



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 matèria 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”.



Slow Food®

UNA VEGADA ET TROBIS
RELAXAT EN EL RESTAURANT
EL NOSTRE EQUIP
T'EXPLICARA
ELS NOSTRES SUGGERIMENTS
DEL DIA

BEGUDES HONESTES

FETES PER NOSALTRES

"Des de 2017 fins al dia d'avui hem evitat una tona de llaunes de refresc"

PAPELÓN AMB LLIMONA 2.80

LLIMONADA AMB CANYA DE SUCRE "SENSE GAS"

INFUSIÓ FLOR FREDA DE JAMAICA 2.80

SENSE SUCRE, SENSE GAS.

REFRESCOS....

DE MANDARINA ECO 2.80

AMB GAS

DE TARONJA ECO 2.80

AMB GAS

DE PASTANAGA ECO 2.80

AMB GAS I TOC DE LLIMONA

DE GINGEBRE ECO I LLIMA 2.80

LLEUGERAMENT PICANT I AMB GAS

DE GINGEBRE ECO I CÚRCUMA 2.80

LLEUGERAMENT PICANT I AMB GAS

BEGUDES A GRANEL

"Menys transport, menys residus"

VI BLANC O NEGRE 3,50

LA FIGAFLORE O EL CAMI

"MONTSANT" BODEGA BELLCROS

BIRRA 3,00

ESTRELLA

VOLL DAMM

DAMM LEMON

TORIA

VERMUT 3,50

BLANC O NEGRE

HONEST MOJITO'S

Ron Flor de Canya, un ron sostenible i ètic.

CLASIC 8,50

GINGEBRE 9,00

MANDARINA 9,00

PASTANAGA I GINGEBRE 9,00

PASTANAGA 9,00

SENSE ALCOHOL 5,00

COCTEL APERITIU

NEGRONI 5,50

GINEBRA, APEROL I VERMUT

SPRITZ 9,00

VERMUT

PADRÓ AMARG 4,50

PADRÓ BLANC 4,00

SISET 4,00

PERUCCHI NEGRE/BLANC 4,00

GIN-TONIC

NUT POMA VERDA EMPORDÀ 10,00

NUT MORES EMPORDÀ 10,00

NUT GIN EMPORDÀ 9,00

GIN-CAT 9,00

NORDES 10,00

BIRRA AMPOLLA

FREE DAMM 3,00

FREE DAMM TORRADA 3,30

DAURA 3,30

COMPLLOT IPA 3,50

PER PICAR

ESCARPA I MARTELL

PATATES BRAVES DE COLORS 6.80

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

CROQUETA DE BOLETS 2.20/U.

DE BOLETS AMB ALLIOLI DE LES TIGES DE LES PASTANGUES

CROQUETA DE POLLASTRE 2.40/U.

POLLASTRE DE PASTURA AMB SALSA "WASAKAKA" CORIANDRE, ALL, PEBROT I LLIMONA

BUNYOL DE TERRA 2.00/U.

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

QUE NO FALTI

COCA D'OLI AMB TOMÀQUET 2.60

TORRÒDA DE PAGÈS 1.50

PA SENSE GLUTEN 2.50

ROMESCO 2.50

ALLIOLI 2,50

ENTRANTS

MILLOR COMPATIR

AMANIDA D'HIVERN 10,50

ENCIAMS ,TOMÀQUETS CONFITATS, CEBA, CARBASSAI VINAGRETA DE CODONY

CABDELL A LA BRASA 15,50

AMB SALSA DE FORMATGE BLAU I PICADA DE FRUITA SECA.

