



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”.



Slow Food®

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 MADUIXA 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 FIGAFLOR O EL CAMI

"MONTSANT" BODEGA BELLCROS

BIRRA 3,00

ESTRELLA

∇OLL DAMM

DAMM LEMON

TORIA

VERMUT 3,50

BLANC O NEGRE

SANGRIA

DE VI 18,00

COPA 4,50

DE CAVA 20,00

COPA 5,00

HONEST MOJITO'S

Ron Flor de Canya , un ron sostenible i ètic.

CLASIC 8,50

GINGEBRE 8,50

MANDARINA 8,50

MADUIXA 8,50

SENSE ALCOHOL 5,00

COCTEL APERITIU

NEGRONI 5,50

GINEBRA, APEROL I VERMUT

SPRITZ 9,00

MIMOSA 4,50

VERMUT

PADRÓ AMARG 4,50

PADRÓ BLANC 4,00

SISSET 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 6.90

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 VERDA

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

**HORARIO DE COCINA :
DE JUEVES A LUNES DE 13:00 A 16:00**

**LUNES, JUEVES Y VIERNES
DISFRUTA DE NUESTRO MENU A 30€
EXCEPTO EN FESTIVOS**

ENTRANTS

MILLOR SI COMPATEIXES “ELS ENTRANTS”

AMANIDA 11,50

ENCIAMS ,TOMÀQUETS, ENCURTITS, VERDURES A LA BRASA I ROMESCO.

MUSCLOS FUMATS 11,00

DEL DELTA DEL EBRE, AMB ALL, GENGIBE, HERBES I PEBRES

GRAELLADA DE VERDURAS 13,50

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

CALÇOTS AMB TEMPURA I SALSÀ 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 MÉS 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.

El 80% de la carn de consum humà de Senglar l'exportem al Nord d'Europa, ja que aquí el seu consum no és popular. Diem de consum humà, ja que gran part dels senglars són cremats després de ser caçats.

Sent necessària la seva caça i a sen la proteïna més sostenible i ecològica de Catalunya i Espanya. Per què no s'incentiva més el seu consum?

ARROSSOS

MÍNIM 2 COMENSALS

PREU PER PERSONA

MAXIM 2 ARROSSOS PER TAULA

EL MISTIC DE BOLETS 20,00

MIX BOLETS CULTIU I AMB TOC D'ALLIOLI.

EL CAMPESTRE DE POLLASTRE 23.00

AROMATITZAT AMB HERBES CUINAT A BAIXA TEMPERATURA,
AMB VERDURES, TOC D'ALLIOLI I TROSOS
DE POLLASTRE AL SOFREGIT,

EL FAVORIT DE COSTELLA 23,50

CUINADA A BAIXA TEMPERATURA PER 15H AMB EL SEU SUC AL FORN DE
LLENYA, BOLETS, ALLIOLI I AMB COSTELLA
DESMENUÇADA AL SOFREGIT.

EL JEFE D'ENTRECOT 25,00

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

La nostra carn és de pastura servida per Cal Tomàs i la Cooperativa Ramaders de Muntanya.

Sàvies que els animals de pastura generen un impacte positiu en el medi ambient?

Milloren la biodiversitat, redueixen el risc d'incendi, i com el seu principal aliment és la pastura que té més humitat que els aliments secs, els animals necessiten menys aigua.

I quan les pastures estan creixent després de que els animals així consumit la part més tendre capturen un 30% més *Co2 negatiu de la atmosfera cap al sòl, creant un sòl més ric en nutrients i per la contra una pastura més nutritiva i una proteïna més rica en nutrients.

Consumeix menys carn però que aquesta sigui de pastura.

“Agricultura Regenerativa”

TASTOS DE VINS, MUSICA EN DIRECTE, MENUS ESPECIALS...

