



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 km0, reduïm els impactes mediambientals amb l'ús majoritari de productes a granel i lliures de plàstics. 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 matèria prima saludable i de qualitat”.

www.greenlekacanvalldaura.com

B E G U D A

P A P E L Ó N A M B L L I M O N A 2 . 8 0

LLIMONADA AMB CANYA DE SUCRE

R E F R E S C D E T A R O N J A 2 . 8 0

ELS NOSTRES REFRESCOS SON FETS AMB FRUITES I SUCRES ECOLÒGICS

R E F R E S C D E G E N J I B R E I L L I M A 2 . 8 0

LLEUGERAMENT PICANT I AMB GAS

R E F R E S C D E F L O R D E J A M A I C A 2 . 8 0

SENSE SUCRE

C O P A K O M B U C H A 3 . 5 0

SIMBIOSIS DE MIRCROORGANISMES PROBIÒTICOS

A I G U A L I T R E 3 . 5 0

A I G U A A M B G A S 1 / 2 L 2 . 9 0

V E R M O T 3 . 5 0

E S T R E L L A D A M M

E S T R E L L A D A M M 2 . 0 0 / 2 . 7 0

V O L L D A M 2 . 2 0 / 2 . 8 0

T O R I A 2 . 2 0 / 2 . 8 0

C L A R A 2 . 2 0 / 2 . 8 0

C O M P L O T I P A 3 . 0 0

F R E E D A M M 2 . 8 0

P E R P I C A R

ESCARPA I MARTELL

PATATES BRAVES DE COLORS 6.80

AMB PATATES, PASTANAGA, REMOLATXA, CARBASSA I LA NOSTRA Salsa ESPECIAL
SORTIR DEL QUE ÉS QUOTIDIÀ ÉS VENIR AQUÍ, BENVINGUTS A GREEN LEKA

BRAVES GRATEN 7.00

MIL FULLES DE PATATES AMB BRAVA I ALLIOLI

CROQUETA 1,90 / u.

DE BOLETS O DE POLLASTRE

CROQUETA 2,20 / u.

DE CABRA RASQUERA BLANCA DE COLLSEROLA "MASIA CAN PUIG"

BUNYOL 1,70 / u.

DE COL ARRISSADA I/O ESCAROLA AMB FRUITS SECS I Salsa ROMESCO

EMBOTITS 12.00 / 2 PAX

DE CAÇA I ECOLÒGICS

Q U E N O F A L T I

P A D E V I D R E A M B T O M A Q U E T 2.00

T O R R O D A D E P A G È S 1.40

R O M E S C O 2.20

ENTRANTS

AMANIDA DE L'HORT 8,50

AMB PRODUCTES DE TEMPORADA, PROXIMITAT I/O ECOLÒGICS

CARXOFES CONFITADES A LA BRASA 12,00

PRÈVIAMENT CONFITADES EN AOVE

GIRGOLA DE CASTANYER ECO 16,00

A LA BRASA AMB PURE SKORDÀLIA "PURE A LA LLIMONA"
CULTIVADA AL MONTSENY PER LA COOPERATIVA TEB VER ON OPEREN MÉS DE MIL
PERSONES ALS SEUS CENTRES DE INSERCIÓ SOCIAL PER A PERSONES AMB DISCAPACITAT INTEL·LECTUAL.

CANELONS DE BOLETS 15,00

AMB OLI TRUFAT OPCIONAL

CANELONS DE CARN ECO 15,00

GRATINATS AMB FORMATGE ECO EMENTAL I ACABAT AMB OLI TRUFAT

PASTA A LA BOLONYESA DE SENGLAR 9,50

ES TRACTA D'UNA DE LES CARNS MÉS SOSTENIBLES JA QUE PROCEDEIX D'ANIMALS EN LLIBERTAT,
QUE GAUDEIXEN D'UNA ALIMENTACIÓ VARIADA I SILVESTRE, SENSE ESTAR SOTMESOS A LA INTERVENCIÓ
DE L'ÉSSER HUMÀ, COSA QUE ELS CONFEREIX UN SABOR ESPECIAL.

