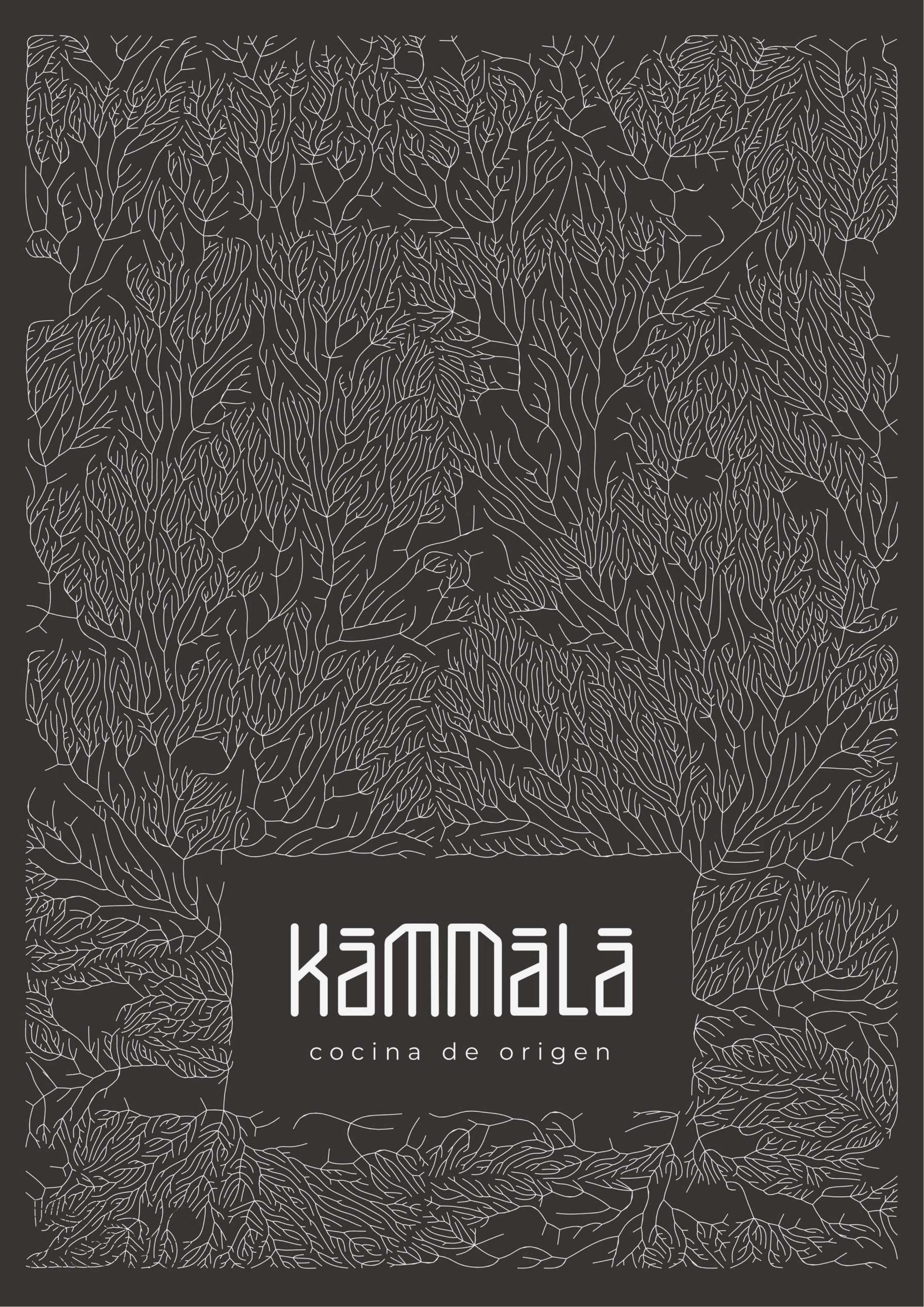
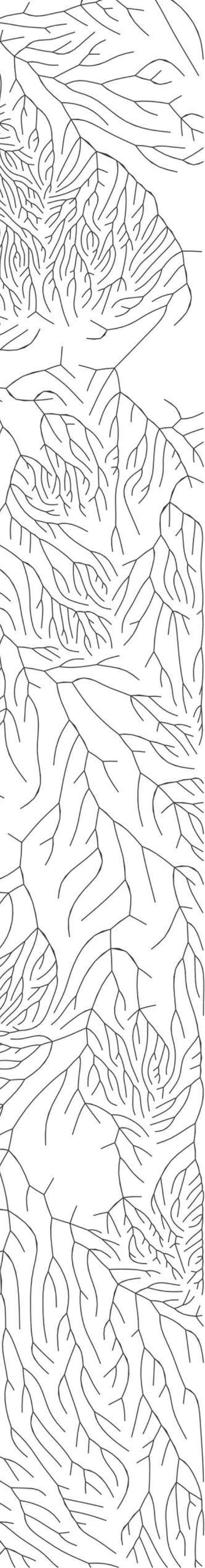




