



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 CON GAS

DE MANDARINA 2.80

DE NARANJA 2.80

DE NARANJA Y ZANAHORIA 2.80

DE FRESA 2.80

DE JENGIBRE Y LIMA 2.80

LIGERAMENTE PICANTE

DE JENGIBRE Y CÚRCUMA 2.80

LIGERAMENTE PICANTE

BEBIDAS A GRANEL

"Menos transporte, menos residuos"

VINO BLANCO O TINTO KEYKEG 3,50

LA FIGAFLORE O EL CAMI "GARNATCHAS"

"MONTSANT" BODEGA BELLCROS

CERVEZA BARRIL 3,00

ESTRELLA

VOLL DAMM

DAMM LEMON

TURIA

VERMUT BAGINBOX 3,50

BLANCO O NEGRO

SANGRIA

DE VINO 18,00

COPA 4,50

DE CAVA 20,00

COPA 5,00

HONEST MOJITO'S

Ron Flor de Caña , un ron sostenible y ético.

CLASICO 8,00

JENGIBRE 8,50

MANDARINA 8,50

FRESA 8,50

SIN ALCOHOL 5,00

COCKTEL APERITIVO

NEGRONI 5,50

GINEBRA, APEROL I VERMUT

SPRITZ 8,00

MIMOSA 4,50

VERMUT

PADRÓ AMARGO 4,50

PADRÓ BLANCO 4,00

SISSET 4,00

PERUCCHI NEGRO/BLANCO 4,00

GIN-TONIC

NUT EMPORDA MANZANA 10,00

NUT MORAS 10,00

NUT GIN 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

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 VERDE.

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

**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**

ENTRANTES

MEJOR SI COMPARTES, "LOS ENTRANTES"

ENSALADA TIBIA 11,50

LECHUGAS, VERDURAS A LA BRASA, ENCURTIDOS, TOMATE Y ROMESCO

MEJILLONES AHUMADOS 11,00

DEL DELTA DEL EBRO CON AJOS, JENGIBRE, HIERVAS Y PIMIENTAS

PARRILADA DE VERDURAS 13,50

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

CALÇOTS EN TEMPURA Y SALSA MISO KMO 12,00

MISO DE ARROZ Y SOJA DEL DELTA DEL EBRO, PURO PROBIÓTICO.
TEMPURA CON HARINA DE ARROZ DEL DELTA

ALCACHOFAS A LA BRASA 12,00

PREVIAMENTE CONFITADAS

CALLOS 12,50

LOS DE SIEMPRE, CON TERNERA DE PASTURA

GÍRGOLA DE CASTAÑO "MAITAKE" ECO 18,00

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 15,50

CON ACEITE DE TRUFA

PASTA FRESCA A LA BOLONÉSA DE JABALÍ 15,00

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.

El 80% de la carne de consumo humano de Jabalí la exportamos al norte de Europa, ya que aquí su consumo no es popular.
Decimos de consumo humano ya que gran parte de los jabalís son quemados después de ser cazados.

Siendo necesaria su caza y al ser la proteína más sostenible y ecológica de Cataluña y España.
¿Porque no se incentiva más su consumo?

ARROCES

MÍNIMO 2 COMENSALES

PRECIO POR PERSONA

MAXIMO 2 ARROCES POR MESA

EL MISTICO DE SETAS 20,00

MIX SETAS CULTIVO CON TOQUE DE ACEITE DE TRUFA Y ALL I OLI.

EL CAMPESTRE DE POLLO 23.00

POLLO AROMATIZADO CON HIERBAS Y COCINADO

A BAJA TEMEPARTURA, SERVIDO CON VERDURAS, TOQUE DE ALL I OLI.

Y CON TACOS DE POLLO EN EL SOFRITO.

EL FAVORITO DE COSTILLA 24,00

COSTILLA COCINADA A BAJA TEMPERATURA EN EL HORNO DE LEÑA

POR 15H CON SU PROPIO CALDO Y CON COSTILLA DESMENUZADA

EN EL SOFRITO, UN TOQUE DE SETAS Y ALL I OLI. SI SI TOP!

EL JEFE DE ENTRECOT 25,00

FONDO DE TERNERA, SETAS, Y ENTRECOT DE PASTURA

A LA BRASA CON PUNTOS DE ALL I OLI.

TODOS LOS ARROCES CONTIENEN

ARROZ DEL DELTA DEL EBRO, Y MUCHO AMOR.

Nuestra carne es de pastura servida por Cal Tomas y la Cooperativa Ramaders de Muntanya.

