

BEGUDES HONESTES

FETES PER NOSALTRES

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

PAPELÓN AMB LLIMONA 3,30

LLIMONADA AMB CANYA DE SUCRE "SENSE GAS"

INFUSIÓ FLOR FREDA DE JAMAICA 2.90

SENSE SUCRE, SENSE GAS.

REFRESCOS....

DE TARONJA ECO 3,30

AMB GAS

DE MADUIXA ECO 3,30

AMB GAS

DE GINGEBRE ECO I LLIMA 3,30

LLEUGERAMENT PICANT I AMB GAS

DE GINGEBRE ECO I CÚRCUMA 3,30

LLEUGERAMENT PICANT I AMB GAS

BEGUDES A GRANEL

"Menys transport, menys residus"

VI BLANC O NEGRE 4,00

LA FIGAFLORE O EL CAMI

"MONTSANT" BODEGA BELLCROS

BIRRA 3,50

ESTRELLA

VOLL DAMM

DAMM LEMON

TORIA

VERMUT 3,50

BLANC O NEGRE

COCTEL APERITIU

NEGRONI 6,00

GINEBRA, APEROL I VERMUT

SPRITZ 9,00

MIMOSA 4,50

VERMUT

PADRÓ AMARG 4.50

PADRÓ BLANC 4.00

SISET 4,00

PERUCCHI NEGRE/BLANC 4,00

BIRRA AMPOLLA

FREE DAMM 3,50

FREE DAMM TORRADA 3,50

DAURA 3,50

COMPLLOT IPA 4,00

SANGRIA

AMB LA BASE DELS NOSTRES REFRESCOS
I FRUITA FRESCA

DE VI 18,00

COPA 4,50

DE CAVA 20,00

COPA 5,00

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 D'ALGUES 2,20/U.

AMB MAIONESA DE VERMUT BLANC

QUE NO FALTI

COCA D'OLI AMB TOMÀQUET 3,50

TORRÒDA DE PAGÈS 1,50

PA SENSE GLUTEN 2.50

RÒMESCO 2.50

ALLIOLI 2,50

HORARI ESTIU

BAR

JUEVES Y VIENES DE 19:00 A 00:00

SABADO DE 12:30 A 00:00

DOMINGO DE 12:00 A 17:00

COCINA

19:00 A 22:00

13:00 A 16: 19:00 A 22:00

13:00 A 16:00

ENTRANTS

MILLOR SI COMPARTEIXES “ELS ENTRANTS”

AMANIDA DE TOMAQUET MANDO D.O COLLSEROLA 11,00

ENCIAM ACUAPONIC I MANDO AMB OLI FUMAT.

MUSCLOS FUMATS 12,00

DEL DELTA DE L'EBRE, AMB ALL, GENGIBRE, HERBES I PEBRES

ALBERGÍNIA ESCALIVADA I Salsa DE MISO 13,00

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

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 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 TROSSOS
DE POLLASTRE AL SOFREGIT,

EL FAVORIT DE COSTELLA 24,00

CUINADA A BAIXA TEMPERATURA PER 15H AMB EL SEU SUC AL FORN DE
LLENYA, BOLETS, ALLIOLI I AMB COSTELLA
DESMENUGADA 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 capten 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.
"Ramaderia 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

LLOM DE SENGLAR 22,50

AMB VERDURETES, PATATA HASSELBACK I DEMI-GLACE DE CAÇA

LLOM DE CERVOL 32,00

AMB VERDURETES, PATATA HASSELBACK I DEMI-GLACE DE CAÇA

LA SOLUCIÓ 27,50

MIX DE SENGLAR I CERVOL

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

ENTRECOT 500G 35,00

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
XUP XUP

BOTIFARRA ESPATARRADA 18,50

AMB PURÉ, BOLETS , SALSA DE CARN I MONGETES GANXET

CIVET DE SENGLAR 18,50

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

CURRY VEGA 18,50

AMB VERDURES, ARRÒS I PROTEÏA HEURA.

POSTRES

MADE IN: 41.447803, 2.131984

PASTÍS VEGÀ 6,00

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

CHESSECAKE 8,00

AMB COULIS DE FRUITS VERMELLS

STRUDEL DE POMA 8,00

AMB GELAT DE VAINILLA

BROWNIE XOCO 7,50

AMB GELAT DE VAINILLA, I CANEL DE XOCO I FET AMB FARINA D'ARROS DEL DELTA

COULANT DE XOCO 7,50

AMB GELAT DE VAINILLA I FARINA DEL DELTA

BOLA DE GELAT ECO 3.00UNITAT

DE XOCOLATA, DE VAINILLA, SORBET DE LLIMONA

O SORBET DE MADUIXA

POSTRES

AMB O SENSE IÑA

IRISH COFFE 7,00

AMB NATA MONTADA AL MOMENT

CAFÉ I GELAT DE VAINILLA 6,00

AMB NATA I LA A SEVA TRUFA

XOCOLATA CAFÉ I NATA 5,50

AMB NATA MONTADA AL MOMENT

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 2,80

CAFÈ RON 2,80

CAFÈ WISKY 2,80

CAFÈ COGNAC 2,80

GEL + 0,30

INFUSIONS

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**

L'ICOR D'ARRÒS

2,30 / 5,00

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

VI DOLÇ

XARRUP

**MOSCATELL 1,50
COPA 3,50**

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.

HONEST MOJITO'S

Ron Flor de Canya , un ron sostenible i ètic.

CLASIC 8,50

GINGEBRE 8,50

MADUÏXA 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

GIN -GINGER 11,00

GIN-MADUÏXA 11,00

GIN-TARONJA 11,00