

" ¡COMPARTIR ES VIDA! por eso recomendamos que compartan este momento y estos platos"

## BIENVENIDOS....

## EMPEZAMOS POR LA BUENA FRITURA.....

Si no conocen la "YUCA", es un tubérculo parecido a la patata, y con ella hacemos un buñuelo **UND 1.80€** con hierbas dentro, acompañado de mayonesa de aguacate, crema de aguacate y un toque de picante.

Trabajamos los animales ecológicos y enteros, aprovechando todas sus partes. Les presento el "PATE FRITO" corazón e hígado de ternera en una croqueta. **UND 3.50€**

PATATAS BRAVAS diferentes por que las cocemos enteras al vapor en horno durante 45" y las hacemos crujientes con toque en la freidora. **5.80€**

## VEGETARIANOS.....

COL FERMENTADA con remolacha, piña y limón mínimo 15 días. **6.00€**

CEVICHE VEGANO, con champiñones salteadas y con la misma emulsión de ají amarillo con el que marinamos el pescado. **9.00€**

HOMMOS puede que clásico o una versión, pero siempre hecho con el mismo amor. **8.00€**

WOK DE VERDURAS con noodles de Boniato, cacahuets y setas. CON TOFU + 1.50€ **10.00€**

HAMBURGUESA VEGETAL de champiñones portobellos rebozados con hierbas, pan de Viena, lechuga, cebolla mágica, mayonesa de aguacate y nuestras patatas con salsa brava. **11.00€**

ENSALADA VERDE con nuestros encurtidos, tomate del huerto, queso, nueces dulces y verduras asadas. **8.00€**

PAN con tomate **3.50€**

PAN sin gluten **2.50€**

ACEITUNAS **2.50€**

GLUTEN

CRUSTÁCEOS

HUEVOS

PESCADO

CACAHUETES

SOJA

LÁCTEOS

FRUTOS DE CASCARA

APIO

MOSTAZA

GRANOS DE SESAMO

DIOXIDO DE AZUFRE Y SULFITOS

ALTRAMUCES

MOLUSCOS

## ESPECIALES DE LA CASA ...

CALLOS nuestra receta clásica de la Mama. **8.50€**

LENGUA DE TERNERA, cocinada a baja temperatura, con salsa teriyaki y nuestras verduras encurtidas. **8.50€**

TERNERA CHIJAUKAY adobada durante 24 horas con soja sazónada con ajo y jengibre, empanada con Panko, "pan Japonés" frita, con base de cereal y salsa teriyaki y sésamo. **12.80€**

PAELLA DE MARISCOS ración individual **15.00€**



La producción industrial e intensiva de carne y pescado, es una de las principales causas del calentamiento global del planeta. Si somos lo que comemos, sin duda hoy somos cambio climático, esta industria, es el sector que más gases de efecto invernadero emite, CO2, Metano y N2O.

Por eso evitar las proteínas de origen animal es lo mejor que puedes hacer por el planeta,

SIN EMBARGO, DECISIONES TAN SIMPLES COMO ELEGIR CARNE ECOLÓGICA Y DE PROXIMIDAD Y PESCADO DE CERCANÍA PUEDEN MARCAR UNA DIFERENCIA

## NOS VAMOS DE SUBASTA A LA COFRADIA DE PESCADORES DE LA BARCELONETA....

CEVICHE DE PESCADO del día con emulsión de ají amarillo y sus toques. **17.00€**

GAMBAS ROJAS a la sartén con mantequilla y ajo. **S/M**

CARPACCIO DE PULPO con verduras encurtidas "Encurtimos las verduras para darles más longevidad y nuestro propio sabor". **12.50€**

MEJILLONES AROMATIZADOS, procedentes del Delta del Ebro, cocinados al vapor con cerveza, hierbas, ajo, jengibre y guindilla. **9.50€**

