, cacao o canela en polvo!

LICORES

	Chupito	Copa		Chupito	Copa
Vino dulce Sols	2,00	5,00	Licor de aromas de Montserrat	2,50	6,00
Ratafia Reserva Bosch	3,00	6,50	Licor de arroz de hierbas	2,50	6,00
Ratafia dels Raiers	3,00	6,50	Licor de café	2,50	6,00
Ratafia La Pabordessa	2,50	6,00	Licor de hierbas	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	Aguardiente de hierbas	2,50	6,00
Crema de Baileys	2,50	6,00	Aguardiente de orujo	2,50	6,00
Crema de licor de arroz	2,50	6,00	Orujo de arroz	2,50	6,00
Crema de arroz con leche	2,50	6,00	Cardhu Scotch 12 años	4,50	10,00
Pedro Ximenez	2,50	6,00	Lagavulin Scotch 16 años	7,00	14,00
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			

ADVERTENCIA!!

Si eres el conductor no tomes alcohol.

El camino puede ser peligroso. No vale la pena arriesgar ninguna vida por una copa o copas de más.

Sé responsable por ti, por los tuyos y por los demás.

VINOS BLANCOS DE PROXIMIDAD

LA FIFAFLOR 2019 (SURTIDOR)

En boca es un vino 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 lías. 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 y untuoso.

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

BLANC TRADICIÓ 2018

Vino ecológico con aromas a cítricos, hinojo y fruta blanca. Un vino fresco y muy afrutado, 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 DE PROXIMIDAD

TUETS 2019

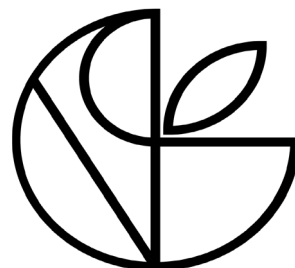
Vino ecológico afrutado pero seco, muy agradable con una buena espina vegetal que hace que el vino sea de retrogusto largo.

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

SANGRIA

Sangria de Vino Tinto 16,50

Sangria de Cava 19,50



EL CAMÍ 2018 (SURTIDOR)

Color 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 una apariencia turbia, que denotan una elaboración respetuosa y son un buen signo de autenticidad.

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

JOVÉ & 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

