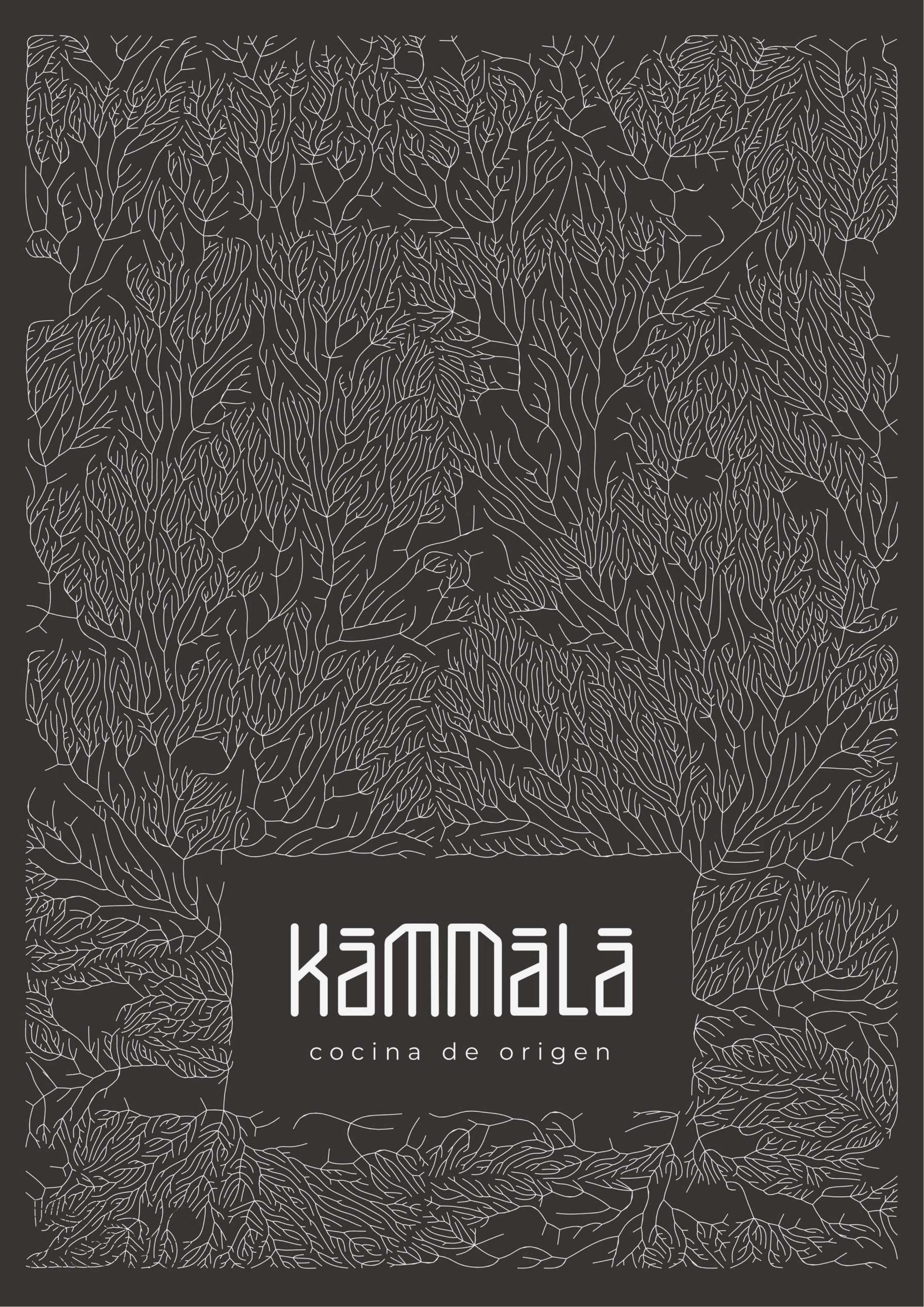
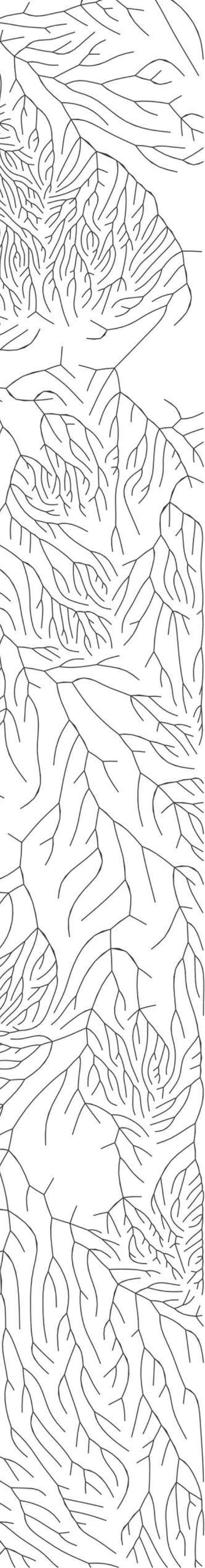




