

# LEKA

*“En el restaurante Leka 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 y aprovechamos los desperdicios orgánicos inevitables, para crear compost para el huerto, para producir nuestros propios jabones y para hacer alimentos para animales de la mano de nuestra marca Circular Gos.*

*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”.*

## **BEBIDAS HONESTAS**

**“TODOS NUESTROS REFRESCOS ESTÁN ELABORADOS  
CON FRUTAS Y AZÚCARES ECOLÓGICOS O SIN REFINAR.”**

### **PAPELÓN CON LIMÓN 2.20**

Limonada con caña de azucar “Sin Gas”

### **REFRESCO DE NARANJA CON GAS 2.40**

Al realizar nuestros propios refrescos ,desde 2017 hemos ahorrado una tonelada de residuos hasta la fecha de hoy.

### **REFRESCO DE FRESA CON GAS 2.40**

-Residuos -Trasnporte +Salud

### **REFRESCO DE JENGIBRE Y LIMA 2.40**

Ligeramente picante y con gas

### **REFRESCO FLOR DE JAMAICA 1.90**

Sin azucar, con touch citrico Sin gas.

## **AGUA KMO**

**AGUA FREE 0,0**

**AGUA CON GAS 1/2L 1.50**

## **ESTRELLA DAMM**

**ESTRELLA - 1,60 / 2,20**

**DAMMLEMON 1,60 / 2,20**

**FREEDAMM 2,50**

**COMLOT 3,00**

**VOLLDAM 2,50**

**DAURA 2,50**

**OPEN** *source*

## VERMUT

NEGRO A GRANEL 3.50

BLANCO PADRO RESERVA 3.50

## GIN-TONIC

NUT MANZANA VERDE EMPORDA 8.50

NUT MORAS EMPORDA 8.50

NUT GIN EMPORDA 8.00

NORDES 10.00

SEAGRAMS 7.50

## COCKTEL APERITIVO

NEGRONI 5.50

SPRIZT 8.00

*honest* **FOOD**

## TOP MOJITO'S CON RON SOSTENIBLE Y CON MUCHO AMOR

MOJITO CLASICO 7.00

SIN 5.00

MOJITO DE JENGIBRE 7.00

SIN 5.00

MOJITO DE ARANDANOS 7.0

SIN 5.00

MOJITO DE MANDARINA 7.00

SIN 5.00

MOJITO FRESA 7.00

SIN 5.00

## VEGANO

**PAN DE COCA CON TOMATE 2.50**

**PAN COCA TOMATE Y ALIOLI VEGANO 2.70**

**FRITAS CON SU PIEL 3.00**

Patatas en dos cocciones, al vapor y fritas con aceite de oliva virgen

**BRAVAS DE COLORES (PIDELAS VEGANAS) 6.50**

Con patatas, calabaza, boniato, remolacha, zanahoria, cherry y nuestra brava especial con alioli vegano.

**BERENJENA AL MISO KMO 8.00**

Miso producido en Barcelona. 100% probiotico

**ENSALADA DE LECHUGAS CITRICAS 6.00**

Cogollo braseado y napado con *lemon curd* y aceite de salvia.

**CEVICHE DE SETAS 8.80**

Shitake al vacío con leche de tigre a base de lechugas de mar eco con jengibre lima y muselina de boniato con un aire de lima.

**ARROZ SECO DE VERDURAS Y SETAS 12.00 +HEURA 4.00**

Caldo oscuro vegetal con alcachofa confitada y alioli vegano o vegetariano. **^Añade proteína al arroz por 4,00^**

**HEURA YAKITORI 16.00**

Salsa *yakitory* casera con base de arroz pilaf con cardamomo y canela.

## VEGETARIANO

**BRAVAS DE COLORES (6.50)**

Con patatas, calabaza, boniato, remolacha, zanahoria, cherry y nuestra brava especial con alioli vegano.

**CRUQUETA DE SETAS 1.80**

**BOÑUELO DE ALGAS 2.00**

Algas ecologicas Con touche de mahonesa.

**ENSALADA DE ENDIVIAS Y QUESO AZUL 8.00**

Endivia a la brasa con salsa de queso azul y polvo de nueces caramelizadas

**PASTA FRESA RELLENA CON SU SALSA 10.00**

Pregunta por su relleno y su salsa.

**HAMBURGUESA DE PORTOBELLO Y GARBANZOS 13.50**

Crujiente, con pan brioche, mahonesa de chimichurry, lechuga, tomate y queso pasteurizado ecológico *hermesenda* elaborado con leche cruda de vaca y servido con fritas en dos cocciones.

