



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

REFRESCOS

- Papelón amb llimona | 2,80
- Refresc de temporada | 2,80
- Copa de Botanica | 3,80
- Copa de Kombucha | 3,80

VERMUT

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

AIGUA

- Aigua embotellada Veri 1 Litre | 3,50
- Aigua amb gas embotellada Veri 1/2 Litre | 2,90

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	4,10	Complot IPA ampolla 3,00
Turia tirador	2,10	2,80	4,10	Free Damm ampolla 2,80
Clara tirador	2,00	2,80	4,10	

VI A COPE

BLANC

La Figafior Bell Cross 2019 D.O. Montsant - Garnatxa blanca | 3,50

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

Comalats alosa jove 2019 | 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

PICA PICA

- Olives \$ |3,50
- Patates braves \$ |5,80
- Hummus \$ |6,80
- Croqueta de bolets \$ |1.80 unt
- Bunyols de col kale i romesco 4unt \$ |6.60
- * Dip de Formatge d'Almendroc \$ |7,00
- Taula d'embotits "caça i eco" \$ |14,00

PA BAO

- De tartar de vedella \$ |5.00
- Porchetta \$ |4.50
- Pulled Porck \$ |4.50
- Alberginea lacada \$ |4.00

PETITES PORCIONES

- Patates fregides \$ |4,00
- Patates al caliu \$ |4,50
- Mongetes del ganxet \$ |6,00

CASSOLA D'OUS...

- D'espínacs a la catalana \$ |9,00
- Amb cansalada i patates fregides \$ |13.60
- Amb bolets i patates fregides \$ |10.00

O
U
S

D
E

C
A
L
A
F

92KM

L
A
C
T
I
S

D
E
A
A
G
I
R
O
N
A

94KM

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

94KM

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

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

PA

- Torrada de pa de pagès \$ |1,40

SALSES

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

- Amanida de l'hort amb vinagreta | 8.50
- Steak tartare amb patates fregides | 17,00
- Tatin de ceba dolça amb cream fraiche "Criminal" | 10.00
- Cargols de Pons fregits amb all i oli \$ | 13.50
- Macarrons amb bolonyesa de senglar | 9.50
- Canelons de l'àvia al forn de lenya i oli de tofona \$ | 15.00
- Gírgola de castanyer eco a la brasa amb *Skordalia "TOP" \$ | 16,00
- Parrillada de verdures a la brasa i ~~Acuaponia~~ \$ | 13,50

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
N		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	A	T
N	M	A	A	E
S	47KM	137KM	T	S
E			A	A
N			L	A
Y			N	S

"LA GIRGOLA" LA GRANJA DE BOLET BEN FET ÉS UN CENTRE ESPECIAL DE TREBALL DE LA COOPERATIVA TEB VERD QUE FORMEN PART DEL GRUP COOPERATIU TEB (TALLER ESCOLA BARCELONA) ESPECIALITZAT EN LA INSERCIÓ SOCIAL I LABORAL DE PERSONES AMB DISCAPACITAT INTEL·LECTUAL.

***LA SKORDALIA,** ÉS UNA SALSA GREGA QUE COMBINA PURÉ DE PATATA, LLIMONA, JULIVERT I ALL.

CUINEM LA GIRGOLA AMB LA PAELLA CASTANYERA DIRECTAMENT AL ALA BRASSA DEIXANT UN AROMA Y GUST EXCEPCIONAL

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
95KM	.	L
	C	A
	O	
	M	8KM



I A LA MONTANYA TAMBÉ HI HA BONS ARROSSOS

PREU PER PERSONA MINIM DOS PERSONES .

Arròs d'entrecot a la brasa amb boltes de temporada "TOP" |23.00

Arròs de verdures "Recomenat" |15,50

Arròs de Pollastre aromatitzat amb herbes i toc d'all i oli |19.00

I FIDEUAS

PREU PER PERSONA MINIM DOS PERSONES .

Fideuà amb botifarra negra amb all i oli |17,50

A	S	S	P
R	A	A	O
R	F	F	L
O	R	R	L
S	À	A	A
S	D	D	S
D	E	L	T
E	M	O	R
P	O	N	D
A	S	E	R
L	I	C	E
S	A	.	R
130KM	194KM	C	I
		O	A
		M	U
			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, DE PROXIMITAT I SI ÉS COLOGICA COM LA NOSTRE MILLOR

A LA BRASA

Xai a la brasa \$ |18,00

Pollastre \$ |15,80

Llom de Daina "Cervol" \$ |24.00 "el més eco"

Botifarra de pagès \$ |12,00

Parrillada de carn \$ |19.90

Entrecot llom baix 250g \$ |23.00

Entrecot de vedella madurada 450gr \$ |33.00

Proximament...TOMAHUK madurat de vaca vella

ACOMPANYAMENS A ESCOLLIR

Amanida verda

Patates fregides

Patates al caliu

+3.00 | Puré de patata amb formatge

+1.00 | Verdures a la brasa

+1.50 | Mongetes del ganxet

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

POBLE DE
SEGUR 203KM

Redueix Recicla Reinventa Reutilitza - El futur no és d'un sol ús

GUISATS / FORN DE LLENYA

Picadillo de Xai \$ |16,20

Peu de porc gratinat amb all i oli \$ |10.50

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

Guisat de Heura "El mes sostenible" \$ |16.50

* EL PICADA DE XAI ÉS UN GUISAT DE SEGLE XV ON ELS HISTORIADORS HAN TROBAT L'ÚS DEL TOMÀQUET EN UN SOFREGIT PER PRIMERA VEGADA A CATALUNYA.

