



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.greenlekacanvasvalldaura.com

BEBIDAS HONESTAS

PAPELÓN CON LIMÓN 2.80

LIMONADA CON CAÑA DE AZUCAR "SIN GAS" CON BUEN EQUILIBRIO ENTRE ACIDED Y DULZURA
TODOS NUESTROS REFRESCOS ESTÁN ELABORADOS CON FRUTAS Y AZÚCAR ECOLÓGICOS

REFRESCO DE NARANJA 2.80

CON GAS

REFRESCO DE FRESA 2.80

CON GAS

REFRESCO DE JENGIBRE Y LIMA 2.80

LIGERAMENTE PICANTE Y CON GAS

REFRESCO FLOR DE JAMAICA 2.80

SIN AZUCAR Y SIN GAS

COPA KOMBUCHA 3.80

SIMBIOSIS DE MIRCROORGANISMOS PROBIOTICOS

BOTELLA KOMBUCHA 6.50

350ML

APERITIVO AMARGO DE KOMBUCHA Y CURCUMA CON TOQUE DE JENGIBRE 4.00

PURA SALUD

A G U A

A G U A L I T R O 3.00

A G U A C O N G A S 1/2 L 2.50

VERMUT

A GRANEL 3,50
PADRO AMARGO 4,50
PADRO BLANCO 4,00
SISSET 4,00
PERUCCCHINI NEGRO/BLANCO 4,00

COCKTEL APERITIVO

NEGRONI 7,50
SPRIZT 9,00

GIN-TONIC

NUT MANZANA VERDE EMPORDA 10,00
NUT MORAS EMPORDA 10,00
NUT GIN EMPORDA 8,50
GIN-CAT 10,00
GIN MG 9,00
NORDES 11,00
PUERTO DE INDIAS 9,00

COCKTEL REFRESCANTE

MOJITO DE ARANDANOS 9,00
MOJITO PACHARAN 9,00
MOJITO FRESA 10,00
MOJITO 9,00
DAIKIRI FRESA 10,00

PARA PICAR

ESCARPA Y MARTILLO

PATATAS BRAVAS DE COLORES 6.80

CON PATATAS, ZANAHORIA, CALABAZA, REMOLACHA, Y NUESTRA SALSA ESPECIAL
SALIR DE LO COTIDIANO ES VENIR AQUÍ, BIENVENIDOS A GREEN LEKA

CROQUETA DE SETAS 1,90 / u.

CROQUETA 2,20 / u.

DE CABRA RASQUERA BLANCA DE LA MASIA CAN PUIG "COLLSEROLA"

BUÑUELO DE MAR 2.00 / u.

DE ALAGAS ECO CON EMULSION CITRICA

BUÑUELO DE TIERRA 1,90 / u.

DE COL RIZADA Y/O ESCAROLA CON FRUTOS SECOS Y SALSA ROMESCO

EMBUTIDOS 15.50 / 2 PAX

DE CAZA Y ECOLOGICOS, QUESO Y PAN DE COCA CON TOMATE

QUE NO FALTE

COCA DE ACEITE CON TOMATE 2.50

TOSTADA DE PAYES 1,40

PAN SIN GLUTEN 2.50

ROMESCO 2.50

ALIOLI 2,50

ENTRANTES

LA HUERTA EN TU PLATO 13.50

NUESTRA ENSALADA CON LECHUGAS, CREMOSO DE REMOLACHA, VERDURAS EN DOS COCCIONES,
LEMON CARD, ACEITE DE SALVIA Y POLVO DE OLIVA NEGRA

BERENJENA AL MISO NEGRO KMO 11,00

MISO POR MA! CONDIMENT ECHO EN BARCELONA

ALCACHOFAS CONFITADAS 12,00

PREVIAMENTE CONFITADAS EN AOVE Y POSTERIOR MENTE BRASEADAS

GIRGOLA DE CASTANYER ECO 16,00

AL HORNO DE LEÑA CON PURE SKORDALIA "PURE AL LIMON"
CULTIVADA EN EL MONTSENY POR LA COOPERATIVA TEB VER DONDE OPERAN MÁS DE MIL
TRABAJADORES EN SUS CENTROS DE INSERCIÓN SOCIAL PARA PERSONAS CON DISCAPACIDAD INTELECTUAL.

TARTAR DE SETA CARDO Y SHITAKE 15,00

CON YEMA CURADA Y PURÉ DE TOPINAMBUR DE VALLDAURA... BRUTAL

BRIOCHE DE TARTAR AHUMADO 19,00

BRIOCHE RELLENO DE TARTAR DE SOLOMILLO ECO CON MAHONESA
DE ENCURTIDOS ACEITE DE JENGIBRE Y MICRO BROTES, TODA UNA EXPERIENCIA.

