



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”.



Slow Food®

BEBIDAS HONESTAS

ELABORADAS POR NOSOTROS

"Desde 2017 hasta el día de hoy hemos evitado usar una tonelada de latas de refrescos"

PAPELÓN CON LIMÓN 2.80

LIMONADA CON CAÑA DE AZUCAR "SIN GAS"

INFUSIÓN FRIA FLOR DE JAMAICA 2.80

SIN AZUCAR Y SIN GAS

REFRESCOS...

DE MANDARINA ECO 2.80

CON GAS

DE NARANJA ECO 2.80

CON GAS

DE ZANAHORIA ECO 2.80

CON GAS Y TOQUE DE LIMON

DE JENGIBRE ECO Y LIMA 2.80

LIGERAMENTE PICANTE Y CON GAS

DE JENGIBRE Y CÚRCUMA 2.80

LIGERAMENTE PICANTE Y CON GAS

BEBIDAS A GRANEL

"Menos transporte, menos residuos"

VINO BLANCO O TINTO 3,50

LA FIGAFLOR O EL CAMI

"MONTSANT" BODEGA BELLCROS

CERVEZA 3,00

ESTRELLA

VOLL DAMM

DAMM LEMON

TURIA

VERMUT 3,50

BLANCO O NEGRO

HONEST MOJITO'S

Ron Flor de Caña , un ron sostenible y ético.

CLASICO 8,50

JENGIBRE 9,00

MANDARINA 9,00

ZANAHORIA I JENGIBRE 9,00

ZANAHORIA 9,00

SIN ALCOHOL 5,00

COCKTEL APERITIVO

NEGRONI 5.50

GINEBRA, APEROL I VERMUT

SPRITZ 9,00

VERMUT

PADRÓ AMARGO 4.50

PADRÓ BLANCO 4.00

SISSET 4,00

PERUCCHI NEGRO/BLANCO 4,00

GIN-TONIC

NUT MANZANA VERDE EMPORDÀ 10.00

NUT MORAS EMPORDÀ 10.00

NUT GIN EMPORDÀ 9.00

GIN-CAT 9.00

NORDES 10.00

CERVEZA BOTELLA

FREE DAMM 3,00

FREE DAMM TOSTADA 3,30

DAURA 3,30

COMPLLOT IPA 3,50

ALQUILER ESTUFA 3€/HORA

PARA PICAR ESCARPA Y MARTILLO

BRAVAS DE COLORES 6.90

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

CROQUETA DE SETAS 2.20/u.

CON ALIOLI DE ZANAHORIA

CROQUETA DE POLLO 2,40/u.

POLLO DE PASTURA CON SALSA WASAKAKA A BASE DE CILANTRO AJO Y LIMÓN

BUÑUELO DE MAR 2.00/u.

DE ALAGAS ECO CON EMULSIÓN CÍTRICA.

UN BUÑUELO DE MAR SIN CONTRIBUIR A LA EXTRACCIÓN DE PECES Y
EL PELIGRO DE PERDER LA BIODIVERSIDAD MARINA.

BUÑUELO DE TIERRA 2.00/u.

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

QUE NO FALTE

COCA DE ACEITE CON TOMATE 2.60

TOSTADA DE PAYÉS 1,50

PAN SIN GLUTEN 2.50

ROMESCO 2.50

ALIOLI 2,50

ALQUILER ESTUFA 3€/HORA

ENTRANTES
MEJOR SI COMPARTES

ENSALADA DE QTOÑO 13,80

LECHUGAS SETAS Y TOMATES CONFITADOS CON VINAGRETA DE MEMBRILLO.

COGOLLOS A LA BRASA 15,00

CON SALSA DE QUESO AZUL Y PICADA DE FRUTOS SECOS.