Kāmmālā

cocina de origen



ORIGEN

Burrata italiana sobre agua de tomate, tartar de tomate de nuestra huerta aderezada con ponzu



15,00 €

Ensalada de calabaza marinada, sus pipas tostadas, espuma de queso ahumado, canónigos y salsa Kammala



15,00 €

Foie micuit con chutney de manzana e higos de temporada con tostas de pan de trigo duro



15,00 € / 25,00 €

Lingote crujiente de carrillada ibérica



9,00 € / 16,00 €

Gyozas caseras de presa ibérica y demi-glacé



18,00 €

Sashimi de atún rojo de Almadraba



24,00 €

Tartar de atún rojo de Almadraba



22,00 €

AIRE Y AGUA

Tarantelo de atún rojo salvaje (levantá 2025) al carbón (congelado a -65º, cumpliendo con la normativa sobre prevención de anisakis)



30,00 €

Corvina salvaje del Estrecho al carbón con salsa holandesa de kimchi y edamame salteados



26,00 €

Bacalao premium confitado con una salsa de anticucho y choclo frito



29,00 €

Rape de nuestra costa con curry al estilo Mediterráneo, dados de berenjena frita y espinacas salteadas con ajo



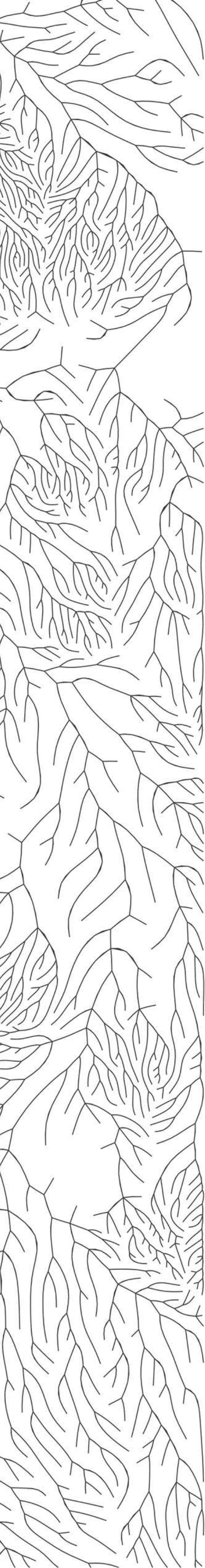
26,00 €

Pulpo al carbón con hummus de pimentón y crujiente de alga tosaka



24,00 €





TIERRA Y FUEGO

Picantón de corral macerado en yuzu y especias chinas, acompañado de patatas baby y chalota



24,00€

Wok con noodles de arroz salteados con tare shoyu casero, verduras al dente con pesto marino



20,00 €

Pierna de cordero lechal deshuesada a baja temperatura con couscous, aceite de hierbas, napado con sus jugos



32,00 €

Cochinillo premium de Segovia en dos cocciones



26,00 €

Chuletón clandestino premium (1 kg. aprox.)



63,00 €/kg

Entrecote premium super extra



35,00 € (400 gr. aprox)

Presalada ibérica de bellota al carbón



23,00 €

Los tres cerditos



16,00 € / 24,00 €

Costilla de ternera, 30 horas a baja temperatura, al estilo Kammala



32,00 € (500 gr. aprox.)

