



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 embotellada Veri 1 Litro | 3,80
- Agua con gas embotellada Veri 1/2 Litro | 3,00

VERMUT

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

REFRESCOS

- Papelón con limón | 2,80
- Refresco de temporada | 2,80
- Botanica | 4,00
- Kombucha 0.33L | 4,50

Gracias a nuestras pautas de trabajo, llevamos desde 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
- 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, Moscatell d'Alexandria, Ull de Llebre i SYrah | 4,50

CAVA

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

PICA PICA

- Olivas \$ |3,50
- Patatas bravas \$ |5,80
- Hummus \$ |6,50
- Croqueta de setas \$ |1,80 und
- Buñuelos de escarola y romesco \$ |6.50
- *Dip de queso de Almedroc \$ |7.00
- Tabla de embutidos \$ |14,00

PEQUEÑAS PORCIONES

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

SALSAS

- All i oli \$ |2,20
- Romesco \$ |2,20
- *Salsa Juvert \$ |2,00

CAZUELA DE HUEVOS

- A la riojana \$ |9,50
- De espinacas a la catalana \$ |9,00
- De botifarra de perol \$ |12,00
- Con panceta y patatas \$ |11,60
- De setas y patatas fritas \$ |10.00

H
U
E
V
O
S

D
E

C
A
L
L
A
F

L
A
C
T
E
O
S

D
E

G
E
R
O
N
A

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

M
A
N
T
E
C
A

D
E

O
S
O
N
A

V
E
R
D
U
R
A
S

D
E

C
O
L
L
S
E
R
O
L
A

92KM

94KM

77KM

1KM

PAN

- Tostada de pan de payés \$ |1,40

* EL 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 SALSА JUVERT APARECE EN EL PRIMER RECETARIO DE COCINA CATALANA.

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



- Sopa fria del dia |7,50
- Ensalada verde con su vinagreta |8,50
- Steak tartare con patatas fritas |17,00
- Tatin de cebolla dulce con cream fraiche "Criminal" |10,00
- Caracoles de Pons fritos con all i oli \$ |13,50
- Macarrones con boloñesa de jabalí |9.50
- Canelones de la abuela al horno de lenya \$ |15,00
- Girgola de castanyer eco a la brasa con *Skordalia "TOP" \$ |16,00
- Parrillada de verduras a la brasa y Acuaponia "Brutal" |12,50

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
N		137KM		155KM
Y			E	S

*LA SALA CATTABIA ERA UNA RECETA HABITUAL ENTRE LOS ROMANOS DE LA ANTIGÜEDAD. NOS VIENE DOCUMENTADA EN LA OBRA DE MARC GAVI APICI "DE RE COQUINARIA". LOS INGREDIENTES PRINCIPALES SON EL PEPINO, QUESO, PAN TOSTADO, MENTA, ANCHOA, PIÑONES, ALCAPARRAS Y VINAGRE

*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

PRECIO POR PERSONA Y MINIMO DOS PERSONAS

Arroz de entrecot a la brasa "TOP" |20,00

Arroz de verduras "Recomendado" |15,50

Arroz de pollo, azafrán y hierbas aromáticas |17,50

I FIDEUÁS

PRECIO POR PERSONA Y MINIMO DOS PERSONAS

Fideuá con botifarra negra y all i olli |17,50

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

Cordero a la brasa \$ |18,00

Pollo \$ |14,80

Lomo de Daina "Ciervo" \$ |21,00 "El más ECO"

Botifarra de payés \$ |12,00

Parrillada de carne \$ |19,90

Entrecot lomo bajo 250g \$ |22,00

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

ACOMPAÑAMIENTOS A ESCOGER

Ensalada verde

Patatas fritas

Patatas al caliu

+3,00 | Puré de patata con queso

+1,00 | Verduras a la brasa

+1,50 | Judías del ganxet

POBLA DE
SEGUR 203KM

C
A
L
T
O
M
A
S
·
C
A
T

E

Reduce Recicla Reinventa Reutiliza - El futuro no es desechable

GUISADOS / HORNO DE LEÑA

Picadillo de Cordero \$ | 16,20

Pie de cerdo guisado con nabos "TOP" \$ | 15.80

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

Guiso de Heura "El +Sostenible" \$ | 16.50

*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
MUY SABROSO.

CONSUMO DE PESCADO

Muchos no somos conscientes pero no podemos escapar de la realidad ni ser escépticos

Nuestras lonjas catalanas han visto un descenso del 50% del pescado que se pesca el día de hoy comparado hace 40 años.

Por eso el 80% de pescado que se consume en Cataluña y generalmente en Europa proviene de otras costas no mediterráneas. Gran parte del pescado que consumimos proviene del Atlántico, y principalmente del sur, costas africanas, donde los grandes barcos europeos "España, Portugal, Francia, Suiza" con la mejor tecnología han comprado el permiso de pesca a los gobiernos de estos países "Gobiernos con economías extractivas" Donde el único perjudicado es el ciudadano, por ejemplo Senegal pueblo pesquero no puede pescar en sus costas, no hay todo el trabajo que mueve este sector y por el contrario y obviamente no hay suficiente comida. Después ellos emigran y nosotros no los queremos.

Y todo esto no es suficiente, además los barcos tienen la mejor tecnología para encontrar siempre pescado pero el problema que ningún sistema sabe diferenciar entre especies y desgraciadamente cada vez quedan menos especies ya que cada día mueren millones de especies como delfines, tortugas, tiburones, ballenas y miles de otros .. Que normalmente son tiradas al mar una vez muertas por los métodos de pesca industrial y cada una de ellas tiene un papel muy importante para nuestro planeta.

La solución, ser conscientes, reducir el consumo, y si consumimos que sea sólo de proximidad y si es posible pescado pequeño de rápida reproducción.

C O P
H R O
C I L
O G L
L I O
A //
T A D
E L E
B E
D E E
E A E
// R
U S B
D . U
Z C L
U O
N // 199KM
G
W
A
-
T 9755KM
A
N
Z
A
N
I
A

POSTRES

Crema Catalana \$ | 6,80

Postres de chocolate \$ | 7.80

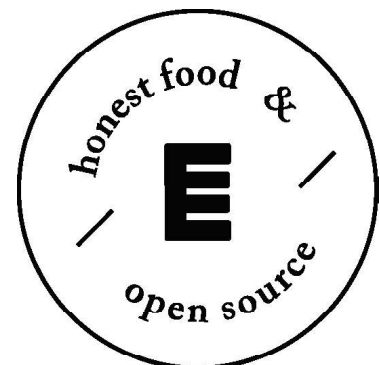
Flan de huevo \$ | 6.00

Pastel de limón \$ | 7,50

Trufas de chocolate \$ | 6.00

Bola de helado o sorbete \$ | 3.00

Pastel de queso \$ | 8,00



Este porta-menu es reutilizado