

GREEN LEKA CAN VALLDAURA

“Al restaurant Green Leka Can Valldaura som un equip amb intencions ètiques i evolutives, compromesos amb l'alimentació saludable, el consum responsable, la sostenibilitat i el respecte pel medi ambient.

La nostra missió, visió i valors, és donar als nostres clients una matèria prima saludable, apostant per productes de qualitat, ecològics, sostenibles i/o de proximitat.

Per això, entre altres coses, respectem les estacions i temporalitats dels aliments, tractem amb productes lliures d'additius afegits, medicaments, i conservants, prioritzem el producte km0, reduïm els impactes mediambientals amb l'ús majoritari de productes a granel i lliures de plàstics.

A més, seleccionem als nostres proveïdors amb el requisit que comparteixin la nostra filosofia; compromesa amb el respecte pel medi ambient i amb l'afany de proporcionar una matèria prima saludable i de qualitat”.



Slow Food®

BEGUDES HONESTES

FETES PER NOSALTRES

"Des de 2017 fins al dia d'avui hem evitat una tona de llaunes de refresc"

PAPELÓN AMB LLIMONA 3,30

LLIMONADA AMB CANYA DE SUCRE "SENSE GAS"

REFRESCOS....

DE TARONJA ECO 3,30

AMB GAS

DE MADUIXA ECO 3,30

AMB GAS

DE GINGEBRE ECO I LLIMA 3,30

LLEUGERAMENT PICANT I AMB GAS

DE GINGEBRE ECO I CÚRCUMA 3,30

LLEUGERAMENT PICANT I AMB GAS

CIVADA BARRIL

BIRRA

ESTRELLA 3,50

VOLL DAMM 3,60

DAMM LEMON 3,50

TURIA 3,60

AMPOLLA

FREE DAMM 3,50

FREE DAMM TORRADA 3,50

DAURA 3,50

COMPLOT IPA 4,00

H2O

AIGUA VERI LITRO 3,30

1/2 AIGUA AMB GAS 2,50

COCTEL APERITIU

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

GINEBRA, APEROL I VERMUT

SPRITZ 7,50

MIMOSA 6,00

VERMUT

VERMUT GRANEL 3,50

PADRÓ AMARG 4,50

PADRÓ BLANC 4,00

PERUCCHI 4,00

SANGRIA

AMB LA BASE DELS NOSTRES REFRESCOS
I FRUITA FRESCA

DE VI 19,00

COPA 4,50

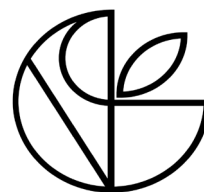
DE CAVA 22,00

COPA 5,00

VINS A L'ÚLTIMA PÀGINA

PER PICAR

ESCARPA I MARTELL



PATATES BRAVES DE COLORS 6.90

AMB PATATES, PASTANAGA, REMOLATXA, CARBASSA I LA NOSTRE Salsa ESPECIAL
SORTIR DEL QUE ÉS QUOTIDIÀ ÉS VENIR AQUÍ, BENVINGUTS A GREEN LEKA

CROQUETA DE BOLETS 2.20/U.

CROQUETA DE POLLASTRE 2,40/U.

OLIVES LLEPADITS 3,50

PATATES MARINES BOSA 3,00€

QUE NO ET FALTI

COCA D'OLI AMB TOMÀQUET 3,80

TORRÒDA DE PAGÈS 1,60

ALL I OLI 1,50



FESTÍ DE SUPERNUTRIENTS 6,50

Pastís de carn amb ingredients altament nutritius i conscients per al metabolisme

SABOR AVENTURA CANINA 6,50

Pastís dolç nutritiu

MENU DE SEMANAL

NO FESTIUS 29€

PA DE VIDRE

PRIMER + SEGON,

POSTRE O CAFE

+ 1 BEGUDA

Hola! Pren-te un moment...

Submergeix-te en el present, sense preocupar-te pel passat o el futur. En aquest instant exacte,

aprofita per a gaudir amb els qui t'envolten.

No importa la situació, només importa viure aquest moment i fer-lo especial. Gaudeix i bon profit.

WWW.GREENLEKACANVALLDAURA.COM

ENTRANTS

MILLOR SI COMPARTEIXES “ELS ENTRANTS”

AMANIDA TEMPORADA 10.00

TOP! ALBERGINIA ESCALIVADA I SALSA DE MISO 12.50
MISO D'ARRÒS I SOIA DEL DELTA DE L'EBRE 100% PROBIÒTIC

CARBASSA AL PESTO DE FULLES 12,50
PESTO DE LES FULLES DE LA REMOLATXA I PASTANAGA

BRIOCHE DE BOTIFARRA DE PEUS DE PORC I MORRO 11.00

CARGOLS BOVERS FREGITS AMB ALL I OLI 13.50

CANELONS DE VEDELLA, PORC I POLLASTRE 15,00
AMB OLI TRUFAT

NYOQUIS AMB BOLONYESA DE SENGLAR 14.50
QUINATS AMB MANTECA I SALVIA, AMB SALSA DE TOMÀQUET I PARMESÀ.

EL SENGLAR

El 80% de la carn destinada al consum humà de Senglar l'exportem al Nord d'Europa, ja que aquí el seu consum no és popular.

Diem de consum humà, ja que gran part dels senglars són cremats després de ser caçats.

Sent necessària la seva caça i a ser la proteïna més sostenible i ecològica de Catalunya i Espanya.

