



BENVINGUT

“Al restaurant Leka 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 materia prima saludable, apostant per productes de qualitat, ecològics, sostenibles i de proximitat.

Per això, entre d'altres coses, respectem les estacions i temporalitats dels aliments, tractem amb productes lliures d'aditius afegits, medicaments i conservants, prioritzem el producte de km0, reduïm els impactes mediambientals amb l'ús majoritari de productes a granel i lliures de plàstics i aprofitem el malbaratament d'orgànica inevitable per a crear compost per l'hort, per produir els nostres propis sabons i per a fer aliments per animals, de la mà de la nostra marca Circular Gos.

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 materia prima saludable i de qualitat”.

BEGUDES

SENSE ALCOHOL I KMZERO

PAPELON AMB LLIMONA	2.50	H2O	0.50
REFRESC TEMPORADA	2.50	H2O GAS	0.50
COPA DE KOMBUCHA	3.50		

- TRANSPORT - RESIDUS + SALUT



WWW.ESTRELLADAMM.COM/CA/SOSTENIBILITAT

Estrella	1.60	2.20
Clara	1.60	2.20
0,0		2.50
Daura		2.50

VERMOUTH A GRANEL 2.50

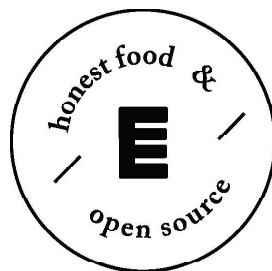
VIA GRANEL BELL CROSS

LA FIGA FLOR 2019 D.O. Montsant - Garnatxa blanca

COPA 3,00 BOTELLA 15.00

EL CAMI D.O. Montsant - Carinyena, Garnatxa i Ull de Llebre

COPA 3,00 BOTELLA 15.00



M E N U D E L A S E M A N A

E N T R A N S

- Albergínies amb mojo negre ,
- Sopa de ceba i rovell escaldat 9-6
- Pastanagues rostides i escabetxades a la nostra manera 9-12
- Llenties amb sabors asiàtics 1-8-12

P R I N C I P A L S

- Arròs sec de verdures de temporada i maionesa de magrana 9-6-12
- Vermicelli de moniato amb verdures saltejades, coriandre i llima. ,
- Lingot de polenta, cremós de patata trufada i salsa napolitana a la manera de Leka ,
- +1.50 Carn del dia amb graten de patata en dues coccions. 6-4

P O S T R E S

- Fruita de temporada VG P A " 5 M I N "
- Trufas de xocolata i xili en flocs 5 Payaset 0,50
- Flam de xocolata 70% Sense gluten 1.80
- Prunes osmotitzades amb kombutxa de figues 9-5

P R E U S

14.00€	MENU COMPLET	UN PRIMER + UN SEGON + POSTRE + BEGUDA
12.50€	MENU SALAT	UN PRIMER + UN SEGUN + BEBIDA
11.50€	MENU LITHG	DOS PRIMERS + BEGUDA (Opció + postre +1.50€)
15.00€	MENU ENERGY	DOS SEGONS + BEGUDA (Opció + postre +1.50€)

PREU ENTRANT SENSE MENU 6.00€ PREU PRINCIPAL SENSE MENU 8.00€
 PREU CARN ECO SENSE MENU 10.00€ FRUITA 1.00€ POSTRE 4.50€

BEGUDA INCLUIDA: AIGUA - PAPELON- REFRESC TEMP- CERVESA - VERMOUTH

SOIA-1 PEIX-2 MOSTASSA-3 MOL·LUSCS-4 Làctics-5 OUS-6 SESAMO-7 CONTÉ GLUTEN-8
 SULFITS-9 CRUSTACIS-10 CACAUETS-11 API-12 TRAMUSSOS-13
 VEGÀ-VG VEGETARIÀ-VGT OPCIO VEGÀ- OV

No som 100% eco Ni 100% Proximitat. Travallem i pensem amb consciencia