

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.

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”.



Slow Food®

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 FRESA 3,30

DE JENGIBRE Y LIMA 3,30

LIGERAMENTE PICANTE

DE JENGIBRE Y CÚRCUMA 3,30

LIGERAMENTE PICANTE

CERVEZA BARRIL

ESTRELLA 3,50

VOLL DAMM 3,60

DAMM LEMON 3,50

TURIA 3,60

BOTELLA

FREE DAMM 3,50

FREE DAMM TOSTADA 3,50

DAURA 3,50

COMPLQT IPA 4,00

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

BAGINBOX 3,50

PADRÓ AMARGO 4,50

PADRÓ BLANCO 4,00

SISSET 4,00

PERUCCHI NEGRO/BLANCO 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

ACEITUNAS CHUPADEDOS 3,50

PATATAS MARINAS BOLSA 3.00

QUE NO FALTE

COCA DE ACEITE CON TOMATE 3.80

TOSTADA DE PAYÉS 1.60

PAN SIN GLUTEN 2.50



FESTÍN DE SUPERNUTRIENTES 6,50

Pastel de carne con ingredientes altamente nutritivos y conscientes para el metabolismo

SABOR AVENTURA CANINA 6,50

Pastel dulce nutritivo

MENU DE SEMANAL

NO FESTIVO 29€

PA DE CRISTAL
PRIMERO + SEGUNDO,
POSTRE O CAFE
+ 1 BEBIDA

¡Hola! Tómate un momento...

Sumérgete en el presente, sin preocuparte por el pasado o el futuro. En este instante exacto, aprovecha para disfrutar con quienes te rodean. No importa la situación, solo importa vivir este momento y... hacerlo especial.

¡Buen provecho!

WWW.GREENLEKACANVALLDAURA.COM

ENTRANTES

MEJOR SI COMPARTES, "LOS ENTRANTES"

ENSALADA DE TEMPORADA 10.00

TOP! BERENJENA ESCALIBADA EN SALSA DE MISO KM0 12.50

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

CALABAZA AL PESTO DE HOJAS 12,50

PESTO DE LAS HOJAS DE LA REMOLACHA Y ZANAHORIA

BRIOCHE DE BUTIFARRA DE PIES DE CERDO Y MORRO 11.00

CARCOLERS BOVERS FRITOS CON ALIOLI 13.50

CANELONES TERNERA, CERDO Y POLLO 15,00

ÑOQUIS CON BOLONESA DE JABALÍ 14.50

COCINADOS CON MANTEQUILLA Y SALVIA,
CON SALSA DE TOMATE Y GRANA PADANO.

EL JABALÍ

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

MÍNIMO 2 COMENSALES
MAXIMO 2 ARROCES POR MESA

EL MÍSTICO - SETAS Y VERDURAS 23,00

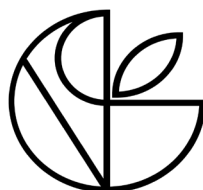
MIX SETAS CON TOQUE DE
ACEITE DE TRUFA Y ALIOLI.

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 (CON ANGUS +3)

CALDO DE TERNERA, SETAS Y ENTRECOT A LA BRASA.



¿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 pescando 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.

BRASAS

FUEGO Y HUMO

CAZA

LOS TRES VIENEN CON SALSA DE OPORTO

LOMO DE JABALÍ 250G 25,00

LOMO DE DAMA 250G 36,50

TOP! MIX DE CAZA DAMA Y JABALÍ 33,50

CORDERO

COSTILLAS Y MEDIANAS 27,00

PALPIS 19,50

MIX DE CARNE

PARRILLADA 23,00

CORDERO, TERNERA Y CERDO

TERNERA

ENTRECOT DE PASTURA ANGUS 500G 42€

ENTRECOT PASTURA CRUZADA 36€

CERDO

TOP! BUTIFARRA DE PIES DE CERDO Y MORRO 22,50€

CON JUDÍAS DEL GANXET (BUTIFARRA COCINADA AL HORNO) (COLAGENO EMBUTIDO)

BUTIFARRA A LA BRASA 13.00

GUARNICIONES

PATATA HASSELBACK CON CREMA AGRIA / PATATAS FRITAS / VERDURAS / ENSALADA/ GAXET +1€

SALSAS + 1,50€

SALSA CALÇOT / ALIOLI / KETCHUP CASERO / CHIMICHURRI

GUISADOS

CHOP CHOP

CIVET DE JABALÍ 20,50

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

CON BOWL DE PATATAS FRITAS

ESTOFADO VEGANO 18,50

CON VERDURAS, HIERBAS AROMÁTICAS, HEURA Y JUDÍAS GANXET

POSTRES

MADE IN: 41.447803, 2.131984

POSTRE VEGANO 6.00

STRUDEL DE MANZANA 8.00
CON HELADO DE VAINILLA

SANDWICH DE GALLETA 8.00
CON HELADO DE VAINILLA

**CARAMELO SALADO CON GANACHE
DE CHOCOLATE 8,00**
ACEITE DE OLIVA Y SAL

CHESSECAKE 8,00
CON CULÍS DE FRUTOS ROJOS

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

CAPOCHINO 3,00

OBAMA 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