CARGOLS DE PONS FREGITS 13,50

A COMPANYYATS D'ALLIOLI

CARPACCIÒ DE VEDELLA ECO 16,00

AMB FORMATGE CREMA, HERBES I AOVE

RESERVA PRÈVIA - TEULA DE CALÇOTS AMB LA SEVA SALSÀ 14,50

A R R O S S O S

M Í N I M 2 C O M E N S A L S
P R E U P E R P E R S O N A

D E V E R D U R E S 1 5 . 0 0

I A LA MONTANYA TAMBE HI HA BONS ARROSSOS I EL DE DE VERDURES ES UN DELLS

D E B O L E T S 1 8 . 0 0

AMB ALLIOLI DE BOLETS BRASSEJATS

D ' E N T R E C O T E C O 2 3 . 0 0

FONS DE VEDELLA, ENTRECOT A LA BRASA I ALLIOLI DE CARXOFA

D E P O L L A S T R E E C O 2 0 . 0 0

AROMATITZAT AMB HERBES I TOC D'ALLIOLI

D E C O N I L L 2 0 . 0 0

AMB ALLIOLI DE BOLETS BRASSEJATS

ALTRES COCCIONS

RAGOUT DE TOFU ECO FUMAT 15,00

AMB VERDURES I PATATES

MELÒS DE VEDELLA ECO 18.50

AMB DEMI-GLACE I GRATEN DE PATATES

WELLINGTON DE FILET DE VEDELLA ECO 30.00

FILET DE VEDELLA EMBOLICAT AMB MASSA DE PASTA DE FULL AMB PERNIL ACOMPANYAT DE SALSA DEMI-GLACE,
VERDURES I PATATES AL CALIU

STROGONOFF DE VEDELLA ECO 19.00

GUISAT DE VEDELLA AMB VERDURES I PATATES

CABRIT ECO A LA FLAMA I AL FORN DE LLENYA

CABRIT DE CABRA RASQUERA BLANCA ECO AMB LES SEVES GUARNICIONS
SOTA RESERVA PRÈVIA I SEGONS STOCK

CANAL 250€ MITJANA CANAL 130€

M E N Û T S

TREBALLEM AMB L'ANIMAL
ECOLÒGIC I
SENCER.

COR A LA BRASA 12.00

CAP I POTA 10.50

LLENGUA AMB SALSA 12.00

LLETONS A LA BRASA 11.50

B R A S A V E G E T A L

PARRILADA DE VERDURES 13.50

AMB PURE FUMAT, OLI DE PORRO I POLS D'OLIVA NEGRA

TIKKA HEORA 18.00

AMB PATATA AL CALIU I VERDURES

B R A S E S

F O C I F U M

D E G U S T A C I Ó D E X A I E C O 2 0 . 0 0

A LA BRASA, A LA FLAMA I BAIXA TEMPERATURA .
XAI XISQUETA DEL PALLARS, PER CAL TOMAS AMB PATATA AL CALIU

G R A E L L A D A 2 0 , 0 0

VEDELLA AMB SALAÓ, XAI, BOTIFARRA, XORIÇ , CALIU I XIMIXURRI

B O T I F A R R A 1 2 , 5 0

A TRIAR GUARNICIÓ: FREGIDES, AMANIDA , CALIU O GANXET

T O M A H A W K E C O 1 0 0 € / K G

DE VACA VELLA AMB MÉS DE 70 DIES DE MADURACIÓ
AMB AMANIDA, PATATES FREGIDES, I LA SEVA SALS DE MANTEGA

E N T R E C O T 2 5 0 G 2 2 , 5 0

A TRIAR GUARNICIÓ: FREGIDES, AMANIDA , CALIU O GANXET

E N T R E C O T 4 5 0 G 3 7 , 0 0

A TRIAR GUARNICIÓ: FREGIDES, AMANIDA , CALIU O GANXET

L L O M D E S A N G L A R 2 2 , 0 0

AMB PURÉ DE TOPINAMBUR DE VALLDAURA LABS, DEMI-GLAÇE I PATATA GRANTEN

L L O M D E D A I N A 2 6 , 0 0

AMB PURE DE TOPINAMBUR DE VALLDAURA LABS, DEMIGLAÇ I PATATA GRANTEN

P O S T R E S

P A S T Í S V E G À & F R O S T I E V E G À 7.00

T R O F E S D E X O C O L A T A 5.50

S T R U D E L D E P O M A 9.00

AMB GELAT DE VAINILLA

P A S T Í S D E F R O M A T G E 8.00

C O U L A N T D E X O C O 8.50

AMB GELAT DE VAINILLA

C R E M A C A T A L A N A 6.80

B O L A D E G E L A T E C O 3.00

DE XOCOLATA, DE VAINILLA SORBET DE LLIMONA O SORBET DE MADUIXA