¿Sabías que los animales de pastura generan un impacto positivo en el medio ambiente?

Mejoran la biodiversidad, reducen el riesgo de incendio, y como su principal alimento es el pasto que tiene más humedad que los alimentos secos, los animales necesitan menos agua.

Y cuando los pastos están creciendo, despues de que los animales hayan consumido la parte mas tierna captan un 30% más Co2 negativo de la atmosfera hacia el suelo, creando un suelo más rico en nutrientes y por la contra un pasto más nutritivo y una proteína más rica en nutrientes.

Reducir el consumo de carne es importante pero consumirla de pasto "Agricultura regenerativa" Aun más.

CATAS DE VINOS, MONOLOGOS, MUSICA EN DIRECTO,
MENUS ESPECIALES...

SIGUENOS EN NUESTRO INSTAGRAM GREEN LEKA

PARA VER LAS NOVEDADES DEL VERANO

BRASAS

FUEGO Y HUMO

LOMO DE JABALÍ 250G 22,50

CON VERDURITAS, PATATA HASSELBACK Y DEMI DE CAZA

DEER LOIN 250G 32,00

WITH ILLY COFFEE SAUCE AND FRENCH FRIES



EL DILEMA



CORDERO XISQUETA A LA BRASA 24,00

CON PATATA HASSELBACK

PARRILLADA 23,00

TERNERA, CORDERO Y CERDO, CON PATATA HASSELBACK

BOTIFARRA 15,00

A ESCOGER GUARNICIÓN: PATATA HASSELBACK, FRITAS O GANCHET

MOLLEJAS A LA BRASA 17,00

CON VINAGRETA DE PIMIENTOS Y PATATAS FRITAS

ENTRECOT 400G 29,00

MADURACIÓN MÍNIMA DE 30 DÍAS

CON PATATA HASSELBACK, O VERDURAS O PATATA FRITA

ENTRECOT VACA VIEJA 250G 34,50

MADURACIÓN MINIMA 40 DÍAS

CON PATATA HASSELBACK, O VERDURAS O PATATA FRITA



GUISADOS

CHOP CHOP

COSTILLA DE TERNERA 0,500G 27,00

A BAJA TEMPERATURA COCINADA CON SU DEMI-GLACE. SERVIDO CON PATATAS FRITAS

BOTIFARRA ESPATARRADA 18,50

CON PURÉ, SETAS, SALSA DE CARNE Y JUDIAS DEL GANXET

CIVET DE JABALÍ 18,50

COCINADO CON CHOCOLATE, CANELA, VINO TINTO A FUEGO LENTO

CURRY VEGANO 16,00

CON VERDURAS Y PROTEINA VEGANA.

ESPUMOSOS

LA CARRÀ 2022: Picapoll. D.O Bages 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.

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.

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

Juve Familia : Macabeo, 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.

ROSADOS

L'AMIC: Garnatxa NEGRA 100% s. D.O Montsant, Celler Bell Cros **BOTELLA 18,50 COPA 4,00**
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.

MES QUE PAURALS : Sauvignon, Garnatxa, Picapoll Blanc i Macabeu . D.O Bages **BOTELLA 17,50 COPA 3,90**
Este vino de la bodega Jaumandreu tiene un paso afrutado, con una sutil amargura y una acidez de carácter cítrico. Final largo y persistente, con un regusto afrutado y una agradable nota de hinojo.

LES BRUGUERES BLANC: Xarel·lo D.O Priorat , **BOTELLA 34,00 COPA 6,00**
Aromas de frutas blancas maduras, florales con notas minerales y recuerdos anisados. Sabroso y sedoso en el paladar con una acidez buena y en equilibrio, resalta su agradable final cítrico con un toque ligeramente especiado.

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 enólogo Judit Sogas Sanchez, propietaria de la bodega.

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

RAW : picapoll . D.O Penedés, **BOTELLA 33,00**
Aroma intenso de flor blanca (tarongina, magnòlia) y pulpa blanca (manzana, pera), con fondo de hierbas aromáticas que componen nuestro paisaje. Vino con buena entrada, estructurado, largo y persistente, con buena acidez. Puesto-gusto cítrico y afrutado.

TINTOS

EL CAMI 2021: Garnatxa negre. 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

EXIBIS 2021 Cabernet, Mando, Sumoll. D.O Pla de Bagues BOTELLA 21,00 COPA 4,50
Exibis tiene un paso fresco y sabroso, con taninos vibrantes y una viva acidez.

LES BRUGUERES 2021: Garnatxa negra i Syrah. D.O Priorat BOTELLA 34,00 COPA 6,00
Un vino que muestra el carácter mineral del Priorat, la fruta roja y la frescura en un sutil equilibrio.