GRAELLADA DE VERDURAS 13,50

AMB PURÉ FUMAT OLI DE PORRO I POLS D'OLIVA NEGRA

TATIN DE CEBA DOLÇA I CREME FRAICHE 14,50

SERVIDA AMB UN TOC DE SALSA AGREDOLÇA

CALÇOTS AMB TEMPURA I SALSA DE MISO 12,00

MISO D'ARRÒS I SOIA DEL DELTA DE L'EBRE 100% PROBIÒTIC,
TEMPURA SENSE GLUTEN AMB FARINA D'ARRÒS

CARXOFA A LA BRASA 12,50

PREVIAMENT CONFITADA

CAP I POTA 12,50

ELS DE SEMPRE PERÒ DE VEDELLA DE PASTURA

GIRGOLA DE CASTANYER ECO 18,00

A LA BRASA AMB PURÉ SKORDÀLIA "PURÉ A LA LLIMONA"
CULTIVADA AL MONTSENY PER LA COOPERATIVA TEB VERD ON OPEREN MES DE MIL
PERSONES AMB DISCAPACITAT INTEL·LECTUAL.
ALS SEUS CENTRES D'INSERCIÓ SOCIAL.

CANELONS DE POLLASTRE DE PASTURA ROSTITS 15,50

AMB OLI TRUFAT

PASTA FRESCA A LA BOLONYESA DE SENGLAR 15,00

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.

ARROSSOS

MÍNIM 2 COMENSALS

PREU PER PERSONA

DE VERDURES 16.50

I A LA MUNTANYA TAMBÉ HI HA BONS ARROSSOS I EL DE VERDURES ES UN D'ELLS.

DE BOLETS 20,00

MIX BOLETS CULTIU I TEMPORADA AMB TOC D'ALLIOLI.

DE COSTELLA 23.50

CUINADA A BAIXA TEMPERATURA PER 15H AMB LA SEVA DEMI-GLACE

I AMB COSTELLA AL SOFREGIT.

DE POLLASTRE ECO 23.00

AROMATITZAT AMB HERBES CUINAT A BAIXA TEMPERATURA

I TROSOS AL SOFREGIT, AMB TOC D'ALLIOLI

DE SENGLAR 24.00

AMB ALLIOLI DE XOCOLATA

D'ENTRECOT ECO 25,00

FONS DE VEDELLA, ENTRECOT A LA BRASA I ALLIOLI

BRASES

FOC I FOM

XAI A LA BRASA ECO 24,00

XAI XISQUETA DEL PALLARS, PER CAL TOMÀS

A TRIAR GUARNICIÓ: FREGIDES, , PATATA HASSELBACK O GANXET

GRAELLADA 23,00

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

AMB PATATA HASSELBACK AMB TOPING DE CREAME FRAICHE

BOTIFARRA 15,00

A TRIAR GUARNICIÓ: FREGIDES, , PATATA HASSELBACK O GANXET

LLETONS A LA BRASA 157.00

AMB PATATES FREGIDES

ENTRECOT ECO 400G 29,00

AMB MADURACIÓ MÍNIMA DE 30 DIES

A TRIAR GUARNICIÓ: PATATA HASSELBACK O VERDURES O FREGIDES

LLÒM DE SENGLAR 23,00

AMB VERDURETES, PATATA HASSELBACK I DEMI-GLACE

GUISATS

XOP XOP

COSTELLA DE VEDELLA 0,500G 27,00

A BAIXA TEMPERATURA CUINADA AMB LA SEVA DEMI-GLACE. SERVIT AMB PATATES FREGIDES

BOTIFARRA ESPATARRADA 18,00

AMB PURÉ, BOLETS , SALSA DE CARNS XUCRUT

CIVET DE SANGLARÍ 18,50

CUINAT AMB XOCOLATA, CANYELLA, VI NEGRE I MOLT MES..

CURRY VEGA 16,00

AMB VERDURAS I PROTEINA VEGANA.

