



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

REFRESCOS

- Papelón con limón | 2,80
- Refresco de temporada | 2,80
- Copa de Botanica | 3.80
- Copa de Kombucha | 3.80

AGUA

- Agua embotellada Veri 1 Litro | 3,50
- Agua con gas embotellada Veri 1/2 Litro | 2.90

VERMUT

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

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
- 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
- Comalats alosa jove | 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 de caza y eco |14,00

PAN BAO

- De Tartar de Ternera \$ |5.00
- Porchetta \$ |4.50
- Pulled Porck \$ |4.50
- Berengena lacada \$ |4.00

PEQUEÑAS PORCIONES

- Patatas fritas \$ |4,00
- Patatas al caliu \$ |4,50
- Judías del ganxet \$ |6,00

CAZUELA DE HUEVOS

- De espinacas a la catalana \$ |9,00
- 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
N A

L A C T E S
O S
D E
G E R O A

L A S E L V A T A
N A
-
N 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

* 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.

PAN

- Tostada de pan de payés \$ |1,40

SALSAS

- All i oli \$ |2,20
- Romesco \$ |2,20



- Ensalada del huerto 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 i aceite de trufa \$ | 15,00
- Girgola de castanyer eco a la brasa con *Skordalia "TOP" \$ | 16,00
- Parrillada de verduras a la brasa y ~~Acuaponia~~ | 13,50

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		137KM	N	155KM
Y			E	
			S	

"LA GIRGOLA" LA GRANJA DE BOLET BEN FET ES UN CENTRO DE TRABAJO ESPECIAL DE LA COOPERATIVA TEB VERD QUE FORMAN PARTE DEL GRUPO COOPERATIVA TEB (TALLER ESCOLAR DE BARCELONA) ESPECIALIZADA EN LA INSERCIÓN SOCIAL Y LABORAL DE PERSONAS CON DISCAPACIDAD INTELECTUAL.

***LA SKORDALIA,** ES UN PURE GRIEGO QUE COMBINA PURÉ DE PATATAS, LIMÓN, PEREJIL Y AJO. COMBINA CON TODO Y ES DELICIOSO Y REFRESCANTE..

COCINAMOS LA GIRGOLA DE CASTAÑO CON LA SARTEN DE LAS CATAÑAS DIRECTAMENTE A LA BRASA DEJANDO UN AROMA Y GUSTO EXCEPCIONAL

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

8KM

Y EN LA MONTAÑA TAMBIÉN HAY BUENOS ARROCES

PRECIO POR PERSONA Y MINIMO DOS PERSONAS

Arroz de entrecot a la brasa con setas de temporada "TOP" |23.00

Arroz de verduras de temporada "Recomendado" |15,50

Arroz de pollo aromatizado con hierbas con toque de all i oli |19.00

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 A F R A D E L D E O S O E N C S A M 194KM	P O L L O L L E A S T I R 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 ramaderia 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 \$ |15,80

Lomo de Daina "Ciervo" \$ |24,00 "El más ECO"

Botifarra de payés \$ |12,00

Parrillada de carne \$ |19,90

Entrecot lomo bajo 250g \$ |23.00

Entrecot de ternera madurada 450gr \$ |33.00

PROXIMAMENTE TOMAHAWK de vaca vieja madurado...

ACOMPÑAMIENTOS 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 con all i oli gratinado \$ | 10,50

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 este motivo 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 lo máximo posible, 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