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.

CRISTIARI D'ALOS 2021 100% Merlot D.O Costers del Segre BOTELLA 28,00
Este Merlot tiene un buen equilibrio aromático, con fruta roja silvestre, vegetales del huerto y matices de media crianza, junto con refrescante balsámico, como por ejemplo el eucalipto, y algún matiz especiado de vainilla y mineral.

SIÓS 2020 Garnatxa tinta, Syrak, Templanillo D.O Costers del Segre BOTELLA 28,00
Entrada suave y amable, con un paso sabroso y vivo. Este vino de la bodega Costers del Sió es equilibrado, con taninos amables y un final largo con recuerdos afrutados y balsámicos.

El Mirador 2019 74% Carinyena, 26% Garnacha Negra D.O Montsant Bodega Bell Cros BOTELLA 34,00
En boca el vino es fresco, denso con taninos finos y acogedores y un final largo, ideal para acompañar alguno de nuestros arroces.

CAMINS DEL PRIORAT 2021: Cabernet, Cariñena, Garnacha, Merlot, Syrah.D.O Penedés BOTELLA 35,00
Este priorato se caracteriza por una buena esencia frutal, especialmente de fruta roja, por su buena acidez, frescura y punto goloso

¿SABES PORQUE NO TENEMOS PESCADO?

Desde el 2017 venimos reduciendo nuestras compras de pescado hasta que decidimos no comprar mas...

El 80% del pescado que consumimos aquí en Catalunya proviene de la gran industria pesquera que arrasa de forma insostenible en todo el mundo, principalmente en países menos subdesarrollados como puede ser el caso de Africa, esta pesca no solo afecta al fondo marino y la perdida de biodiversidad, si no también a los lugareños que cada vez tienen menos pescado para su alimentación y menos trabajo relacionado con el mar.

Esto a sido un factor muy importante en la inmigración en los ultimos años y la historia de estas inmigraciones ya sabes como es...

Y la pesca en el mediterránea esta sobre explotada.. actualmente estamos pescando un 50% menos que hace solo 40 años.. aparte es el mar más contaminado del planeta y a esto súmalo las altas temperaturas.

Haz números.. ¿si continuamos así que pasara en los próximos 40 años...?

Es por ello que es muy importante reducir el consumo de pescado al máximo pero si lo consumes que este sea pequeño y de rápida reproducción y de lonjas de nuestro litoral.

Gracias por leernos.

POSTRES

MADE IN: 41.447803, 2.131984

BIZCOCHO VEGANO 5.50

CON HARINA DEL ARROZ DELTA DEL EBRO

CHESSECAKE AL HORNO 6,50

CON CULÍS DE FRUTOS ROJOS

PASTEL DE CREMA CATALANA 6,50

CON BASE DE GALLETA Y QUEMADA POR ENCIMA

STRUDEL DE MANZANA 9,00

CON HELADO DE VAINILLA

COULANT DE CHOCOLATE 7,00

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

POSTRES

¿CON O SIN LECHE?

IRISH COFFE 6,50

CON NATA MONTADA AL INSTANTE

CAFÉ Y HELADO DE VAINILLA 5,00

Y CON SU TRUFA DE CHOCOLATE

CHOCOLATE CAFÉ Y NATA 5,50

CON NATA MONTADA AL INSTANTE

RATAFIA

2,30 / 5,00

L'HOSTIA
LA POBRESA
RAIDERS
BOSH
RUSSET

LICOR DE ARROZ

2,30 / 5,00

LICOR DE HIERBAS
ORUJO "ESPERIT" DE ARROZ
CREMA DE ARROZ

VINO DULCE

COPITA

MOSCATELL 1,50

CAFÉ Y TRUFA

CAFÉ SOLO 1,90

CORTADO 2,20

CON LECHE 2,50

CAPUCHINO 3,00

AQBAMA 2,10

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

HONEST MOJITO'S

Ron Flor de Caña , un ron sostenible y ético.

CLASICO 8,00

JENGIBRE 8,50

MANDARINA 8,50

FRESA 8,50

SIN ALCOHOL 5.00

GIN-TONIC

NUT MANZANA 10.00

NUT MORAS 10.00

NUT GIN CLASICO 9.00

GIN-CAT 9.00

NORDES 10.00

COPAS

BAILEYS 6.00

GLENMORANGE 6,00

CARDU 8.00

BLACK LABEL 12 6,00

TORRES 15 5.00

PACHARÁN BAINES 4.50