

GREEN LEKA
CAN VALLDAURA



Slow Food®

CALÇOTADA

BAJO RESERVA PREVIA
639251157

QUE NO TE ENGAÑEN

UNA SALSA CALÇOT

NO ES UN ROMESCO

NO LLEVA PAN

Hay quien lo sabe y hay quien no,

por eso lo compartimos contigo.

**" EN LA RESTAURACION SE SUELE
AÑADIR MÁS PAN DEL QUE TOCA
PARA REDUCIR COSTES Y
CONSEGUIR LA TEXTURA QUE
DAN LOS FRUTOS SECOS"**

1KL de avellanas =12/15€

1KL de pan = 2,30€

UNA BUENA SALS CALÇOT ES ASÍ

TE DEJAMOS LA RECETA

**Y TODO SEGUIDO VIENE NUESTRO
MENU DE CALÇOTADA.**

**No olvides reservarnos los calçots,
pues los hacemos bajo reserva.**

639251157

GREEN LEKA

SALSA CALÇOT

ALMENDRAS	0,100
AVELLANAS	0,100
TOMATE	1,000
CABEZA DE AJO	0,100
ACEITE DE OLIVA VIRGEN	0,200
VINAGRE DE MOSCATELL	0,100
PIMENTON DE LA VERA DULCE	0,010
SAL	0,006
PIMIENTA NEGRA	0,003
ÑORA	0,020

En primer lugar quitamos las semillas de las ñoras, y junto a los tomates y ajos las escalivamos, preferiblemente a la brasa, si no al horno.

En casa puedes hacerlo con un mortero, aquí en el restaurante no tenemos tanto bíceps, ni fuerza, ni aguante como para hacer 40 litros al mortero.

Una vez escalivados los productos, desmenuzaremos las ñoras, pelamos los ajos y los tomates. Los tomates los cortaremos a cuartos, para que no salpique demasiado cuánto los picamos en el mortero.

Una vez picados los frutos secos, añadimos los dientes del ajo”cuidado no los eches todos, reserva alguno y prueba tu gusto picante”, picamos los dientes de ajo, añadimos las ñoras desmenuzadas y los tomates.

Cuando estén mezclados todos los ingredientes, iremos removiendo con la mano de mortero (también puedes usar una batidora como nosotros si llegado a este punto, ya solo imaginarlo tienes el brazo cansado) y añadimos el aceite despacio que vaya ligándose.

En el momento que encontramos la textura correcta, probamos y la rectificamos de sal.

GREEN LEKA

GREEN LEKA

CAN VALLDAURA

CALÇOTADA

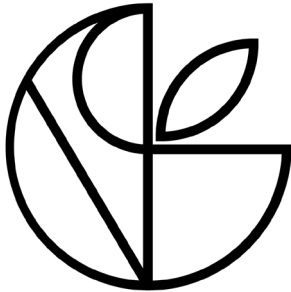
16 CALÇOTS DEL VALLES

SALSA CALÇOT

PAN DE CRISTAL
CON TOMATE

SI NO TE GUSTAN
LOS CALÇOTS

ALCACHOFA A LA BRASA



POSTRES

O café

BROWNIE DE CHOCO

PASTEL DE CREMA CATALANA

POSTRE VEGANO

SEGUNDOS

ARROCES

Mínimo dos personas por arroz
MAXIMO 2 ARROCES POR MESA

ARRÒZ DE SETAS

Con toque de all i oli y aceite trufa

+2€ EL TOP! ARROZ DE COSTILLA

Con costilla a baja temperatura

+2€ ARROZ D'ENTRECOT

Con Entrecot a la brasa

BRASSA

PARRILADA DE CARNE

Tenera, cerdo, cordero

+2€ MIX DE CAZA

Jabalí + Cabriol
y salsa de oporto

GUISADOS

BOTIFARRA ESPATARRADA

Con salsa de carne
puré, y setas

CURRI VEGANO

Con proteina de Heura

CIVET DE JABLÍ

41,90€

INCLUYE

1 BOTELLA DE VINO CADA 4 PERSONAS
1L AGUA CADA 4 PERSONAS
POSTRE o CAFE

+ CHUPITO DE LICOR