TATIN DE CEBOLLA DULCE CON CREME FRAICHE 14,00

SERVIDA CON UN TOQUE DE SALSA AGRIDULCE

BERENJENA FRITA AL MISO KMO 13,00

MISO DE ARROZ Y SOJA DEL DELTA DEL EBRO, PURO PROBIÓTICO,

GÍRGOLA DE CASTAÑAR ECO 17,00

AL HORNO CON PURÉ SKORDALIA "PURÉ AL LIMÓN"
CULTIVADO EN EL MONTSENY POR LA COOPERATIVA TEB VERD DONDE OPERAN MAS DE MIL
PERSONAS CON DISCAPACIDAD INTELECTUAL
EN SUS CENTROS DE INSERCIÓN SOCIAL

CANELONES DE POLLO, TERNERA Y CERDO 17,00

CON ACEITE DE TRUFA O NO..

PARRILADA DE VERDURAS 15,00

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

PASTA FRESCA A LA BOLONESA DE JABALÍ 14,50

SE TRATA DE UNA DE LAS CARNES MAS SOSTENIBLES, YA QUE PROCEDE 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

CALLOS 11,50

LOS DE SIEMPRE PERO DE TERNERA DE PASTO.

LENGUA EN SALSA 12,50

SALSA ELABORADA APARTIR DE LOS JUGOS DE SU LARGA COCCIÓN (16 HORAS)

ALQUILER ESTUFA 3€/HORA

ARROCES

MÍNIMO 2 COMENSALES

PRECIO POR PERSONA

DE VERDURAS 16.50

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

DE SETAS 22.00

MIX SETAS CULTIVO Y TEMPORADA CON TOQUE DE ALIOLI

DE ENTRECOT ECO 26,00

FONDO DE TERNERA, ENTRECOT A LA BRASA Y ALIOLI

DE COSTILLA 25,00

COCINADA A BAJA TEMPERATURA POR 15H EN SU DEMI-GLACE.

DE POLLO ECO 23.00

AROMATIZADO CON HIERBAS COCINADO A BAJA TEMEPARTURA
Y TOQUE DE ALIOLI

DE JABALÍ 23.00

CON EMULSIÓN DE CHOCOLATE

ALQUILER ESTUFA 3€/HORA

BRASAS
FUEGO Y HUMO

PARRILLADA DE CORDERO ECO 23.50

CORDERO XISQUETA DEL PALLARS, POR CAL TOMAS,

A ESCOGER GUARNICIÓN: PATATA HASSELBACK , FRITAS O GANCHET

PARRILLADA ECO 23,00

TERNERA, CORDERO Y CERDO, CON PATATA HASSELBACK

BUTIFARRA ECO 14,00

A ESCOGER GUARNICIÓN: PATATA HASSELBACK , FRITAS O GANCHET

MOLLEJAS A LA BRASA 15.00

CON PATATAS FRITAS

ENTRECOT ECO 400G 27,00

MADURACIÓN MÍNIMA DE 30 DÍAS

CON PATATA HASSELBACK, O VERDURAS O PATATA FRITA

LOMO DE JABALÍ 22,50

CON VERDURITAS, PURÉ TRUFADO, PATATA HASSELBACK Y DEMI-GLACE

PINCHOS DE "POLLO VEGANO" TIKKA MASALA 18,00

CON VERDURITAS, Y PATATA HASSELBACK

ALQUILER ESTUFA 3€/HORA

ESPUMOSOS

LA CARRÀ 2022: Picapoll. D.O Bagues Bodega Mas Sant Iscle. Botella 15,00 Copa 3,50
¿Qué ocurre cuando en un picapoll se embotella con restos de azúcar residual? Pues.. que puede volver a fermentar y deje una "fiesta" de burbujas para disfrutar. Ideal para abrir las papilas gustativas.

CANALS NADAL: Xarel·lo, Macabeu, Parellada D.O Penedes, Celler Canals Nadal Botella 19,00 Copa 4,50
Brut Nature Reserva 2019

ANCESTRAL: Xarel·lo, Macabeu, Parellada D.O Penedes, Celler Cal salat Botella 20,00
Ancestral Mas Fortí. Viticultura ecológica con método ancestral.