Kāmmālā

cocina de origen



ORIGIN

Italian Burrata with tomato tartar and its juices,
ponzu dressing



15,00 €

Marinated pumpkin salad with toasted pumpkin sedes, smoked
cheese foam, lamb’s lettuce and Kammala dressing



15,00 €

Foie micuit with apple and seasonal fig chutney
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 €

Red tuna sashimi from Almadraba



24,00 €

Red tuna tartare from Almadraba



22,00 €

AIR AND WATER

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



30,00 €

Chargrilled wild sea bass with kimchi hollandaise sauce
and sauteed edamame



26,00 €

Premium cod fish confit with peruvian anticucho sauce
and fried corn



29,00 €

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



26,00 €

Chargrilled octopus with paprika spiced hummus
and crispy tosaka seaweed



24,00 €



Gluten



Crustaceans



Eggs



Fish



Peanuts



Soybeans



Dairy



Nuts



Celery



Mustard



Sesame
seeds



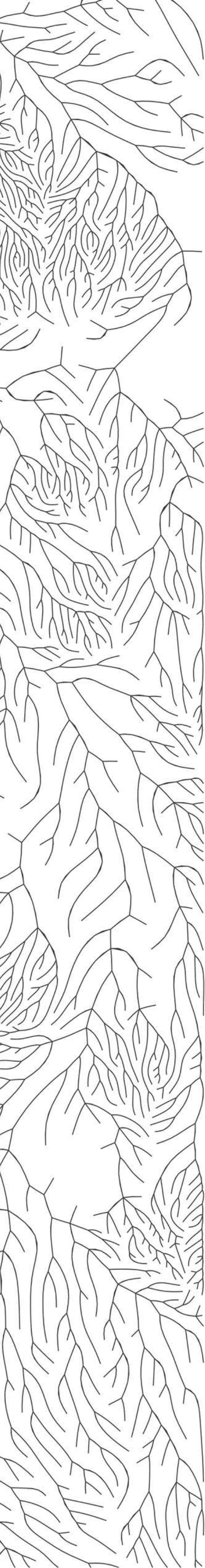
Sulfit



Lupins



Molluscs



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 milk-fed, de-boned lamb shank glazed with its juices,
served with herbed couscous



32,00 €

Double-cooked premium suckling pig from Segovia



26,00 €

Rib Eye steak 'Clandestino'



63,00 €/kg (1 kg. approx.)

Premium Entrecote steak



35,00 € (400 gr. approx.)

Acorn-fed iberian pork shoulder from the grill



23,00 €

The three little pigs



16,00 € / 24,00 €

30-hour slow-cooked beef rib Kammala style



32,00 € (500 gr. approx.)

