

BEBIDAS HONESTAS

ELABORADAS POR NOSOTROS

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

PAPELÓN CON LIMÓN 3,30

LIMONADA CON CAÑA DE AZUCAR "SIN GAS"

INFUSIÓN FRIA FLOR DE JAMAICA 2,90

SIN AZUCAR Y SIN GAS

REFRESCOS CON GAS

DE NARANJA 3,30

DE FRESA 3,30

DE JENGIBRE Y LIMA 3,30

LIGERAMENTE PICANTE

DE JENGIBRE Y CÚRCUMA 3,30

LIGERAMENTE PICANTE

BEBIDAS A GRANEL

"Menos transporte, menos residuos"

VINO BLANCO O TINTO KEYKEG 4,00

LA FIGAFLORE O EL CAMI "GARNATCHAS"

"MONTSANT" BODEGA BELLCROS

CERVEZA BARRIL 3,50

ESTRELLA

VOLL DAMM

DAMM LEMON

TURIA

VERMUT BAGINBOX 3,50

BLANCO O NEGRO

COCKTEL APERITIVO

NEGRONI 6,00

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

CERVEZA BOTELLA

FREE DAMM 3,50

FREE DAMM TOSTADA 3,50

DAURA 3,50

COMPLLOT IPA 4,00

SANGRIA

CON LA BASE DE NUESTROS REFRESCOS
Y FRUTA FRESCA

DE VINO 18,00

COPA 4,50

DE CAVA 20,00

COPA 5,00

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 ALGAS 2.20/u.

CON MAYONESA DE VERMUT BLANCO

QUE NO FALTE

COCA DE ACEITE CON TOMATE 3,50

TOSTADA DE PAYÉS 1,50

PAN SIN GLUTEN 2.50

ROMESCO 2.50

ALIOLI 2,50

HORARIO VERANO

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

ENTRANTES

MEJOR SI COMPARTES, "LOS ENTRANTES"

ENSALADA DE TOMATE MANDO D.O COLLSEOLA 11,00

LECHUGA ACUAPONICA I MANDO CON ACEITE AHUMADO

MEJILLONES AHUMADOS 12,00

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

BERENJENA ESCALIVADA I MACERADA EN MISO KM0 13,00

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

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 PASTURA 15,50

CON ACEITE DE TRUFA

PASTA FRESCA A LA BOLONESA 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 "Ramaderia 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

LOMO DE CIERVO 250G 32,00

CON SALSA DE CAFE ILLY Y PATATAS FRITAS

LA SOLUCIÓN 27,50

MIX DE JABALÍ Y CIERVO

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

ENTRECOT 500G 35,00

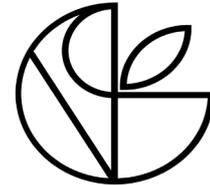
MADURACIÓN MÍNIMA DE 30 DÍAS

CON PATATA HASSELBACK, O VERDURAS O PATATSA FRITAS

ENTRECOT VACA VIEJA 250G 34,50

MADURACIÓN MINIMA 40 DÍAS

CON PATATA HASSELBACK, O VERDURAS O PATATAS FRITAS



GUISADOS

CHOP CHOP

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 18,50

CON VERDURAS, ARROZ Y PROTEINA HEURA

POSTRES

MADE IN: 41.447803, 2.131984

BIZCOCHO VEGANO 6,00
CON HARINA DEL ARROZ DELTA DEL EBRO

BROWNIE DE CHOCOLATE 7,50
CON CANELE DE XOCO Y HELADO VAINILLA

CHESSECAKE AL HORNO 8,00
CON CULÍS DE FRUTOS ROJOS

STRUDEL DE MANZANA 9,00
CON HELADO DE VAINILLA

COULANT DE CHOCOLATE 7,50
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

POSTRES

¿CON O SIN LÁCTEOS?

IRISH COFFE 7,00
CON NATA MONTADA AL INSTANTE

CAFÉ Y HELADO DE VAINILLA 6,00
Y CON SU TRUFA DE CHOCOLATE Y NATA

CHOCOLATE CAFÉ Y NATA 5,50
CON NATA MONTADA AL INSTANTE

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 ARROZ 2,80

CAFÉ RON 2,80

CAFÉ WHISKY 2,80

CAFÉ COÑAC 2,80

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**

LICOR DE ARROZ

2,30 / 5,00

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

VINO DULCE

**COPITA
MOSCATELL 1,50**

¿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 pescado un 50% menos que hace solo 40 años.. aparte es el mar más contaminado del planeta y a esto súmale 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.

HONEST MOJITO'S

Ron Flor de Caña , un ron sostenible y ético.

CLASICO 8,50

TOP! JENGIBRE 8,50

TOP! FRESA 8,50

SIN ALCOHOL 5.00

GIN-TONIC

NUT MANZANA 10.00

NUT MORAS 10.00

NUT GIN CLASIC 9.00

GIN-CAT 9.00

NORDES 10.00

TOP! GIN-JENGIBRE 11,00

GIN-FRESA 11,00

GIN-NARANJA 11.00