GUARNICIONES

Bol de ensalada



6,00€

Patatas baby con mantequilla, ajo y perejil



6,00 €

Verduras



6,00 €

Patatas fritas



6,00 €

Boniato frito



6,00 €

* Pan de masa madre y aceite de oliva 1º prensa picual: 2,20€



Glúten



Crustáceos



Huevos



Pescado



Cacahuetes



Soja



Lácteos



Frutos de cáscara



Apio



Mostaza



Granos de sésamo



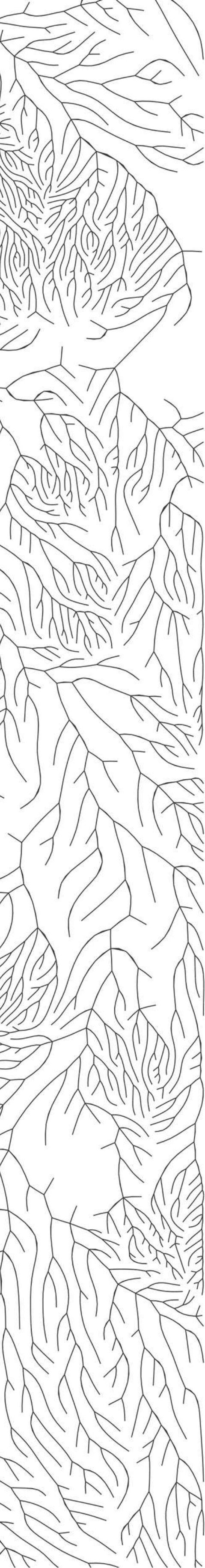
Sulfitos



Altramuzes



Molúscos



EL QUINTO ELEMENTO

Tarta de queso con cremoso de pistacho 

9,00 €

Crumble de manzana 

8,00 €

Chocolate en texturas 

8,00 €

Cítrico Kammala 

8,00 €

Lemon pie 

9,00 €

Arroz con leche de coco, infusionada con especias asiático-mediterráneas 

10,00 €



Glúten



Crustáceos



Huevos



Pescado



Cacahuets



Soja



Lácteos



Frutos de cáscara



Apio



Mostaza



Granos de sésamo



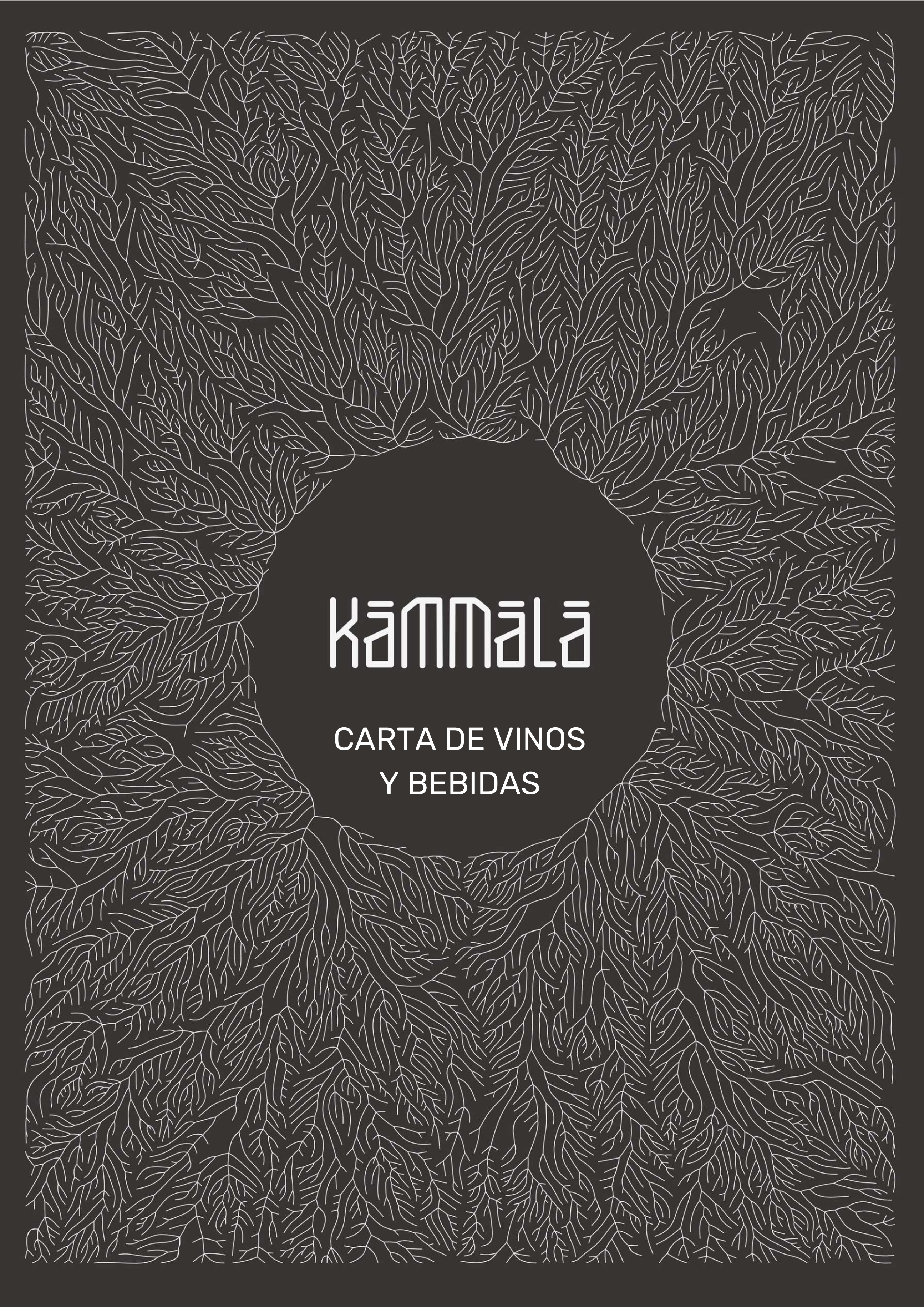
Sulfitos



Altramuces



Molúscos



kāmmālā

CARTA DE VINOS
Y BEBIDAS

AGUAS Y REFRESCOS

Agua Montespinos 1 L	2,50 €
Agua Montespinos 1/2 L	2,00 €
Agua con gas San Pellegrino 1/2 L	3,00 €
Refrescos (Coca Cola, Fanta, Sprite, Fuze tea, Aquarius, Tónica)	2,35 €
Limonada	4,00 €
Zumos Minute Maid	2,35 €

APERITIVOS

Vermouth Rojo León Domecq	4,50 €
Vermouth Oyesco Blanco	4,50 €
Campari	4,50 €
Aperol	4,50 €
Cynar	4,50 €