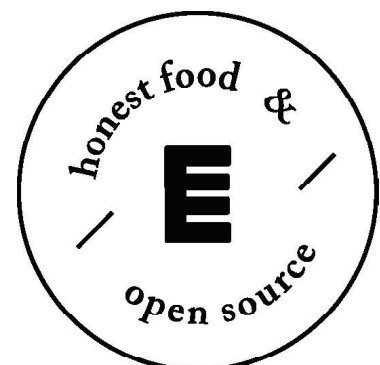
Postres de chocolate \$ | 8.50

Trufas de chocolate \$ | 6.00

Bola de helado o sorbete \$ | 3.00

Pastel de queso \$ | 8,00

Tarta vegana sin gluten \$ | 6,00



Este porta-menu es reutilizado

CAFÉS ILLY

Café expreso	1,90
Café expreso doble	2,40
Café Obama	2,00
Cortado	2,20
Café con leche	2,60
Cappuccino	3,50
Vaso de leche	2,20
Carajillo	2,90
Baileys sin lactosa	3.50
Trifásico	2.80
Café Irlandés	5,50

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 Bailey S/lactosa	3.50	9.00	Orujo de arroz	2,50	6,00
Crema de licor de arroz	2,50	6,00	Cardhu Scotch 12 años	4,50	10,00
Crema de arroz con leche	2,50	6,00	Lagavulin Scotch 16 años	7,00	14,00
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			

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

TUETS 2019

Vino natural elaborado con sus propias levaduras de la uva, sin filtrar

(-Chenin Blanc, Garnatxa Blanca, Parellada,) 17.50

COM MAI 2018

Xarel·lo Con uva ecologica levaduras Salvajes sin clarificar ni filtrado, 19.50

BLANC TERRE2018

La uva Macabeo entrega a este vino una gran intensidad floral y de fruta blanca.

Untuoso y juvenil, se muestra perfecto para el para acompañar aperitivos, y

arroz 18.00

SOLS XAREL 2018

Xarel·lo 100%. Es un vino ideal para acompañar la cocina catalana y moderna, tanto marina como de montaña. La frescura natural del vino, resalta y potencia los aromas y sabores del plato, con armonía. Es un vino gastronómico que puede acompañar una comida de principio hasta el final. Elaborado y embotellado por Judit Sogas. 24,80

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 Malvasia de Sitges.

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

VINO ROSADO DE PROXIMIDAD

ROSA D'ABRIL 2020

El vino Rosa de Abril ha Sido Elaboración con uvas de las variedades Macabeo, Malvasia y Syrah, que han Sido cultivados en conversión a la agricultura ecológica.

(D.O. Penedés - Macabeo: 50% Malvasia: 25% Syrah: 25%) 21,00

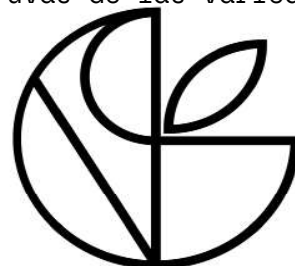
CRESTA ROSA PREMIUM

Vino semi espumoso rosado, obtenido con fermentación natural, de excepcional calidad que se elabora a partir de una cuidada selección de las mejores uvas de las variedades Pinot Noir y Syrah.. D.O Empordar 16,00

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

MAS RODO CABERNET 2012

Cabernet Sauvignon combina amb carns vermelles, arròs amb carn, guisats, caça i per degustar amb postres, especialment xocolata o després del cafè.

(D.O.Penedes - 100% Cabernet Sauvignon.) 33,00

EXIBIS 2020

Paso fresco y sabroso, con taninos vibrantes y una viva acidez. Con retornos aromáticos de fruta negra y roja, y el recuerdo de flores secas y especiados

(D.O Pla de bagues- Cabernet Sauvignon, Mandó, Sumoll.) 21.00

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

FVLUMINIS

Vino original y complejo, intenso y fresco

(D.O. Montsant- ,Cabernet sauvignon / Cariñena / Garnacha) 22,00

CAMINS DEL PRIORAT

Vino tinto fluido en la nariz fruta roja y negra con frambuesas y cerezas, notas de hierbas aromáticas como la lavanda y toques minerales de pizarra. En boca es un vino de cuerpo medio con taninos pulidos y una acidez muy bien integrada.

(D.O. Penedès - Cabernet Sauvignon, Cariñena, Garnacha Tinta, Merlot, Syrah 39,00

CAVA

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