

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"

REFRESCOS CON GAS

DE NARANJA 3,30

DE JENGIBRE Y LIMA 3,30

LIGERAMENTE PICANTE

DE JENGIBRE Y CÚRCUMA 3,30

LIGERAMENTE PICANTE

CEVADA Y UVAS

VINO BLANCO

VINO TINTO

VINO ROSADO

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 7,50

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

TOP! 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

XIMIXURRI

ENTRANTES

MEJOR SI COMPARTES, "LOS ENTRANTES"

ENSALADA DE TEMPORADA 11,50

TOP! BERENJENA EN SALSA DE MISO 13,00

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

TOP! 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

PESTO DE LAS HOJAS DE LA REMOCHA Y ZANAHORIA

BRIOCHE DE COSTILLA DE TERNERA 10,00

CEBOLLA CRUJIENTE Y MAHIONESA DE MISO

CANELONES TERNERA, CERDO Y POLLO 15,50

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 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?

ARROCES

MINIMO 2 COMENSALES

MAXIMO 2 ARROCES POR MESA

EL MISTICO - SETAS 22,00

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

EL FAVORITO - COSTILLA DE TERNERA 26,00

CON COSTILLA DESMENUZADA A BAJA TEMPERATURA AL HORNO
DE LEÑA Y COSTILLA ENCIMA DEL ARROZ

EL JEFE - ENTRECOT 26,00

CALDO DE TERNERA, SETAS Y ENTRECOT A LA BRASA

GUISADOS

CHOP CHOP

BOTIFARRA ESPATARRADA 19,00

SETAS, SALSA DE CARNE, JUDIAS DEL GANXET Y FRITAS

CIVET DE JABALÍ 20,50

COCINADO CON CHOCOLATE, CANELA, VINO TINTO A FUEGO LENTO Y
CON BOWL DE PATTAS FRITAS

CURRY VEGANO 18,50

CON VERDURAS, ARROZ Y PROTEINA HEURA

BRASAS

FUEGO Y HUMO

> CAZA

LOMO DE JABALÍ 250G 25,00

LOMO DE CORZO 250G 26,00

MIX DE CAZA CIERVO Y JABALI 25,50

CORDERO
COSTILLAS Y MEDIANAS 27,00

PALPIS 19,50

GUARNICION

PATATA CALIU

PATATAS FRITAS

VERDURES

ENSALADA

JUDIAS DEL GANXET +1€

MIX DE CARNE
PARRILLADA 23,00

TERNERA
ENTRECOT DE TERNERA 84€KL

CERDO
BOTIFARRA 13.00



POSTRES

MADE IN: 41.447803, 2.131984

PANACOTA VEGANA 6,00
CON FRUTOS ROJOS

BROWNIE DE XOCOLATE 8,00
CON CANELE Y ESPUMA DE XOCO

STRUDEL DE MANZANA 9,00
CON HELADO DE VAINILLA

CHESSECAKE DE BONIATO 8,00
CON CULÍS DE FRUTOS ROJOS

COULANT DE XOCOLATE Y AVELLANA 8,00
CON HELADO DE VAINILLA Y CON HARINA DEL
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