PASTA FRESCA A LA BOLONESA DE JABALI 13.50

SE TRATA DE UNA DE LAS CARNES MAS SOSTENIBLES YA QUE PROCE 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.

CANELONES DE CARNE ECO 15,00

GRATINADOS CON QUESO ECO EMENTAL Y TERMINADO CON ACEITE TRUFADO

CARACOLES DE PONS FRITOS 13.50

A COMPAÑADOS DE ALIOLI

A R R O C E S

MINIMO 2 COMENSELS
PRECIO POR PERSONA

DE VERDURAS 16.00

Y EN LA MONTAÑA TAMBIÉN HAY BUENOS ARROCES Y EL DE VERDURAS ÉS UNO DE ELLOS.

DE SETAS 19.00

CON ALIOLI DE SETAS BRASEADAS

DE ENTRECOT ECO 24.00

FONDO DE TERNERA, ENTRECOT A LA BRASA Y ALIOLI DE ALCACHOFA

DE POLLO ECO 22.00

AROMATIZADO CON HIERBAS Y TOQUE DE ALIOLI

DE JABALI 23.00

CON EMULSION DE CHOCOLATE

O T R A S C O C C I O N E S

R A G O U T D E T O F U E C O A H U M A D O 1 5 . 0 0

CON VERDURAS Y PATATAS.

M E L O S O D E T E R N E R A E C O 1 9 . 0 0

CON DEMI-GLACE Y PURÉ DE ZANAHORIA AL CAFÉ Y PATATA AL GRATEM

W E L I N G T O N D E S O L O M I L L O E C O 3 0 . 0 0

SOLOMILLO DE TERNERA ENVUELTO EN MASA DE HOJALDRE CON JAMÓN

ACOMPañADO DE GRATEN DE PATATAS Y VERDURAS

S T R O G O N O F F D E T E N E R A E C O 1 8 . 5 0

GUIISO DE TERNERA CON VERDURAS , SETAS Y PATATAS.

CASQUERIA

TRABAJAMOS CON EL ANIMAL
ECOLOGICO Y
ENTERO.

CALLOS 10.50

LENGUA EN SALSA 12.00

MOLLEJAS A LA BRASA 14.00

BRASA VEGETAL

PARRILADA DE VERDURAS 14.50

CON PURE AHUMADO, ACEITE DE PUERRO Y POLVO DE OLIVA NEGRA

TIKA HEURA 18.00

PINXO DE HEURA ADOVADO CON VERDURITAS I PATATA AL GRATEN

B R A S A S

F U E G O Y H U M O

D E G U S T A C I O N D E C O R D E R O E C O 2 3 . 0 0

A LA BRASA, A LA LLAMA Y A BAJA TEMPERATURA
CORDERO XISQUETA DEL PALLARS, POR CAL TOMAS,
SERVIDO CON VERDURAS Y PATATA AL GRATEN

P A R R I L L A D A 2 2 , 5 0

CON PATATA FRANCESA; ESCALIBADA RELLENA DE SU PURÉ Y CON TOPING DE CREMA AGRIA

B U T I F A R R A 1 3 , 5 0

A ESCOGER GUARNICIÓN: PATATA FRANCESA , FRITAS , Ó GANCHET

E N T R E C O T E C O 2 5 0 G 2 4 , 0 0

MADURACION MINIMA DE 30 DIAS

CON PATATA FRANCESA, O VERDURAS CON GRATEN, O PATATA FRITA

L O M O D E J A B A L I 2 2 , 5 0

CON VERDURITAS, PURE TRUFADO, PATATA AL CALIU Y DEMIGLACE

L O M O D E D A M A " C I E R V O " 3 3 , 0 0

CON VERDURITAS, PURE TRUFADO, PATATA AL CALIU Y DEMIGLACE

Q
P O S T R E S

BIZCOCHO DE ZANAHORIA VEGANA 7.00

CON HARINA DEL ARROZ DELTA DEL EBRO

**4 TEXTURAS Y LOS 4 PORCENTAJES
DEL CHOCOLATE 10,50**

100% COMERCIO JUSTO Y ECOLOGICO

STRUDEL DE MANZANA 9.00

CON HELADO DE VAINILLA

RED CHESSECAKE 9,00

PASTEL ROJO DE QUESO

CREMA CATALANA 6.80

BOLA DE HELADO ECO 3.00

DE CHOCOLATE, DE VAINILLA, SORBETE DE LIMON O SORBETE DE FRESA

COULANT DE CHOCOLATE 8.50

CON HELADO DE VAINILLA Y CON HARINA DEL ARROZ DELTA DEL EBRO