



ESTA CARTA ES A MODO
DE EJEMPLO

TRABAJAMOS POR
TEMPORADA /
MES O SEMANA

TRABAJAMOS CON
SUGERENCIAS

WWW.RESTAURANTELEKA.COM



VEGANOS

Ensalada del día | 6.80

Tomates cherry silvestres
salteados, ajo, perejil,
brotes y pampinas | 6.00

Ceviche de setas eco montseny,
Girgola de castanyer, | 6.00

Alcachofa a la brasa, aioli |
6.00

Hummus, pebre*, tostadas | 6.80

Mlok de verduras salteadas
con tofu y noodles udon | 12.00

Hojas de acelgas multicolor
salteadas con arroz basmati
integral y seitán | 10.00

Paella De Verduras, Colinabo
y topinambur confitado | 14.00

*PEBRE - PICADA DE PIMIENTOS,
TOMATE, CEBOLLA Y ACEITE. VINAGRE

VEGETARIANO

Patatas bravas, cocinadas
al vapor por 45" y con un
toque de fritura. | 5.50

Hamburguesa de Portobelo
rebozado con pankó, pan
de cristal, mayonesa, lechuga
y patatas con brava | 11.00

Aceitunas | 3.80

Pan con tomate | 4.00

Pan sin gluten | 2.50

LOVALANGALOCURA CONTROLADA
WWW.BOLETBENFET.COM

HONEST FOOD · OPEN SOURCE



TERNERA

**Carpaccio de entrecot
braseado, salsa de queso,
encurtido, tostada | 6.50**

Steak-Tartar. | 12.00

Callos, los hace la mama | 8.00

**Entrecot a la brasa
con patata al caliu y alioli**

150 gr | 15.00

200 gr | 20.00

POBLE DE
SEGUR 203KM

El 14% del total de las emisiones a nivel mundial las genera la ganadería industrial, la misma cantidad que todas las generadas por el transporte.

Sí, igual que todas las emisiones de coches, camiones, aviones y barcos provocadas en todo el mundo.

*SI CONSUMES CARNE, CONSUME POCA,
Ecologica y de proximidad.*

WWW.CALTOMAS.COM

HONEST FOOD · OPEN SOURCE



JABALI

Hamburguesa 200g, queso
eco salvatana, lechuga,
cebolla mágica, mostaza
casera + Patatas | 13.00

Wellington de solomillo de
jabalí con demi glace
de ternera. | 22.00

FORNELLS DE LA
SELVA 96KM

Filete de pierna a la brasa,
patata al caliu, alioli | 14.50

Arroz de jabali y gambas | 19.50

Es una carne sostenible que actualmente se encuentra en auge en cuanto a exportaciones, debido a que es un producto muy valorado por el mercado europeo por su calidad sanitaria

Esta Carne Silvestre es un producto único, 100% natural, auténtico y sabroso. Se trata de carne que procede de animales en libertad, que gozan de una alimentación variada y silvestre, sin estar sometidos a la intervención del ser humano, lo que les confiere un sabor especial.

WWW.SANGLADEGIRONA.COM

HONEST FOOD · OPEN SOURCE



PESCADO

TODOS LOS DIAS

DE JUEVES A SABADO

Arroz caldoso de mariscos | 20.00

Carpaccio de pulpo | 6.50

LONJA DE LA
BARCELONETA 3.9KM
150KM DELTA DEL EBRO
188KM

Mejillones "aromatizados, hierbas, jengibre, ajo , cerveza, quindilla | 6.00

Mejillones a la brasa, mantequilla, vino | 6.00

Almejas , ajo y perejil | 7.50

Cañut con ají de pimiento rojos | 18.00

Pescado de sugerencia "SEGUN SUBASTA"

El 80% del pescado que consumimos viene de costas muy lejanas.

Por ejemplo los grandes buques europeos han asacando el trabajo a sus habitantes y su comida.

Reducir el consumo de pescado es mas importante que reducir el de la carne

ELPAIS.COM/ESPECIALES/2015/PLANETA-FUTURO/PESCA-EUROPEA-EN-AFRICA/



POSTRES

Galleta con mantequilla,
compota manzana,
frutos secos | 6.50

Pavlova rota, merengue
horneado, fruta confitada
espuma de coco | 6.50

Tarta taten | 7.00

Mato, panela, nueces | 7.00

LEKA RESTAURANT - HONEST FOOD & OPEN SOURCE.



COPAS	40c1	60c1	105c1
Vino dulce sols			5.00
Ratafia reserva bsosh	3.00	4.00	6.00
Ratafia dels Raiders	3.00	4.00	6.00
Crema de ratafia	2.00	3.00	5.00
Crema de crema catalana	2.00	3.00	5.00
Crema de arroz	2.50	3.50	5.50
Estomacal bonet	2.00	3.00	5.00
Aromes del montserrat	2.00	3.00	5.00
Limoncello echo aqui con nuestros limones	2.50	3.50	6.50
Orujo de arroz	3.00	4.00	6.00
Licor de arroz de hierbas	3.00	4.00	5.00
Mascaro	2,50	3.50	5.50
Mascaro Narciso	3,50	4.50	6.50
Suau 15 años	3,50	4.50	6.50
Torres 10 años	2,50	3.50	5.50
Torres 15 años	4.00	5.00	8.00



"Somos un restaurante con intenciones éticas y evolutivas, estamos comprometidos con la alimentación saludable y el consumo responsable. Nuestra misión, visión y desafío es dar a nuestros clientes materia prima saludable, en un sentido ecológico y sostenible, respetando las estaciones de los alimentos y ciclos de vida naturales de los animales. Con todo esto queremos lograr aportar a nuestro clientes salud física sin aditivos añadidos, medicamentos o conservantes. Por ello seleccionamos a nuestros proveedores, con el requisito de que tengan y compartan nuestra filosofía de proporcionar materia prima saludable, respetando el medio ambiente."

WWW.RESTAURANTELEKA.COM



HONEST FOOD · OPEN SOURCE