SEGEIXNOS EN EL NOSTRE INSTAGRAM GREEN LEKA

PER A VEURE LES NOVETATS QUE
TINDREM QUAN ARRIBI EL BON TEMPS

BRASES

FOC I FUM

LLOM DE SENGLAR 22,50

AMB VERDURETES, PATATA HASSELBACK I DEMI-GLACE DE CAÇA

LLOM DE CERVOL 32,00

AMB SALSA DE CAFÉ ILLY I PATATES FREGIDES

EL DILEMA



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, 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 17,00

AMB VINAGRETA DE PEBROTS I PATATES FREGIDES

ENTRECOT 400G 29,00

AMB MADURACIÓ MÍNIMA DE 30 DIES

A TRIAR GUARNICIÓ: PATATA HASSELBACK O VERDURES O FREGIDES

ENTRECOT VACA VELLA 250G 34.50

AMB MADURACIÓ MÍNIMA DE 40 DIES

A TRIAR GUARNICIÓ: PATATA HASSELBACK O VERDURES O FREGIDES



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 CARN I MONTGETES GANXET

CIVET DE SANGLAR 18,50

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

CURRY VEGA 16,00

AMB VERDURAS, ARRÒS 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.

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 : Macabeo, Xarel-lo y Parelada. 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: Parelada, Macabeu i Pinot Noir . D.O Penedés, Celler Huguet Cain Feixes

BOTELLA 27,00

Espumós prèmium sota les estrictes normes Corpinnat

ROSAT

L'AMIC: Garnatxa NEGRA 100% s. D.O Montsant, Celler Bell Cros

BOTELLA 18,50 COPA 4,00

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.

MES QUE PAURALS : Sauvignon, Garnatxa, Picapoll Blanc i Macabeu . D.O Bages

BOTELLA 18,50 COPA 4,00

Aquest vi del celler Jaumandreu té un pas afruitat, amb una subtil amargor i una acidesa de caràcter cítric. Final llarg i persistent, amb un regust afruitat i una agradable nota de fonoll.

LES BRUGUERES BLANC: Xarel-lo D.O Priorat ,

BOTELLA 34,00 COPA 6,00

Aromes de fruites blanques madures, florals amb notes minerals i records anisats. Saborós i sedós en el paladar amb una acidesa bona i en equilibri, ressalta el seu agradable final cítric amb un toc lleugerament especiat.

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.

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 criança més importants i reconeguts de Catalunya

RAW : picapoll . D.O Penedés, Can Feices

BOTELLA 33,00

Aroma intens de flor blanca (tarongina, magnòlia) i polpa blanca (poma, pera), amb fons d'herbes aromàtiques que componen el nostre paisatge. Vi amb bona entrada, estructurat, llarg i persistent, amb bona acidesa. Post-gust cítric i afruitat.

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
- EXIBIS 2021 Cabernet, Mando, Sumoll. D.O Pla de Bagues** **BOTELLA 21,00 COPA 4,50**
Exibis té un pas fresc i saborós, amb tanins vibrants i una viva acidesa.
- LES BRUGUERES 2021: Garnatxa negra i Syrah. D.O Priorat** **BOTELLA 34,00 COPA 6,00**
Un vi que mostra el caràcter mineral del Priorat, la fruita vermella i la frescor en un subtil equilibri.
Exibis té un pas fresc i saborós, amb tanins vibrants i una viva acidesa.
- 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.
- CRISTIARI D'ALOS 2021 100% Merlot D.O Costers del Segre** **BOTELLA 28,00**
Aquest Merlot té un bon equilibri aromàtic, amb fruita vermella silvestre, vegetals de l'hort i matisos de mitja criança, juntament amb refrescants balsàmics, com ara l'eucaliptus, i algun matís especial de vainilles i mineral.
- SIÓS 2020 Garnatxa tinta, Syrah, Templanillo D.O Costers del Segre** **BOTELLA 28,00**
Entrada suau i amable, amb un pas saborós i viu. Aquest vi és equilibrat, amb tanins amables i un final llarg amb records afruitats i balsàmics
- El Mirador 2019 74% Carinyena, 26% Garnacha Negra D.O Montsant Bodega Bell Cros** **BOTELLA 34,00**
En boca el vi és fresc, dens amb tanins fins i acolidors i un final llarg, ideal per a acompanyar algun dels nostres arrossos.
- CAMINS DEL PRIORAT 2021: Cabernet, Carinyena, Garnatxa, Merlot, Syrah.D.O Penedés** **BOTELLA 35,00**
Aquest priorat es caracteritza per una bona essència fruitera , especialment de fruita vermella, per la seva bona acidesa, frescor i punt llaminer

