



## Ongi etorri La Camelia-ra! Antes de nada, déjanos comentarte un par de cositas:

Este es un espacio libre de explotación animal, es por ello que en nuestra carta no encontrarás nada con ingredientes que provengan de ellos (incluyendo huevos y lácteos). Además, en nuestro intento por reducir residuos, no usamos bebidas embotelladas y nos decantamos por los graneles y lo casero. Todos los animales son bienvenidos al bar, tanto humanxs como no-humanxs, siempre y cuando sean respetuosos con el resto de personas y con la filosofía del local. En caso de tener alguna alergia o intolerancia coméntanoslo para poder detallarte los ingredientes de cada plato. ¡Esperamos que disfrutes de la comida!

**PD: os agradecemos que, tanto para pedir como a la hora de pagar, os acerquéis a la barra. Eskerrik asko!**

## MENU SUSHI

Elige **2 opciones** entre los platos o bebidas que están marcadas con este punto ●

+

**6 makis**  
variados



**16€**



**CUCHARA**

- Sopa de Miso - 7,00€ ●
- Crema del día - 7,00€ ●
- Legumbres del día - 7,50€ ●



**ENTRANTES**

- Maki (unidad) - 1,60€
- Tabulé de quinoa - 7,00€ ●  
con verduras y aliño de limón y eneldo
- Empedrat de garbanzos - 7,00€ ●  
con aliño de mostaza
- Nuestra ensalada - 9,80€  
mix de brotes herbales, tomate, rabanito, semillas, pasas, nueces apio, pepino, manzana, levadura de cerveza, germinados y aliño de tahin
- Gyozas - 7,50€ (6 uds) ●  
con salsa casera agridulce de umeboshi
- Patatas al horno - 7,50€  
Con salsa veganesa y mojo verde
- Kimchi - 3,50€



**ENTRANTES**

**UNTABLES**

- Olivada - 7,00€ ●
- Humus - 7,00€ ●
- Camelia - 7,00€ ●  
especial de la casa: base de tofu, alga espagueti, miso de arroz y especias
- Mix de untables - 13 €



**BURGUERS**

- La de siempre - 11,50€  
con untable camelia, tomate, cebolla pochada, queso vegan, espinaca y salsa tonkatsu, con pan brioche casero ecológico
- La nueva - 11,50€  
con olivada, tomate, cebolla pochada, pepinillo, queso vegan, brotes herbales y veganesa, con pan brioche casero ecológico
- Añade patatas guarnición - 2€



**PITAS**

- Seitan casero - 8,50€  
con tomate, queso vegan, brotes herbales, salsa mayo sriracha y pan casero ecológico
- Tofu ahumado - 8,50€  
con tomate, queso vegan, brotes herbales, salsa mayo sriracha y pan casero ecológico
- Añade patatas guarnición - 2€



**POSTRE**

- Postre del día - 4,50€

**REFRESCOS CASEROS****Limonada - 3,30€** ●

limón, jengibre, sirope de agave

**Ginger ale - 3,30€** ●

manzana, limón, jengibre, concentrado de manzana, agua con gas.

**Club Mate - 3,30€**

Extracto de mate, sirope de arroz, zumo de naranja y limón y especias.

**Zumo verde - 4,50€**

espinaca, manzana, apio, limón, jengibre, pepino

**VINO ECO****Tinto - Tempranillo**

copa - 1,70€ ●

botella 500 ml - 6,50€

**Blanco - Sauvignon blanc**

copa - 1,70€ ●

botella 500 ml - 6,50€

**CERVEZA****Lager "La Salve"**

caña - 2,50€ ●

zurito - 1,40€ ●

**VERMUT****Català**

botella 250ml - 4,50€

**CAFÉ****Especialidad "Kaitxo Maitia"**

solo americano - 1,80€ ●

con bebida de avena - 2,00€

**Cereales sin cafeína**

solo - 1,50€ ●

con bebida de soja - 1,70€ ●

**INFUSIONES****Variedad de "Yogitea"**

normal - 1,80€ ●

con bebida de soja - 2,20€

infusionado en bebida de soja - 2,50€

**Matcha Latte - 3,50€****Leche dorada - 3,00€****AGUA****Filtrada sin gas**

botella 500 ml - 1,50€ ●

botella 1 litro - 2€

**Filtrada con gas**

botella 250 ml - 1,50€ ●

botella 500 ml - 2,00€

**Pedidos a domicilio:**

Si algún día te apetece que te llevemos la comida a casa, puedes hacer el pedido a través de nuestra web.

Trabajamos con empresas de reparto locales porque apostamos por seguir tejiendo redes entre iniciativas cercanas.



Y si quieres conocer más opciones 100% vegetales, puedes visitar el Txukrut Vegan Bar en la calle San Francisco o hacer un pedido a domicilio a través de su web de jueves a domingo.