# PROTEINA 100% ECOLÓGICA

TRABAJAMOS LOS ANIMALES ECO, DE PASTURA, Y ENTEROS,  
APROVECHANDO TODAS SUS PARTES

## TABLA DE EMBUTIDOS 15.00

De caza, ecológico, pate de montaña al horno  
de leña y pan con tomate.

## CROQUETA DE COCIDO 2,00

## HAMBURLEKA 13.50

70% ternera 30% cerdo 200gr, con fritas,  
mahonesa de chimichurry, lechuga, tomate,  
cebolla encurtida, y queso eco de proximidad.

## HAMBUR-JABALI 13,50

60% ternera 30% jabali 10% cerdo 200gr, con fritas,  
mahonesa de chimichurry lechuga, tomate,  
cebolla encurtida, y queso eco de proximidad.

## ROAST BEEF AHUMADO 13.50

Sándwich con pan de coca, mahonesa de chimichurry,  
col lombarda encurtida, Ternera cocinada y marinada a  
baja temperatura acompañado de fritas.

## MILANESA 15.00

Milanesa de ternera con salsa napolitana,  
queso gratinado, y patatas fritas

## ARROZ SECO DE JABALI 18,00

Caldo oscuro de Ternera con jabali a baja temperatura  
setas y lomo de jabali a la brasa con alioli de cacao 100%

## ARROZ SECO VACUNO 18.00

Caldo oscuro de carne, setas, y lomo bajo a  
la brasa con alioli de azafrán.

## POSTRES

## RED CHESSE CAKE 7,00

## BROWNIE DE XOCO 6.00

Sin gluten y con helado de vainilla.

## TARTA VEGANA DE ZANAHORIA 5.00

Sin gluten , con harina de arroz del delta del ebro

## HELADOS 3.00

De vainilla, chocolate, y/o sorbete de limón

## VINO BLANCO

**LAFIGAFLOR COPA 3.50 BOTELLA 15.00**

Elaborador: Bell Cross D.O Montsant **12,5%**

**100% Garnacha blanca**

**PETIT BERNAT COPA 3.90 BOTELLA 16.50**

Elaborador: Oller de Mas D.O Pla del Bages **12,0%**

**60% Macabeo 40% Malvasia.**

**MENDOL BOTELLA 16.50**

Elaborador: 9+ La Nau de Gaià D.O Tarragona **12,5%**

**Xarel·lo**

**DIDO BOTELLA 29.00**

Elaborador: Vebus La Universal D.O Montsant **14,50%**

**50% Macabeu, 40% Garnacha Blanca 10% Xarel·lo**

## VINO TINTO

**SANGRIA 16.00**

**ELCAMI 2019 COPA 3.50 BOTELLA 15.00**

Elaborador: Bell Cross D.O Montsant **14,23%**

**74% Carinyera 26% Garnacha Negra**

**PETIT BERNAT 2020 COPA 3.90 BOTELLA 16.50**

Elaborador: Oller de Mas D.O Pla del Bages **13,5%**

**40% Cabernet Franc 25% Syrah, 20% Cabernet Sauvignon**

**10% Merlot 5% Picapoll**

**JOVENT BOTELLA 19.50**

Elaborador: Dasca Vives D.O Alt Camp **13%**

**70% Garnacha Negra 30% Tempranillo**

**CUP3 BOTELLA 16.50**

Elaborador: Celler Vidberuts D.O Conca de Barbera **13,23%**

**100% Trepat**

## VINO ROSADO

**PREGUNTANOS**

# ESPUMOSO

**SANGRIA CAVA 18,00**

**MENDOL ROSADO ESPUMOSO BOTELLA 18,00**

**Elaborador:** 9+ La Nau de Gaià D.O PLa del Bage **12,00%**

**ANCESTRAL 100% SUMOI**

**LA CARRA "ESPUMOSO ACCIDENTAL" BOTELLA 15,00**

**Elaborador:** Mas Sant Iscle Sant Fruitos D.O PLa del Bage **12,5%**

**100% Picapoll**

**HUGUET BN CORPINNAT GRAN RESERVA 2013" BOTELLA 27,00**

**Elaborador:** Huguet Can Feixes D.O Penedes **12,0%**

**Parellada, Macabeo, Pinot Noir**

# RATAFIA

**L'HOSTIA 32% vol**

**RAIDERS 29% vol**

# LIMONCELO KM0

**LIMON  
vol**

**NARANJA**

# ARROZ DELTA DEL EBR0

**CREMA DE ARROZ**

**LICOR DE HIERBAS**

**ORUJO DE ARROZ**

# PACHARAN

**BAINES 28% vol**

CHUPITAZO 4,00  
COPA 5,00

*OPEN* source  
*honest* **FOOD**



**BIOSPHERE**  
SUSTAINABLE LIFESTYLE

