

APERITIVO

SNACKS / APERITIU

Aceitunas verdes Olives / Olives verdes	5.5€
Patatas chips con sal marina Sea salt crisps / Patates xips amb sal marina	4.9€
Pan y alioli Bread with alioli / Pà i allioli	4.5€
Pan con tomate Bread with tomato / Pà amb tomàquet	4.8€

Acompaña-lo con Spritz Aperol, Campari o Cinzano

VERDES

GREENS / VERDS

Ensalada César con pollo, parmesano y crujiente de pan Caesar salad with chicken, parmesan and bread crumbs Amanida César amb pollastre, parmesà i cruixent de pà	18.5€
Ensalada de burrata con tomate confitado y aceite de albahaca Burrata salad with tomato confit and basil oil Amanida de burrata amb tomàquet confitat i oli d'alfàbrega	18.5€
Ensalada de langostino, aguacate y vinagreta de mango Prawn, avocado and mango vinaigrette salad Amanida de llagostí, alvocat i vinagreta de mango	19.5€
Falafel Bowl, feta, hummus, olivas, quinoa y verduras Falafel Bowl, feta, hummus, kalamata olives, quinoa and vegetables Falàfel Bowl, feta, hummus, olives, quinoa i verdures	18€
Ensalada de pasta con pesto, tomate cherry y parmesano Pasta salad with pesto sauce, cherry tomatoes and parmesan cheese Amanida de pasta amb pesto, tomàquet cherry i parmesà	18€

TACOS

TACOS / TACOS

2 Tacos pulled pork con cebolla encurtida y cilantro Pulled pork tacos with pickled onion and cilantro Tacos pulled pork amb ceba adobada i coriandre	18.5€
2 Tacos de pollo marinado con crema agria y guacamole Marinated chicken tacos with sour cream and guacamole Tacos de pollastre marinat amb crema agria i guacamole	18.5€
2 Tacos de langostino con lima y aguacate Shrimp tacos with lime and avocado Tacos de llagostí amb llima i alvocat	18.5€
2 Tacos jackfruit con mango y aguacate Jackfruit tacos with mango and avocado Tacos jackfruit amb mango i alvocat	18.5€



TAPEO

TAPAS / TAPES

Patatas bravas en salsa picante y alioli Patatas bravas with spicy sauce and aioli Patates braves amb salsa picant i allioli	8.9€
Ensaladilla rusa casera con crujiente de pan Homemade russian salad with crusty bread Ensalada russa casolana amb cruixent de pà	9.9€
Croquetas cremosas: Pollo asado / Verduras Creamy croquettes: Roasted chicken / Vegetables Croquetes cremosos: Pollastre rostit / Verdures	8.9€
Tortilla de patata Potato and onion omelette Trita de patata i ceba	9€
Nachos con queso y guacamole Nachos with cheese and guacamole Natxos amb formatge i guacamole	14.5€
Jamón Ibérico 100g Iberian Ham / Pernil Ibèric	24.5€
Gyozas de pollo y verduras con mayo japonesa Chicken and vegetables gyozas with Japanese mayo Gyozas de pollastre i verdures amb maionesa japonesa	10.9€
Hummus de garbanzo con auténtico pan de pita Chickpea hummus with authentic pita bread Hummus de cigrons amb autèntic pà de pita	12.9€
Rollo primavera mini con salsa agridulce (6 Uds) Mini spring rolls with sweet and sour sauce (6 Units) Rotllo primavera mini amb salsa agredolça (6 Uds)	12€
Mejillones en salsa marinera Mussels in marinara sauce / Musclos en salsa marinera	16.5€
Gambas al ajillo con cítricos Garlic shrimps with citrus fruits Gambes a l'allet amb cítrics	18.9€
Calamares a la Andaluza con mayo de lima Calamari Andaluza with lime mayo Calamars a l'Andalusa amb maionesa de llima	18.5€
Pulpo asado con parmentier de patata Roasted octopus with potato parmentier Pop rostit amb parmentier de patata	25€
Guacamole con nachos de maiz, opción veggie o con pulled pork Guacamole with corn, veggie or pulled pork nachos Guacamole amb natxos de blat de moro, opció veggie o amb pulled pork	15.5€



Pulled pork pulled jackfruit +2€

IVA incluido VAT included / IVA inclòs
Suplemento del 10% por el servicio hamacas
Supplement of 10% for beach service
Suplement del 10% pel servei en gandules

