

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”.

www.greenlekacanvalldaura.com

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 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

CEVADA Y UVAS

VINO BLANCO 3,50

VINO TINTO 3,50

VINO ROSADO 3,80

CERVEZA BARRIL

ESTRELLA 3,50

VOLL DAMM 3,60

DAMM LEMON 3,50

TURIA 3,60

VERMUT BAGINBOX 3,50

BLANCO O NEGRO

H2O

AGUA VERI LITRO 3,30

1/2 AGUA CON GAS 2,50

COCKTEL APERITIVO

NEGRONI 180CL 9,00 / 0,90CL 5,00

GINEBRA, APEROL Y VERMUT

SPRITZ 8,00

MIMOSA 6,00

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 19,00

COPA 4,50

DE CAVA 22,00

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.

CROQUETA DE POLLO 2.40/u.

QUE NO FALTE

COCA DE ACEITE CON TOMATE 3.80

TOSTADA DE PAYÉS 1.60

PAN SIN GLUTEN 2.50

SALSAS 2.20

ROMESCO

ALIOLI

KETCHUP

CHIMICHURRI

ENTRANTES

MEJOR SI COMPARTES, "LOS ENTRANTES"

ENSALADA DE TEMPORADA 11,50

BERENJENA ESCALIVADA Y MACERADA EN MISO KMO 13,00

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

GÍRGOLA DE CASTAÑO "MAITAKE" ECO 18,50

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

CALABAZA AL PESTO DE HOJAS 12,00

BRIOCHE DE COSTILLA DE TERNERA A BAJA TEMPERATURA 8,00

CANELONES DE TERNERA, CERDO Y POLLO 15,50

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 destinada al 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?

HORNO DE LEÑA

COSTILLAS DE CERDO BBQ 22.00

CON PATATAS ASADAS AL HORNO, CEBOLLA CRUJIENTE
Y MINI ENSALADA

PALETILLA DE CORDERO 1KL 45€

CON VERDURAS Y PATATAS

PIERNA DE CORDERO 1,8KL 65€

CON VERDURAS Y PATATAS

ARROCES

MÍNIMO 2 COMENSALES

PRECIO POR PERSONA

MÁXIMO 2 ARROCES POR MESA

DE SETAS 21,00

MIX SETAS CULTIVO CON TOQUE DE ACEITE DE TRUFA Y ALIOLI

DE MONTAÑA 24,00

CARNE DE CERDO, POLLO Y CONEJO

Toda nuestra proteína animal es de crecimiento natural sin prisas
y esta libre de antibióticos.

BRASAS

FUEGO Y HUMO

COSTILLAS Y MEDIANAS DE CORDERO 27,00

PALPIS DE CORDERO 19,50

PARRILLADA 23,00

TERNERA, CORDERO , BUTIFARRA Y CHORIZO

LOMO DE JABALÍ 250G 25,00

LOMO DE CIERVO 250G 35,00

MIX DE CAZA CIERVO Y JABALÍ 30,00

ENTRECOT DE TERNERA PASTURA 84€KL

MUSLO DE POLLO A LA BRASA 16,00

CONEJO A LA BRASA 16,00

BUTIFARRA 13,50

GUARNICIÓN

PATATA CALIU

PATATAS FRITAS

VERDURAS

ENSALADA

JUDÍAS DEL GANXET +1€

GUISADOS

CHOP CHOP

BUTIFARRA ESPATACADA 19,00

SETAS, SALSA DE CARNE, PATATAS FRITAS Y JUDÍAS DEL GANXET

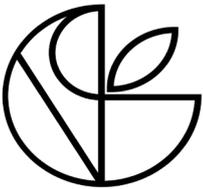
CIVET DE JABALÍ 20,50

COCINADO CON CHOCOLATE, CANELA Y VINO TINTO A FUEGO LENTO Y

CON BOWL DE PATATAS FRITAS

CURRY VEGANO 18,50

CON VERDURAS, ARROZ Y PROTEÍNA HEURA



POSTRES

MADE IN: 41.447803, 2.131984

PANACOTA VEGANA 6,00
CON FRUTOS ROJOS

BROWNIE DE CHOCOLATE 7,50
CON QUENELLE DE CHOCO Y HELADO VAINILLA

STRUDEL DE MANZANA 9,00
CON HELADO DE VAINILLA

CHESSECAKE 8,50

COULANT DE CHOCOLATE Y AVELLANA 8,00
CON HELADO DE VAINILLA Y CON HARINA DE
ARROZ DELTA DEL EBRO

POSTRES

¿CON O SIN ÍNA?

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