MENDOL: 100% SUMOI Ancestral .D.O Tarragona , Celler 9+ Botella 23,00
Aroma elegante y complejo. Burbujas finas y perfectamente integradas, un rosario fino y constante. El aroma varietal mezcla notas frescas (manzana, ciruela, uva...) y florales, manzanilla, miel. El paso de boca es ancho, estructurado, fresco y nervioso gracias a sus toques cítricos. Al final de la boca destaca la presencia de fruta y el postgusto largo.

Juve Familia : Macabeu, Xarel·lo y Parellada. D.O Penedes, Celler Juvé & Camps Botella 29,00
2017 Cultivadas en tres de las mejores fincas de la centenaria bodega del Penedès, seduce por su aroma profundo y complejo de frutas blancas maduras, notas de panadería, tostados y especias.

HUGUET: Parellada, Macabeu i Pinot Noir . D.O Penedés, Celler Huguet Cain Feixes Botella 27,00
Espumoso premium bajo las estrictas normas Corpinnado

ROSADOS

ROS DE PACS: Garnatxa, Syrah i Cabernet s. D.O Penedés, Celler Pacs del Penedes Botella 15,00
Biodinámico con la mínima intervención.

L'AMIC: Garnatxa NEGRA 100% s. D.O Montsant, Celler Bell Cros Botella 20,00
Aromático y fresco, con notas cítricas.

BLANCOS

LA FIGAFLORE 2022: Garnatxa blanca. D.O Montsant, Bodega Bell Cros: Botella 16,50 Copa 3,50
Nuestro vino de la casa servido a granel con Keykeg 20l Reduciendo transporte y residuos.

HONEYMOON: Parellada. D.O Penedès, Celler Parés Baltà Botella 20,00 Copa 4,50
Parara Baltà Honeymoon 2021 es un blanco muy agradable. En nariz es intenso, con notas florales (flor de naranjo) y frutas blancas maduras. En boca es elegante, con una acidez equilibrada. Suave y muy gustoso

Solsxarel 100% Xarel·lo D.O Costes del Segre, Celler Rubio de Sòls Botella 24,80
5 has. de viña de diferentes xarel·los de Cataluña seleccionados especialmente por la viticultora y enóloga Judit Sogas Sanchez, propietaria de la bodega.

Mas fortí: Xarel·lo D.O Penedés, Celler Cal salat Botella 19,00
El 60% de la uva maceró 48 horas con las pieles y el 40% restante solo 12 horas, no está filtrado ni se ha añadido ningún tipo de clarificante, y por eso todavía conserva las levaduras de la fermentación, que se depositan al fondo de la botella y permiten una evolución constante del vino.

1r Bse 9+ : gartoixa i macabeu D.O Montsant Botella 18,00
Tradición milenaria, sentido común y respecto por la tierra, contiene sulfito pero sin sulfitos añadidos.

BLANC TRADICIO 2016 : Xarel·lo i Malvasia de Sitges . D.O Penedés, Can Feices Botella 30,00
Un Vino muy constituido, muy sabroso, mantiene la idea y la personalidad afrutada (albaricoque, níspero, carne de membrillo), Muy interesante a la fin ligeramente seco, fresco.

LLAGRIMES Garnatxa blanca D.O Terra alta , Celler Sant Josep Botella 27,50
Vino blanco seco de medio cuerpo, complejo. Lágrimas de otoño blanco es el vino más emblemático de la bodega y uno de los blancos de crianza más importantes y reconocidos de Cataluña

