




kāmmālā

cocina de origen



ORIGIN

Burrata cream topped with tiger prawn carpaccio and confit cherry tomatoes 

16,00 €

Marinated pumpkin salad with toasted pumpkin seeds, smoked cheese foam, lamb's lettuce and Kammala dressing 

15,00 €

Foie micuit with spiced apple chutney, blood sausage emulsion and durum wheat crackers 

15,00 € / 25,00 €


Crunchy pork cheek bar 

9,00 € / 16,00 €

Homemade gyozas filled with iberian pork shoulder and demi-glace sauce 

18,00 €


AIR AND WATER

Wild red tuna Tarantelo loin (levantá 2025) from the grill 
(pre-frozen at -65° to prevent anisakis)


30,00 €

Red tuna tartare from Almadraba 
(pre-frozen at 65° to prevent anisakis)

22,00 €

Wild sea bass from the Straight with chicken velouté, pan fried curly endives with garlic and caramelized hazelnuts 

26,00 €

Monkfish from our coast with a mediterranean style curry, fried eggplant cubes and stirfried spinach with garlic 

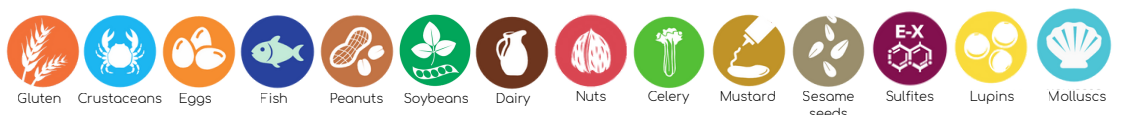
26,00 €

Snapper with pil-pil sauce, peas and crispy tosaka seaweed 





25,00 €

Marinated mackerel with textured tomatoes, cucumber and a red fruit emulsion with ponzu 


18,00 €



EARTH AND FIRE

Spring chicken marinated in yuzu and chinese spices, served with baby potatoes and shallots    

24,00 €

Rice noodle stirfry with homemade tare shoyu sauce, vegetables and seaweed pesto   

20,00 €

Slow-cooked rack of milk-fed lamb with sautéed vegetables, mushrooms and tare shoyu  

32,00 €

Double-cooked premium suckling pig from Segovia  

26,00 €

Rib Eye steak 'Clandestino' 

65,00 €/kg (1 kg. approx.)

Premium Entrecote steak 

38,00 €/400 gr.

Acorn-fed iberian pork shoulder from the grill 




23,00 €

The three little pigs    

17,00 € / 25,00 €

30-hour slow-cooked beef rib Kammala style  

32,00 € (500 gr. approx.)

Local pumpkin risotto with its toasted seeds   

16,00 €



Brothy rice with slow-cooked rib eye steak and Iberian bacon 

20,00 €/ per person (min. 2 people)

SIDES

Salad bowl  

6,00€

Baby potatoes with butter, garlic and parsley  

6,00 €

Sauteed vegetables 

6,00€

French fries  

6,00€

Sweet potato fries  

6,00€

* Sourdough bread and olive oil 1st press picual: 2,50€



Gluten



Crustaceans



Eggs



Fish



Peanuts



Soybeans



Dairy



Nuts



Celery



Mustard



Sesame seeds



Sulfites




Lupins



Molluscs







THE FIFTH ELEMENT

Cheesecake with passionfruit foam and basil gel    




10,00 €

Bread and chocolate   

8,00 €

Fluffy coffee sponge cake on vanilla cream
with banana and merengue    

9,00 €

Almond cakes with mascarpone cream and Amarguiña caramel     

10,00 €

Orange blossom and pistachio    

9,00 €

Deconstructed lemon pie     

9,00 €



Kāmmālā

WINE AND
BEVERAGE MENU

WATER AND SOFTDRINKS

Montespinos Water 1 L	2,50 €
Montespinos Water 1/2 L	2,00 €
San Pellegrino sparkling water 1/2 L	3,00 €
Softdrinks (Coca Cola, Fanta, Sprite, Fuze tea, Aquarius, Tónica)	2,35 €
Lemonade	4,00 €
Minute Maid juices	2,35 €

APERITIFS

Red Vermouth León Domecq	4,50 €
White Vermouth Oyesco	4,50 €
Campari	4,50 €
Aperol	4,50 €
Cynar	4,50 €

CLASSIC COCKTAILS

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

COCKTAILS

Aperol Spritz (Aperol, French sparkling wine and soda)	8,00 €
Martini Spritz White vermouth, French sparkling wine, lime juice and soda)	8,00 €
Cynar Spritz (Cynar, French sparkling wine and soda)	8,00 €
Acapulco Spritz (Aperol, tequila, mezcal and soda)	10,00 €
Campari Spritz Aperol, Campari and French sparkling wine)	8,00 €
Kammala Negroni (Cynar, marrasquino and mezcal)	11,00 €
Expresso Martini (Vodka, coffe and Tía María)	10,00 €
Sangría glass	7,00 €

MOCKTAILS

Ginger Fresh (Lemon juice, ginger syrup, mint, soda and ginger beer)	8,00 €
Red lips (Watermelon, red berries infusion, sugar and lemon)	8,00 €
Pomelo space (Grapefruit juice, Spicy Mango syrup, lime and ginger beer)	8,00 €