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: 2,20€



Gluten



Crustaceans



Eggs



Fish



Peanuts



Soybeans



Dairy



Nuts



Celery



Mustard



Sesame
seeds



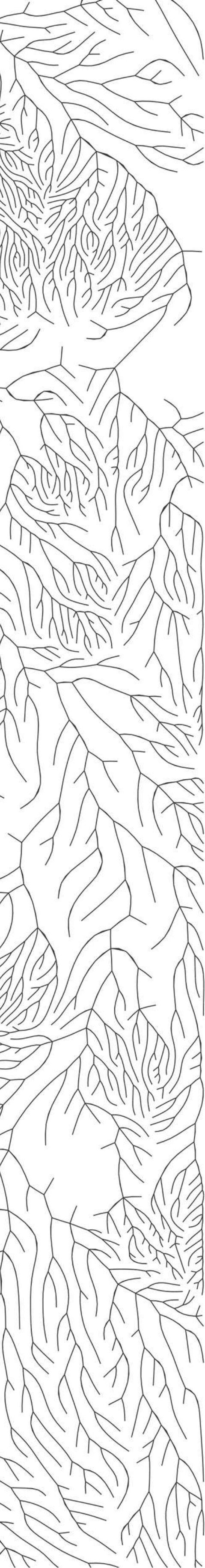
Sulfites



Lupins



Molluscs



THE FIFTH ELEMENT

Kammala cheesecake with pistachio cream 

9,00 €

Deconstructed apple crumble 

8,00 €

Citric Kammala 

8,00 €

Deconstructed lemon pie 

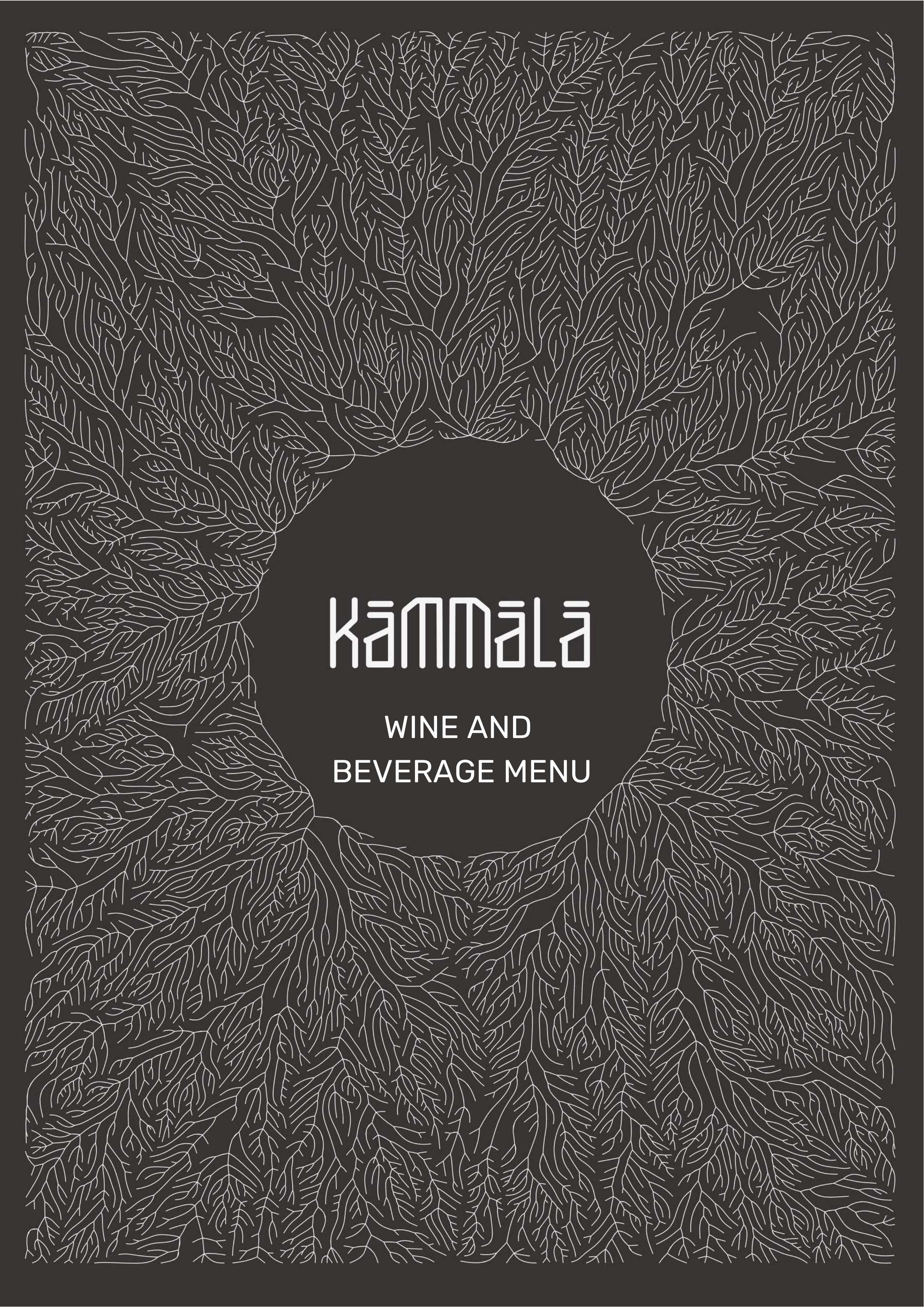
9,00 €

Chocolate in textures 

8,00 €

Coconut rice pudding infused with med-asian spices 

10,00 €



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	36,00 €
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)	
José Pariente	22,00 €
DO Rueda (Sauvignon Blanc)	
La Mer	4,50 € / 22,00 €
DO Rueda (Verdejo 100%)	
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 (Palomino 100%)	
Duo Burdeox Grand Vin Blanc	49,00€
DO Burdeox. (Sauvignon Grey 100%)	

ROSE WINES

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

RED WINES

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, caríñena)	
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)	
Abadía Retuerta Selección Especial	44,00 €
DO Castilla y León (Tempranillo, syrah y cabernet sauvignon)	
Mauro	52,00 €
DO Castilla y León (Garnacha, tempanillo, 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)	

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 €
Moscatel Bodegas El Gato	4,50 €

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 €
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 €