ESCUMOSOS

- LA CARRÀ 2022:** Picapoll. D.O Bagues Bodega Mas Sant Iscle. **Botella 15,00** **Copa 3,50**
¿Que passa quan a un picapoll s'embotella amb restes de sucre residual? Doncs.. que pot tornar a fermentar i deixi una " festa" de bombolles per gaudir. Ideal per obrir les papi-les gustatives.
- 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. Vinicultura ecològica amb mètode ancestral.
- MENDOL:** 100% SUMOI Ancestral .D.O Tarragona , Celler 9+ **Botella 23,00**
Aroma elegant i complexe. Bombolles fines i perfectament integrades, un rosari fi i constant. L'aroma varietal barreja notes fresques (poma, pruna, raïm...) i florals, camamilla, mel. El pas de boca és ample, estructurat, fresc i amb nervi gràcies als seus tocs cítrics. Al final de boca destaca la presència de fruita i el postgust llarg.
- Juve Familia :** Macabeu, Xarel·lo y Parellada. D.O Penedes, Celler Juvé & Camps **Botella 29,00**
2017 Conreades en tres de les millors finques del centenari celler del Penedès, sedueix per la seva aroma profunda i complex de fruites blanques madures, notes de fleca, torrats i espècies.
- HUGUET:** Parellada, Macabeu i Pinot Noir . D.O Penedés, Celler Huguet Cain Feixes **Botella 27,00**
Espumós prèmium sota les estrictes normes Corpinnat

ROSAT

- ROS DE PACS:** Garnatxa, Syrah i Cabernet s. D.O Penedés, Celler Pacs del Penedes **Botella 15,00**
Biodinàmic amb la mínima intervenció.
- L'AMIC:** Garnatxa NEGRA 100% s. D.O Montsant, Celler Bell Cros **Botella 20,00**
Aromàtic i fresc, amb notes cítriques.

BLANCS

- LA FIGAFLORE 2022:** Garnatxa blanca. D.O Montsant, Bodega Bell Cros: **Botella 16,50** **Copa 3,50**
El nostre vi de la casa servit a granel amb Keykeg 20l Reduint transport i residus.
- HONEYMOON:** Parellada. D.O Penedès, Celler Parés Baltà **Botella 20,00** **Copa 4,50**
Parés Baltà Honeymoon 2021 és un blanc molt agradable. En nas és intens, amb notes florals (flor de taronger) i fruites blanques madures. En boca és elegant, amb una acidesa equilibrada. Suau i molt gustós.
- Solsxarel** 100% Xarel·lo D.O Costes del Segre, Celler Rubio de Sòls **Botella 24,80**
5 has. de vinya de diferents xarel·los de Catalunya seleccionats especialment per la viticultora i enòloga Judit Sogas Sanchez, propietària de la bodega.
- Mas fortí:** Xarel·lo D.O Penedés, Celler Cal salat **Botella 19,00**
El 60% del raïm va macerar 48 hores amb les pells i el 40% restant només 12 hores, no està filtrat ni s'ha afegit cap tipus de clarificant, i per això encara conserva els llevats de la fermentació, que es dipositen al fons de l'ampolla i permeten una evolució constant del vi.
- 1r Bse 9+ :** gartoixa i macabeu D.O Montsant **Botella 18,00**
Tradicio milenaria, sentit comu i respecta per la terra, conte sulfit pero sense sulfits afegits.
- BLANC TRADICIO 2016 :** Xarel·lo i Malvasia de Sitges . D.O Penedés, Can Feices **Botella 30,00**
Un Vi ben constituït, molt saborós, manté la idea i la personalitat afruitada (albercoc, nespra, carn de codony), lleugera sensació de lies, cremositat, crema de llimona, untuós, glicèric. Molt interessant a la fin lleugerament sec, fresc.
- LLAGRIMES** Garnatxa blanca D.O Terra alta , Celler Sant Josep **Botella 27,50**
Vi blanc sec de mig cos, complex. Llàgrimes de tardor blanc és el vi més emblemàtic del celler i un dels blancs de criaça més importants i reconeguts de Catalunya