SAPS PERQUÈ NO TENIM PEIX?

Des del 2017 venim reduint les nostres compres de peix fins que vem decidir no comprar-ne mes...

El 80% del peix que consumim aquí a Catalunya prové de la gran indústria pesquera que arrasa de manera insostenible a tot el món, principalment en països menys subdesenvolupats com pot ser el cas d'Àfrica, aquesta pesca no sols afecta al fons marí i la perduda de biodiversitat, si no també als habitants que cada vegada tenen menys peix per a la seva alimentació i menys treball relacionat amb la mar.

Això a estat un factor molt important en l'immigració en els ultims 13anys, i l'història d'aquestes immigracions ja saps com és...

I la pesca en el mediterrani esta sobre explotada.. actualment estem pescan un 50% menys que fa només 40 anys.. *"Hi hara tenim millos vaixells amb millor tecnologia"* a part és el mar més contaminada del planeta i a això suma-li les altes temperatures.

Fes números.. si continuem així que pasara en els pròxims 40 anys...

És per això que és molt important reduir el consum de peix al màxim però si el consumeixes que aquest sigui petit i de ràpida reproducció i de llotges del nostre litoral.

Realment.. es un sacrifici que emb d'anar asumint si no volem que sigui masa tard.
Gracies per llegirnos.

POSTRES

MADE IN: 41.447803, 2.131984

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

BOLA DE GELAT ECO 3.00

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

POSTRES

AMB O SENSE ÌNA

IRISH COFFE 6,50

AMB NATA MONTADA AL MOMENT

CAFÉ I GELAT DE VAINILLA 5,00

I AMB LA SEVA TRUFA

XOCOLATA CAFÉ I NATA 5,50

AMB NATA MONTADA AL MOMENT

RATAFIA

2,30 / 5,00

L'HOSTIA

LA POBRESA

RAIDERS

BOSH

RUSSET

L'ICOR D'ARRÒS

2,30 / 5,00

LICOR D'HERBERS

ORUJO "ESPERIT" D'ARRÒS

CREMA D'ARRÒS

VI DOLÇ

XARRUP

MOSCATELL 1,50

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'ARRÓS 2,60

CAFÈ RON 2,70

CAFÈ WISKY 2,80

CAFÈ COÑAC 2,70

GEL + 0,30

INFUSIONS

TE VERD 2,80

TE NEGRE 2,80

ROOIBOS 2,80

CAMAMILLA 2,80

MENTA 2,80

HONEST MOJITO'S

Ron Flor de Canya , un ron sostenible i ètic.

CLASIC 8,00

GINGEBRE 8,50

MANDARINA 8,50

PASTANAGA I GINGEBRE 8,50

SENSE ALCOHOL 5,00

GIN-TONIC

NUT POMA EMPORDÀ 10,00

NUT MORES EMPORDÀ 10,00

NUT GIN EMPORDÀ 9,00

GIN-CAT 9,00

NORDES 10,00

COPEES

BAILEYS 6,00

GLENMORANGE 6,00

CARDU 8,00

BLACK LABEL 12 6,00

TORRES 15 5,00

TORRES 10 4,50

PATXARAN BAINES 4,50