CÓCTELES CLÁSICOS

Caipiriña, Mojito, Piña Colada, Margarita, Collins...	9,00 €
---	--------

CÓCTELES

Aperol Spritz (Aperol, espumoso francés y soda)	8,00 €
Martini Spritz (Vermouth blanco, espumoso francés, z. lima y soda)	8,00 €
Cynar Spritz (Cynar, espumoso francés y soda)	8,00 €
Acapulco Spritz (Aperol, tequila, mezcal y soda)	10,00 €
Campari Spritz (Aperol, Campari y espumoso francés)	8,00 €
Kammala Negroni (Cynar, marrasquino y mezcal)	11,00 €
Expresso Martini (Vodka, café y Tía María)	10,00 €
Sangría copa	7,00 €

MOCKTAILS

Ginger Fresh (Zumo de limón, sirope de ginger, menta, soda y ginger beer)	8,00 €
Red lips (Sandía, infusión de frutos rojos, azúcar y limón)	8,00 €
Pomelo space (Zumo de pomelo, sirope de Spicy mango, lima y ginger beer)	8,00 €

CERVEZAS

Alhambra barril	2,50 €
Alhambra reserva	3,20 €
Alhambra sin	3,00 €
Alhambra Radler	2,50 €
Mahou 5 estrellas	3,00 €
Mahou tostada 0'0	3,00 €
Mahou sin glúten	3,00 €
Cruzcampo Gran Reserva	4,00 €

VINOS DE JEREZ

Fino en rama León Domecq	5,50 €
Manzanilla en Rama Carvajal	4,00 €
Manzanilla Xixarito Bodegas Barón	3,50 €
Amontillado dulce (Medium) León Domecq	9,00 €
Amontillado Señorío de Callao León Domecq	9,00 €
Amontillado Dios Baco	4,00 €
Oloroso seco 40 años León Domecq	9,00 €
Oloroso Dios Baco	4,00 €
Palo Cortado 28 años León Domecq	9,00 €