Per què no s'incentiva més el seu consum?

ARROSSOS

MÍNIM 2 COMENSALS
PREU PER PERSONA
MAXIM 2 ARROSSOS PER TAULA

EL MISTIC DE BOLETS I VERDURES 23.00

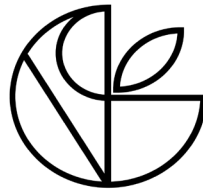
MIX BOLETS CULTIU I AMB TOC D'ALLIOLI.

TOP! EL FAVORIT DE COSTELLA 26.00

CUINADA A BAIXA TEMPERATURA PER 15H AMB EL SEU SUC AL FORN DE LLENYA,
ALLIOLI I AMB COSTELLA DESMENUGADA AL SOFREGIT.

EL JEFE D'ENTRECOT 26,00 ("ANGUS +3€")

FONS DE VEDELLA, BOLETS, ENTRECOT A LA BRASA I ALLIOLI



SAPS PERQUÈ NO TENIM PEIX?

Des del 2017 venim reduint les nostres compres de peix fins que vem decidir no comprar-ne mes...

El 80% del peix que consumim aquí a Catalunya prové de la gran indústria pesquera que arrasa de manera insostenible a tot el món, principalment en països menys subdesenvolupats com pot ser el cas d'Àfrica, aquesta pesca no sols afecta al fons marí i la perduda de biodiversitat, si no també als habitants que cada vegada tenen menys peix per a la seva alimentació i menys treball relacionat amb la mar.

Això a estat un factor molt important en l'immigració en els ultims 13anys,
i l'història d'aquestes immigracions ja saps com és...

I la pesca en el mediterrani esta sobre explotada.. actualment estem pescan un 50% menys que fa només 40 anys.. "Hi hara tenim millos vaixells amb millor tecnologia" a part és el mar més contaminada del planeta i a això suma-li les altes temperatures.

Fes números.. si continuem així que pasara en els pròxims 40 anys...

És per això que és molt important reduir el consum de peix al màxim però si el consumeixes que aquest sigui petit i de ràpida reproducció i de llotges del nostre litoral.

Realment.. es un sacrifici que emb d'anar asumint si no volem que sigui masa tard.

Gracies per llegirnos.

BRASES

FOC I FOM

CAÇA

ELS TRES VENEN AMB Salsa d'Oporto

LLOM DE SENGLAR 250G 25,00

LLOM DE MUFLÒ 250G 28,00

TOP! - MIX CAÇA SENGLAR + MUFLÒ 300G 26,50

XAI

COSTELLES I MITJANES 27,00

PALPIS 19,50

VEDELLA

ENTRECOT 500G ANGUS PASTORA 44€

ENTRECOT 500G CREUADA 36€

MIX DE CARNS

GRAELLADA 23,00

VEDELLA, XAI, BOTIFARRA, XORIÇ

PORC

TOP! BOTIFARRA DE PEUS DE PORC I MORRO 20,00

AMB MONGETES DEL GANXET (CUINADA AL FORN PER GUARDA TOT EL SUC)(COL·LAGEN EMBOTIT)

BOTIFARRA CLÀSSICA 15,00

GUARNICIONS

PATATA HASSELBACK AMB CREMA AGRIA / PATATES FREGIDES / VERDURES / AMANIDA / GANXET +1€

SALSES + 1,50€

SALSA CALÇOT / ALL I OLII / KETCHUP CASOLÀ / XIMIXURRI

GUISATS

XUP XUP

CIVET DE SENGLAR I PATATES FREGIDES 20,50

CUINAT AMB XOCOLATA, CANYELLA, COMÍ, VI NEGRE . ACOMPANYAT AMB PATATES FREGIDES

ESTOFAT VEGÀ 18,50

AMB VERDURES, HERBES AROMÀTIQUES, HEURA I MONTGETES DEL GANXET.

O POSTRES

MADE IN: 41.447803, 2.131984

POSTRE VEGÀ 6.00
A CONSULTAR

CHESSECAKE 8.00
AMB COULÍS DE FRUITS VERMELLS

STRUDEL DE POMA 8.00
AMB GELAT DE VAINILLA

**SANDVITX DE GALETA AMB
GELAT DE VAINILLA 8,00**

**CARAMEL SALAT AMB GANACHE
DE XOCOLATA, OLI I SAL 8.00**

COULANT DE XOCÓ 8,00
FET AMB FARINA D'ARRÓS DEL DELTA I
ACOMPANYAT AMB GELAT DE VAINILLA

POSTRES

AMB O SENSE IÑA

IRISH COFFE 7,00
AMB NATA MONTADA AL MOMENT

CAFÉ I GELAT DE VAINILLA 6,00
AMB NATA I LA A SEVA TRUFA

XOCOLATA CAFÉ I NATA 5,50
AMB NATA MONTADA AL MOMENT

CAFÈ I TRUFA

CAFÈ SOL 1,90

TALLAT 2,20

AMB LLET/CIVADA 2,50

CAPOTXINÓ 3,00

AMERICÀ "OBAMA" 2,10

CAFÈ BAILEYS 2,80

CAFÈ CREMA D'ARRÓS 2,80

CAFÈ RON 2,80

CAFÈ WISKY 2,80

CAFÈ COÑAC 2,80

GEL + 0,30

INFUSIONS

TE VERD 2,80

TE NEGRE 2,80

ROOIBOS 2,80

CAMAMILLA 2,80

MENTA 2,80