LLOGUER ESTUFA 3,00€/HORA

NEGRES

- EL CAMI 2021:** Garnatxa negra. D.O Montsant, Bodega Bell Cros: Botella 16,50 Copa 3,50
El nostre vi de la casa servit a granel amb Keykeg 20l Reduint transport i residus
- ONRA 2017:** Garnatxa, Cabernet Sauvignon . D.O Costes del segre, Celler Lagravera Botella 23,00
Un saborós i intens vi negre ecològic de Costers del Segre que necessita ser obert uns 30 minuts abans de servir perquè s'expressi amb tot el seu potencial.
- 2pir 2019:** Carinyena, Garnatxa, Cabernet Sauvignon i Syrah. D.O Penedés Celler Gratavinum Botella 29,90
Dues vegades π multiplicat pel radi és la fórmula de la longitud de la circumferència. La més armoniosa de les figures, que descriu el caràcter rodó i sense arestes de Gratavinum 2 Pi-R, un notable vi negre ecològic
- NEOLÍTIC 2021:** 100% sumoll. D.O Penedés Celler Parés Baltà Botella 27,50
Neolític marca l'inici d'una era, la de la revolució d'una varietat ancestral, la Sumoll, gairebé oblidada.
- BROCADA 2021:** 100% Trepapat. D.O Pallars Jussà, Celler Mequel Roca Botella 27,50
Vi negre elaborat 100% amb BROCADA, una varietat de raïm negre que prové de dues parcel·les de vinyes de 30 anys situades prop dels 700 metres.
- CAMINS DEL PRIORAT 2021:** Cabernet Sauvignon, Carinyena, Garnatxa, Merlot, Syrah. D.O Penedés Botella 37,00
Aquest priorat es caracteritza per una bona essència fruitera , especialment de fruita vermella, per la seva bona acidesa, frescor i punt llaminer
- LES BRUGUERES 2021:** Garnatxa negra i Syrah. D.O Priorat Botella 34,00 Copa 7,00
Un vi que mostra el caràcter mineral del Priorat, la fruita vermella i la frescor en un subtil equilibri.
- TANIUS 100%** Carinyena, Garnatxa. D.O Priorat Celler Aixalà Alcait Botella 25,00

O POSTRES

PASTÍS VEGÀ 5,50

SENSE GLUTEN, AMB FARINA D'ARRÒS DEL DELTA DE L'EBRE

PASTIS DE CREMA CATALANA 6.50

AMB BASE DE GALLETA I CREMADA PER SOBRE

CHESSECAKE 6,50

AMB COULIS DE FRUITS VERMELLS

STRODEL DE POMA 9.00

AMB GELAT DE VAINILLA

COULANT DE XOCO 7,00

AMB GELAT DE VAINILLA I FARINA DEL DELTA

4-TEXTURES I 4-PERCENTATGES%

DE XOCOLATA 8,00

XOCOLATA ECOLÒGIC, DE COMERÇ MES QUE JUST I AMB VALOR SOCIAL AFEGIT

BOLA DE GELAT ECO 3.00

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

POSTRES

AMB SENSE INA

IRISH COFFE 6,50

AMB NATA MONTADA AL MOMENT

CAFÉ I GELAT DE VAILLINA 5,00

I AMB LA SEVA TRUFA

XOCOLATA CAFÉ Y NATA 5,50

AMB NATA MONTADA AL MOMENT

VI DOLÇ
MOSCATELL 3,00

CAFÈ I TROFA

CAFÈ SOL 1,90

TALLAT 2,20

AMB LLET 2,50

CAPUTXINÓ 3,00

AMERICÀ 2,10

CAFÈ BAILEYS 2,80

CAFÈ CREMA D'ARRÒS 2,60

CAFÈ RON 2,70

CAFÈ WISKY 2,80

CAFÈ COÑAC 2,70

GEL + 0,30

INFUSIONES

TE VERD 2,80

TE NEGRE 2,80

ROOIBOS 2,80

CAMAMILLA 2,80

MENTA 2,80

RATAFIA

2,30 / 5,00

L'HOSTIA
LA POBRESA
RAIDERS
BOSH
RUSSET

D'ARRÒS

2,30 / 5,00

LICOR D'HERBERS
ORUJO "ESPERIT" D'ARRÒS
CREMA D'ARRÒS

COPES

BAILEYS 6,00
GLENMORANGE 6,00
CARDU 8,00
TORRES 15 5,00
PATXARAN BAINES 4,50