ALQUILER ESTUFA 3€/HORA

TINTOS

- EL CAMI 2021:** Garnatxa negra. D.O Montsant, Bodega Bell Cros: **Botella 16,50** **Copa 3,50**
Nuestro vino de la casa servido a granel con Keykeg 20l Reduciendo transporte y residuos
- ONRA 2017:** Garnatxa, Cabernet Sauvignon . D.O Costes del segre, Celler Lagravera **Botella 23,00**
Un sabroso e intenso vino tinto ecológico de Costers del Segre que necesita ser abierto unos 30 minutos antes de servir porque se exprese con todo su potencial.
- 2pir 2019:** Carinyena, Garnatxa, Cabernet Sauvignon i Syrah. D.O Penedés Celler Gratavinum **Botella 29,90**
Dos veces π multiplicado por el radio es la fórmula de la longitud de la circunferencia. La más armoniosa de las figuras, que describe el carácter redondo y sin aristas de Gratavinum 2 Pi-R, un notable vino tinto ecológico
- NEOLÍTIC 2021:** 100% sumoll. D.O Penedés Celler Parés Baltà **Botella 27,50**
Neolític marca el inicio de una era, la de la revolución de una variedad ancestral, la Sumoll, casi olvidada.
- BROCADA 2021:** 100% Trepát. D.O Pallars Jussà, Celler Mequel Roca **Botella 27,50**
Vino tinto elaborado 100% con BROCADA, una variedad de uva negra que proviene de dos parcelas de viñas de 30 años situadas cerca de los 700 metros.
- CAMINS DEL PRIORAT 2021:** Cabernet Sauvignon, Cariñena, Garnacha, Merlot, Syrah.D.O Penedés **Botella 37,00**
Este priorato se caracteriza por una buena esencia frutal , especialmente de fruta roja, por su buena acidez, fresca y punto goloso
- LES BRUGUERES 2021:** Garnatxa negra i Syrah. D.O Priorat **Botella 34,00** **Copa 7,00**
Un vino que muestra el carácter mineral del Priorat, la fruta roja y la fresca en un sutil equilibrio.
- TANIUS 100% Cariñena, Garnacha. D.O Priorat Celler Aixalà Alcait** **Botella 25,00**

POSTRES

BIZCOCHO VEGANO 6.50

CON HARINA DEL ARROZ DELTA DEL EBRO

4 TEXTURAS Y LOS 4 PORCENTAJES DEL CHOCOLATE 10,50

100% COMERCIO JUSTO Y ECOLÓGICO

STRODEL DE MANZANA 9.50

CON HELADO DE VAINILLA

CHESSECAKE AL HORNO 7,90

CON CULÍS DE FRUTOS ROJOS

MEMBRILLO CON QUESO TOMETA DE LA ABADESSA 7,50

QUESO DE LECHE CRUDA ECOLÓGICA DE VACA DE PASTURA DE LOS PIRINEOS

CREMA CATALANA 6.80

QUEMADA O SIN QUEMAR

COULANT DE CHOCOLATE 8,50

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

BOLA DE HELADO ECO 3.00

DE CHOCOLATE, DE VAINILLA, SORBETE DE LIMÓN O SORBETE DE FRESA

ALQUILER ESTUFA 3€/HORA

CAFÉ Y TRUFA

CAFÉ SOLO 1,90

CORTADO 2,20

CON LECHE 2,50

CAPUCHINO 3,00

AMERICANO 2,10

CAFÉ Y HELADO DE VAINILLA 5,00

CHOCOLATE CAFÉ Y ESPUMA 4,60

IRISH COFFE 6,00

CAFÉ BAILEYS 2,80

CAFÉ CREMA ARROS 2,60

CAFÉ RON 2,70

CAFÉ WHISKY 2,80

CAFÉ COÑAC 2,70

HIELO + 0,30

INFUSIONES

TÉ VERDE 2,80

TÉ NEGRO 2,80

ROOIBOS 2,80

MANZANILLA 2,80

MENTA 2,80

RATAFIA

2,30 / 5,00

L'HOSTIA

LA POBRESA

RAIDERS

BOSH

RUSSET

DE ARROZ

2,30 / 5,00

LICOR DE HIERBAS

ORUJO "ESPERIT" DE ARROZ

CREMA DE ARROZ

COPAS

BAILEYS 6,00

GLENMORANGE 6,00

CARDU 8,00

TORRES 15 5,00

PACHARÁN BAINES 4,50

VINO DULCE

MOSCATEL 3,00

ALQUILER ESTUFA 3€/HORA