DEL OASIS A TU VASO

Kammala Gin (Ginebra, St. German, pepino, tomillo y tónica)	10,00 €
Kammala Bourbon (Bourbon, melocotón, menta, sirope, azúcar y bitter)	10,00 €
Kammala Tequila (Cointreau, lima, sandía y albahaca)	10,00 €
Kammala Mezcal (Mezcal, ginger beer, limón y sirope simple)	12,00 €

CAFÉS, INFUSIONES Y TÉS

Café solo, cortado	2,00 €
Café con leche	2,50 €
Café Capuccino	2,50 €
Latte Machiatto	3,00 €
Colacao	2,50 €
Bombón	3,00 €
Carajillo	3,00 €
Infusiones y té	2,50 €

VINOS ESPUMOSOS

Raventós I Blanc - Blanc de Blancs	27,00 €
Recaredo	35,00 €
Gramona Imperial	34,00 €
Raventós I Blanc - Blanc de Nit	36,00 €
Manuel Raventós Negre Magnum	168,00 €

CHAMPAGNE

Louis Perdrier	4,50 € / 31,00 €
Taittinger Brut Réserve	79,00 €
Ruinart Blanc de Blancs	120,00 €
Dom Perignon Vintage	300,00 €

VINOS BLANCOS

Mestizaje	24,00 €
DO Valencia (Merseguera, viognier y malvasia)	
Botón de Gallo	23,00 €
DO Rueda (Verdejo)	
Nisia de Jorge Ordoñez	26,00 €
DO Rueda (Verdejo)	
Belondrade y Lurton	60,00 €
DO Rueda (Verdejo FB)	
La Mer	4,50 € / 22,00 €
DO Rueda (Verdejo 100%)	
José Pariente	22,00 €
DO Rueda (Sauvignon Blanc)	
Torralbenc	34,00 €
DO Menorca (Sauvignon blanc, viognier, prensal, chardonnay y parrellada)	
Casa de Outeiro	27,00 €
DO Ribeira Sacra (Godello 100%)	
Beade Primacia	5,00 € / 27,00 €
DO Ribeiro (Treixadura)	
As Sortes	64,00 €
DO Valdeorras (Godello FB)	
Louro	35,00 €
DO Valdeorras (Godello y treixadura FB)	
Enate 2, 3, 4	16,00 €
DO Somontano (Chardonnay)	
Viñas del Vero	20,00 €
DO Somontano (Gewurztraminer)	
Waltraud	35,00 €
DO Penedés (Riesling)	
Prieto Pariente	34,00 €
DO Castilla y León (Viognier)	
Maior de Mendoza	25,00 €
DO Rias Baixas (Albariño SBL)	
Buche	4,50 € / 22,00 €
DO Extremadura (100% Chardonnay)	
Entremares	4,00 € / 20,00 €
DO Extremadura (Cayetana, Pardina, Eva y Montúa)	
Señorío de Ferris	25,00 €
Vino de autor. Rota (100% Palomino)	
Duo Burdeox Grand Vin Blanc	49,00 €
DO Burdeox (100% Sauvignon Grey)	

VINOS ROSADOS

Enate	4,50 € / 16,00 €
DO Somontano (Cabernet sauvignon)	
Torralbenc Rosado	29,00 €
DO Menorca (Monastrell, Merlot, Syrah)	