PULPO A LA BRASA con patatas aceite y pimentón. **18.00€**

## ENTRECOT...

A LA BRASA con patatas o con verduras wokeadas. **21.00€**

STEAK TARTAR de vaca o de vaca vieja. **15.50€ / 17.50€**

CARPACCIO braseado con crema de queso y nuestros encurtidos y hierbas. **12.00€**

HAMBORLEKA de vaca vieja con pan de viena, cebolla mágica, lechuga, mayonesa de aguacate, queso cheddar. **13.00€**

" Si tienes alguna alergia o intolerancia no dudes en decirnoslo, podriamos cambiarlo y/o adaptarnos a tus necesidades"

# LEKA

Since 1984

## POSTRES...

**PAVLOVA ROTA**, nuestra version del postre por excelencia de Nueva Zelanda, elaborado con piedras de merengue horneado, espuma de coco, y piña encurtida **5.50€**

**RON MISU** pastel de chocolate desmenuzado mezclado con crema, café y ron. **6.00€**

**RASPADO** compota de fruta con granizado de verduras de temporada **5.00€**

**PROFITEROLES** con crema helada por dentro y chocolate caliente por encima. **5.00€**

**TARTELETA DE PASSION** un pai de fruta la passion y espuma de coco **6.50€**

**MATO ECO** con panela, nueces y nutesra compota. **4.50€**

**TARTUFO GELATO** gelatina de frutas de temp, crujiente de nueces, pasas y aceite de coco, con cobertura de chocolate **8.00€**



# LEKA

Since 1984

No somos un restaurante 100% **ECOLÓGICO**, ni 100% de **PROXIMIDAD**, trabajamos y pensamos con conciencia sin abandonar nuestros matices tropicales

## REFRESCOS...

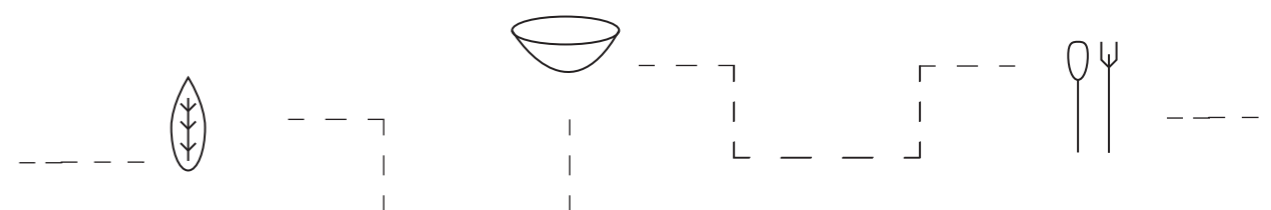
- 2.50€** **WHOLE EARTH COLA** refrescos ecologicos hechos con jarabe de agave
- 2.50€** **WHOLE EARTH NARANJA I LIMON** sin colorantes ni conservantes artificiales.
- 2.50€** **WHOLE EARTH GENGIBRE**
- 2.50€** **OCEAN 52 LIMON** con minerales del oceano profundo y magnesio
- 2.50€** **OCEAN 52 MARACUYA** el 52% de los beneficios se destinan a la proteccion del oceano.
- 2.50€** **OCEAN 52 FRUTOS DEL BOSQUE** parecido a un Aquarius
- 1.80€** **PAPELON CON LIMON**, nuestro refresco a base de azucar de panela, lima, limon y agua, entre un Nestea y una Limonada
- 1.80€** **TÉ VERDE FRIO**, elaborado por nosotros con te verde y limon, dinos si lo quieres dulce.
- 4.50€** **KOMBUCHA**, descubre el apasionante mundo de esta bebida probiótica, orgánica, fermentada y muy natural hecha aqui en Pueblonuevo de la mano Kashaya Kombucha,