BEERS

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 €

SHERRY WINES

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 €

FROM THE OASIS TO YOUR GLASS

Kammala Gin (Gin, St. German, cucumber, thyme and tonic)	10,00 €
Kammala Bourbon (bourbon, peach, mint, syrup, sugar and bitter)	10,00 €
Kammala Tequila (Cointreau, lime, watermelon and basil)	10,00 €
Kammala Mezcal (Mezcal, ginger beer, lime and simple syrup)	12,00 €

COFFES, INFUSIONS AND TEAS

Black coffee, cut coffee	2,00 €
Coffee with milk	2,50 €
Café Capuccino	2,50 €
Latte Machiatto	3,00 €
Colacao	2,50 €
Bombón	3,00 €
Carajillo	3,00 €
infusions and teas	2,50 €

SPARKLING WINES

Raventós I Blanc - Blanc de Blancs	29,00 €
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 €

WHITE WINES

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 Castilla La Mancha (Verdejo 100%)	
José Pariente	22,00 €
DO Rueda (Sauvignon Blanc)	
Torrallbenc	34,00 €
DO Menorca (Sauvignon blanc, viognier, prensal, chardonnay y parrellada)	
Casa de Outeiro	29,00 €
DO Ribeira Sacra (Godello 100%)	
Beade Primacía	5,00 € / 27,00 €
DO Ribeiro (Treixadura)	
As Sortes	64,00 €
DO Valdeorras (Godello FB)	
Louro	42,00 €
DO Valdeorras (Godello y treixadura FB)	
El Cercado del Pozo Bueno	25,00 €
Origen Sevilla (Garrido Fino 100%)	
Viñas del Vero	20,00 €
DO Somontano (Gewurztraminer)	
Waltraud	35,00 €
DO Penedés (Riesling)	
Maio 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)	

ROSE WINES

Enate DO Somontano (Cabernet sauvignon)	4,50 € / 20,00 €
Torrallbenc Rosado DO Menorca (Monastrell, Merlot, Syrah)	29,00 €

RED WINES

ARX Tesalia DO Cadiz (Tintilla de Rota, syrah y petit verdot)	37,00 €
Paraje de Mincal DO Granda (Tempranillo)	5,50 € / 27,00 €
Bassus DO Utiel-Requena (100% Pinot Noir)	42,00 €
Dominio de Atauta DO Ribera del Duero (Tempranillo)	45,00 €
Pago de Carraovejas DO Ribera del Duero (Tempranillo, cabernet sauvignon y merlot)	52,00 €
PSI DO Ribera del Duero (Tempranillo)	68,00 €
Vega Sicilia 5º Año gran reserva DO Ribera del Duero (Tempranillo) 2017	270,00 €
Vega Sicilia Único 2011 DO Ribera del Duero (Tempranillo)	440,00 €
Pagos de Anguix 822 DO Ribera del Duero (Tempranillo 100%)	6,00€ / 30,00 €
Condado de Haza Crianza DO Ribera del Duero (Tempranillo 100%)	34,00 €
Pingus 2018 DO Ribera del Duero (Tinto fino) 100 puntos Parker	2.200,00 €
Artadi Viñas de Gain DOCa Rioja (Tempranillo)	45,00 €
San Vicente DOCa Rioja (Tempranillo)	59,00 €
Remelluri Reserva DOCa Rioja (Tempranillo)	48,00 €
Erre Punto Maceración Carbónica DOCa Rioja (Tempranillo)	22,00 €
Camins del Priorat DO Priorat (Cariñena, cabernet sauvignon, garnacha y syrah)	38,00 €
Les Terrases DO Priorat (Garnacha, cariñena)	55,00 €
Finca Dofí DO Priorat (Garnacha, cabernet sauvignon y syrah)	150,00 €
Dehesa del Carrizal Syrah DOP Dehesa del Carrizal - Vino de Pago (Syrah)	6,50 € / 32,00 €
Alto de Moncayo DO Campo de Borja (Garnacha)	44,00 €
Abadía Retuerta Selección Especial DO Castilla y León (Tempranillo, syrah y cabernet sauvignon)	44,00 €
Mauro DO Castilla y León (Garnacha, tempranillo, syrah, tinta del país)	56,00 €
Mauro Vendimia Seleccionada DO Castilla y León (Tempranillo)	85,00 €
San Román DO Toro (Tinta de toro)	52,00 €
Pétalos del Bierzo DO Bierzo (Mencía)	35,00 €
Buche DO Extremadura (100% Tempranillo)	22,00 €
Duo Saint-Émilion Grand Cru DO Saint Emilion (100% Merlot)	65,00 €

DESSERT WINES

Olivares tinto dulce DO Jumilla (Monastrell)	7,50 €
Ximénez-Spinola Solera 1918 DO Jerez (Pedro Ximénez)	14,00 €
Ximénez-Spinola Vendimia Tardía 2019 DO Jerez (Pedro Ximénez)	7,00 €
Jorge Ordoñez nº2 Moscatel DO Málaga (Moscatel)	7,00 €
Tokaji 3 Puttonyos DO Hungría (Furmint, Hárslevelű, Sargamuskotaly, Zeta)	9,00 €
Tintilla de Rota Bodegas El Gato	4,50 €
Ice Cider Valverán 20 Manzanas	14,00 €

SPIRITS AND LIQUEURS

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 €

GINS

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 €

RUMS AND 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 AND COGNAC

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

WHISKIES AND BOURBONS

Ballantines	8,00 €
White Label	8,00 €
Jameson	8,00 €
Johnnie Walker Black Label	8,00 €
Glenmorangie 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 €