UN PLAT BÉN ESPECIAT, SENSE SAL I MOLT SABRÓS

CONSUM DE PEIX

Mols no som conscients però no podem escapar de la realitat ni se escèptics.

Les nostres llotges catalanes han vist un descens del 50% del peix que es pesca al dia d'avui comparat fa 40 anys.

Per això el 80% de peix que consumim a Catalunya i generalment a Europa prové d'altres costes no mediterrànies. Gran part del peix que consumim prové de l'Atlàntic, i principalment del sud, costes africanes, on els grans vaixells europeus "Espanya, Portugal, França, Suïça" amb la millor tecnologia han comprat al permís de pesca als governs d'aquets països "Governs amb economies extractives" On el únic perjudicat es el ciutadà, per exemple Senegal poble pesquer no pot pescar a les seves costes, no hi ha tot el treball que mou aquet sector i per contra i òbviament no hi ha suficient menjar. Després ells emigren i nosaltres no els volem.

I tot això no es suficient, a més els vaixells tenen la millor tecnologia per troba peix, però el problema que cap sistema sap diferencia entre espècies per això i malauradament cada cop queden menys espècies ja que cada dia moren milions d'espècies com dofins, tortugues, taurons, balenes i milers d'altres.. que normalment son tirades al mar un cop mortes per els mètodes de pesca industrial

La solució, Ser Conscients, reduir els nostre consum, si consumim que sigui nomes de proximitat si es possible de peix petit de rapida reproducció.

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

199KM

POSTRES

Crema Catalana \$ | 6,80

Postres de xocolata \$ |8.50

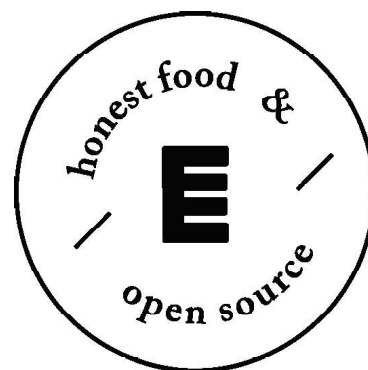
Trufes de xocolata \$ |6.00

Pastís de formatge \$ |8,00

Bola de gelat \$ |3.00

Bola de sorbet \$ |3.00

Pastís vega sense gluten \$ |6.00



CAFÈS ILLY

Cafè expreso	1,90
Cafè expreso doble	2,40
Cafè Obama	2,00
Tallat	2,20
Cafè amb llet	2,60
Cappuccino	3,50
Got de llet	2,20
Cigaló	2,90
Trifàsic	2,80
Cafè Irlandès	5,50

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	Black Label negre	4,00	9,50
Mascaró	2,50	6,00	Lagavulin Scotch 16 anys	7,00	14,00
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, afruitat i acollidor.

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

TUETS 2019

Vi natural elaborat amb les seu propi llevat del raim, sense filtra

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

COM MAI 2018

Xarel·lo Amb raim ecologic, llevat salvatje sense clarifica ni faltar 19.50

BLANC TERRE 2018

El raim Macabeu aporta aquest vi una gran intensitat floral i de fruita blanca, Untuos i juvenil, Perfecte per acompanyar aperitius i arrossos. 18.00

SOLS XAREL 2018

Xarel·lo 100%. És un vi ideal per acompanyar la cuina catalana i moderna, tant marina com de muntanya. La frescor natural del vi, ressaltava i potencia els aromes i sabors del plat, amb harmonia. És un vimolt gastronòmic que pot acompanyar un àpat de principi fins el final. Elaborat i embotellat per Judit Sogas. 24,80

BLANC TRADICIÓ 2018

Vi ecològic amb aromes a cítrics, fonoll i fruita blanca. Un vi fresc i molt fruiter, 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

ROSA D'ABRIL 2020 (D.O. Penedès - Macabeo: 50% Malvasia: 25% Syrah: 25%) 21,00

TUETS (Parellada, Macabeu, Garnatxa Blanca, Chenin Blanc, Moscatell d'Alexandria, Ull de Llebre i Syrah. 17.50

CRESTA ROSA PREMIUM

Vi semiescumós rosat, obtingut amb fermentació natural, d'excel·lent qualitat que s'elabora a partir d'una acurada selecció dels millors raïms de les varietats Pinot Noir i Syrah. D.O Empordar 16,00

SANGRIA

Sangria de Vi Negre 16,50

Sangria de Cava 19,50

EL CAMÍ 2018 (SURTIDOR)

En boca es fresc i dens.

(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

Pas fresc i saborós, amb tanins vibrants i una viva acidesa. amb retorns aromàtics de fruita negra i vermella, i el record de flors seques i especiades

(D.O Pla de bagues- Cabernet Sauvignon, Mandó, Sumoll.) 21,00

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

FVLUMINIS

Vi original i complex, intens i fresc

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

CAMINS DEL PRIORAT

Vi negre fluid al nas fruita vermella i negra amb gerds i cireres, notes d'herbes aromàtiques com l'espígol i tocs minerals de pissarra. En boca és un vi de cos mig amb tanins polits i una acidesa molt ben 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 i Parellada) 20,50

JUVÉ & 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