WWW.RESTAURANTELEKA.COM

## H2O KMZERO

AGUA FILTRADA Y REMINERALIZADA AL MOMENTO SIN TRANSPORTE SIN RESIDUOS

1/2 LITRO	1.50€	3.00€	1 LITRO
1/2 LITRO CON GAS	1.50€	3.00€	1 LITRO CON GAS



GRACIAS A NUESTRAS PANTAS DE TRABAJO Y VENTA, HEMOS REDUCIDO UN 70% EL TRANSPORTE DE MERCANCIAS

APERITIVOS

- 8.00€** BLOODY MARY
- 8.00€** APEROL SPRITZ
- 4.50€** CAMPARI
- 6.00€** GIN-TONIC SEAGRAM'S
- 7.50€** GIN-TONIC NORDES
- 9.00€** ECO GIN-TONIC GALICIA
- 8.00€** CHILCANO
- 8.00€** PISCO SOUR



## VERMUTH

- 2.50€** CON NARANJA EXPRIMIDA
- 2.50€** // LIMON EXPRIMIDO
- 2.50€** // SIFON
- 2.50€** // COCO Y NARANJA
- 3.50€** // GINEBRA Y CAMPARI

## COPAS

<b>4.00€</b>	VODKA ZUBROWKA	<b>2.00€</b>
<b>7.00€</b>	VODKA ECOLOGICO GALICIA	<b>3.50€</b>
<b>4.00€</b>	WISKY BALANTINES	<b>2.00€</b>
<b>9.00€</b>	WYSKY LAGAVULIN 16AÑOS	<b>4.00€</b>
<b>7.00€</b>	WYSKY GLENMORANGE 12 AÑON	<b>3.00€</b>
<b>5.00€</b>	BOURBON JACK DANIELS	<b>2.50€</b>
<b>4.00€</b>	RON BRUGAL	<b>2.00€</b>
<b>3.50€</b>	COÑAC 103	<b>1.80€</b>
<b>5.00€</b>	COÑAC MASCARO	<b>2.00€</b>
<b>4.00€</b>	VINO DULCE	<b>2.00€</b>

XUPITO

## COPAS

<b>4.00€</b>	MARIA BRIZARD	<b>2.00€</b>
<b>4.00€</b>	AGUARDIENTE DE ORUJO	<b>2.00€</b>
<b>4.00€</b>	CREMA DE ORUJO	<b>2.00€</b>
<b>4.00€</b>	CREMA DE ARROZ CON LECHE	<b>2.00€</b>
<b>4.50€</b>	TEQUILA	<b>2.50€</b>
<b>5.00€</b>	BAILEYS	<b>3.00€</b>
<b>4.00€</b>	PATCHARAN	<b>2.00€</b>
<b>4.00€</b>	RICARD	<b>2.00€</b>
<b>4.50€</b>	RATAFIA	<b>2.50€</b>
<b>4.00€</b>	PISCO	<b>2.00€</b>

XUPITO



## CERVEZA

CAÑITA	COPA	JARRA	INEIT	2.50€
<b>ESTRELLA DAMM</b>	<b>1.50€</b>	<b>2.20€</b>	<b>3.80€</b>	<b>2.50€</b>
<b>DAMM LEMON</b>	<b>1.50€</b>	<b>2.20€</b>	<b>3.80€</b>	<b>2.50€</b>

## VINO & CAVA...

	COPA	1/2 LITRO	1 LITRO	BOTELLA
VINO TINTO SYRA ECOLOGICO	<b>2.50€</b>	<b>8.00€</b>		
VINO BLANCO MACABEU ECOLOGICO	<b>2.50€</b>	<b>8.00€</b>		
CAVA MASCARO	<b>3.00€</b>			<b>14.00€</b>
SANGRIA ECO DE VINO	<b>4.50€</b>		<b>16.00€</b>	
SANGRIA DE CAVA	<b>5.00€</b>		<b>18.00€</b>	

HEMOS REDUCIDO UN 75% NUESTROS RESIDUOS PLASTICOS, UN 85% ALUMINIOS, UN 80% LOS ENVASES DE CRISTAL