VINOS TINTOS

ARX Tesalia	35,00 €
DO Cadiz (Tintilla de Rota, syrah y petit verdot)	
Paraje de Mincal	6,00 € / 27,00 €
DO Granda (Tempranillo)	
Bassus	42,00 €
DO Utiel-Requena (100% Pinot Noir)	
Usarralde	4,50 € / 22,00 €
DO Rioja (100% Tempranillo)	
Dominio de Atauta	45,00 €
DO Ribera del Duero (Tempranillo)	
Pago de Carraovejas	49,00 €
DO Ribera del Duero (Tempranillo, cabernet sauvignon y merlot)	
PSI	62,00 €
DO Ribera del Duero (Tempranillo)	
Vega Sicilia 5º Año gran reserva	270,00 €
DO Ribera del Duero (Tempranillo) 2017	
Vega Sicilia Único 2011	440,00 €
DO Ribera del Duero (Tempranillo)	
Pingus 2018	2.200,00 €
DO Ribera del Duero (Tinto fino) 100 puntos Parker	
Artadi Viñas de Gain	40,00 €
DOCa Rioja (Tempranillo)	
San Vicente	55,00 €
DOCa Rioja (Tempranillo)	
Remelluri Reserva	42,00 €
DOCa Rioja (Tempranillo)	
Erre Punto Maceración Carbónica	22,00 €
DOCa Rioja (Tempranillo)	
Camins del Priorat	35,00 €
DO Priorat (Cariñena, cabernet sauvignon, garnacha y syrah)	
Les Terrases	55,00 €
DO Priorat (Garnacha, carriñena)	
Finca Dofí	150,00 €
DO Priorat (Garnacha, cabernet sauvignon y syrah)	
Dehesa del Carrizal Syrah	6,50 € / 32,00 €
DOP Dehesa del Carrizal - Vino de Pago (Syrah)	
Alto de Moncayo	39,00 €
DO Campo de Borja (Garnacha)	
Abadia Retuerta Selección Especial	44,00 €
DO Castilla y León (Tempranillo, syrah y cabernet sauvignon)	
Mauro	52,00 €
DO Castilla y León (Garnacha, tempranillo, syrah, tinta del país)	
Mauro Vendimia Seleccionada	85,00 €
DO Castilla y León (Tempranillo)	
San Román	45,00 €
DO Toro (Tinta de toro)	
Pétalos del Bierzo	30,00 €
DO Bierzo (Mencía)	
Buche	22,00 €
DO Extremadura (100% Tempranillo)	
Duo Saint-Émilion Grand Cru	65,00 €
DO Saint Emilion (100% Merlot)	

VINOS DE POSTRE

Olivares tinto dulce	7,50 €
DO Jumilla (Monastrell)	
Ximénez-Spinola Solera 1918	14,00 €
DO Jerez (Pedro Ximénez)	
Ximénez-Spinola Vendimia Tardía 2019	7,00 €
DO Jerez (Pedro Ximénez)	
Jorge Ordoñez nº2 Moscatel	7,00 €
DO Málaga (Moscatel)	
Tokaji 3 Puttonyos	9,00 €
DO Hungría (Furmint, Hárslevelű, Sargamuskotaly, Zeta)	
Tintilla de Rota	4,50 €
Bodegas El Gato	
Moscatel	4,50 €
Bodegas El Gato	

AGUARDIENTES Y LICORES

Tía María	5,00 €
Cointreau	5,00 €
Baileys	6,00 €
Malibú	5,00 €
Marrasquino	5,00 €
St. Germain	8,00 €
Pacharán Baines Oro	3,50 €
Orujo de hierbas	3,50 €
Orujo blanco	3,50 €
Orujo crema	3,50 €
Limoncello	3,50 €

GINEBRAS

Seagrams	8,00 €
Bombay Sapphire	8,00 €
Beefeater	8,00 €
London	10,00 €
Martin Miller	9,00 €
Brookmans	10,00 €
Citadelle	9,00 €
Hendricks	10,00 €
Bulldog	9,00 €
G - Vine	10,00 €
Gin Mare	10,00 €
Mombasa fresa	9,00 €
Rives Especial	9,00 €

VODKAS

Grey Goose (Francia)	11,00 €
Belvedere (Polonia)	11,00 €
Absolut (Suecia)	8,00 €

RON Y TEQUILAS

Havana Club 7 años	9,00 €
Barceló	8,00 €
Santa Teresa Gran Reserva	8,00 €
Conde de Cuba 7 años	8,00 €
Legendario	8,00 €
Zacapa 23 años	14,00 €
Diplomático	9,00 €
Brugal Extra Viejo	9,00 €
Matusalem 10	8,00 €
Don Julio reposado (México)	15,00 €
Mezcal (México)	12,00 €

BRANDY Y COGNAC

Carlos I Brandy	9,00 €
Remy Martin Cognac VSOP	10,00 €

WHISKIES Y BOURBONS

Ballantines	8,00 €
White Label	8,00 €
Jameson	8,00 €
Johnnie Walker Black Label	8,00 €
Glemorangie Original	10,00 €
Macallan 12	14,00 €
Chivas Regal 18 años	14,00 €
Glenfiddich	10,00 €
Four Roses	8,00 €
Jack Daniel's	9,00 €