BURGUER

HAMBURGUER / HAMBURGUESES

Hamburguesa Chambaó: 200gr de ternera 100%, burrata, jamón Ibérico, tomate confitado y lechuga Chambaó Burger: 200gr of 100% veal, burrata, Iberian ham, tomato confit and lettuce Hamburguesa Chambaó: 200gr de vedella 100%, burrata, pernil Ibèric, tomàquet confitat i enciam	19.5€
Miss veggy: con famosa vegana Beyond Meat burger, verduras asadas, queso y cebolla caramelizada Miss veggy: with famous vegan Beyond Meat burger, grilled vegetables, cheese and caramelized onion Miss veggy: amb famosa vegana Beyond Meat burger, verdures rostides, formatge i ceba caramelitzada	18.5€
Hamburguesa de salmón: con suprema de salmón provola ahumada, cebolla caramelizada, rúcula y salsa teriyaki Hamburger with salmon supreme, smoked provola, caramelized onion, arugula and teriyaki sauce Hamburguesa de salmó: amb suprema de salmó, provola fumada, ceba, caramelitzada, ruca i salsa teriyaki	19.5€
Hamburguesa Madrileña: con anillas de calamar, tomate confitado, lechuga y salsa de lima Madrileña burger: with calamari rings, tomato confit, lettuce and lime sauce Hamburguesa Madrilenya: amb anelles de calamar, tomàquet confitat, enciam i salsa de llima	19.6€
Hamburguesa crispy chicken: pollo, lechuga, tomate, queso y mayonesa Chispy chicken burger: chicken, lettuce, tomato, cheese and mayo Hamburguesa chispy chicken: pollastre, enciam, tomàquet, formatge i maionesa	19.8€

Incluye fritas



POSTRES

DESSERTS / POSTRES

Cheesecake con frutos rojos Cheesecake with berries / Cheesecake amb fruits vermells	8.5€
Coulant de chocolate con helado de vanilla Chocolate coulat with vanilla ice cream Coulant de xocolata amb gelat de vainilla	8.5€
Helado Nestlé Nestlé Icecream / Gelat Nestlé	de 3€ a 4€
Sorbete de mango o limoncello Sorbet of mango or limoncello Sorbet de màneg o limoncello	8.5€



SANGRÍAS

Vaso / Jarra
Glass / Pitcher
Got / Gerra

Sangría de vino **9.9€ / 28€**
Wine sangria / Sangria de vi

Sangría de cava con frutos rojos, naranja y menta **37€**
Cava sangria with red fruits, orange and mint
Sangria de cava amb fruits vermells, taronja i menta

Sangría de cava con mango, naranja, piña y menta **37€**
Cava sangria with mango, orange, pineapple and mint
Sangria de cava amb mango, taronja, pinya i menta

Sangría de cava con maracuya, naranja y menta **37€**
Cava sangria with maracuya, passion fruit, grapefruit and mint
Sangria de cava amb maracuya, taronja i menta

APERITIVOS

APPETIZERS / APERITIUS



Aperol Spritz / Limoncello Spritz **12.5€**

Hugo Spritz con flor de sauco **12.5€**
Hugo Spritz with elderflower
Hugo Spritz Spritz amb flor de sauco

Negroni **12.5€**

Campari Spritz con naranja o soda **12.5€**
With orange juice or soda / Amb taronja o soda

Cinzano blanco o negro **8€**
Vermouth white or black / Cinzano blanc o negre

Martini Fiero Spritz **12€**

CERVEZAS

BEERS / CERVESES

Copa / Jarra
Glass / Pint
Copa / Gerra

Cerveza Barril (Jarra 1/2L) **9.2€**
Draft Beer (Pint)
Cervesa Barril (Gerra)

Clara Barril (Jarra 1/2L) **9.20€**
Draft Clara (Pint)
Clara Barril (Gerra)

Free Dam (Sin alcohol / Alcohol free / Sense alcohol) **6.5€**

Sol (Basket 6uds) **8€/42€**

Desperados (Basket 6uds) **8€/42€**

COCKTAILS

+ sabores
+ flavors
+ sabors

Mojito: Bacardi spicy ron, menta, lima y azúcar* **14.5€**
Bacardi spicy ron, mint, lime and sugar* / Bacardi spicy ron, menta, llima i sucre*

Caipirinha: Cachaça, lima y azúcar* **14.5€**
Cachaça, lime and sugar* / Cachaça, llima i sucre*

Margarita: tequila, triple sec y lima **14.90€**
Tequila, triple sec and lime / Tequila, triple sec i llima

Piña Colada: zumo de piña, coco y ron Bacardi **14.90€**
Pineapple juice, coconut and rum Bacardi
Suc de pinya, coco i rom Bacardi

Frozen Daiquiri: ginebra infusionada con fresas, frutos rojos y lima **15€**
Gin infused with strawberries, berries and lime
Gin infusionado amb maduixes, fruits vermells i llima



Sex on the beach: Vodka, licor de melocotón, frambuesa y naranja **14.90€**
Vodka, peach liqueur, raspberry and orange
Vodka, licor de préssec, gerd i taronja

Long Island: Vodka, gin, tequila, ron, zumo de lima, cointreau **17€**
Vodka, gin, tequila, rum, lime juice, cointreau
Vodka, gin, tequila, rom, suc de llima, cointreau

Zombie: mezcla de rones, sirope de jengibre, maracuyá y lima **15.5€**
Mix of rums, ginger syrup, passion fruit and lime
Mescla de rom, xarop de gingebre, maracujà i llima

Chambao Mule: ginebra Bombay Sapphire, pepino, lima, jengibre, citronella y ginger beer **14.5€**
Gin Bombay Sapphire, cucumber, lime, ginger, citronella and ginger beer
Gin Bombay Sapphire, cogombre, llima, gingebre, citronella i ginger beer

Espresso Martini: vodka, espresso y licor de café **15.5€**
Vodka, espresso and coffee liqueur
Vodka, espresso i licor de cafè

Porn Star Martini: Vodka Skyy, lima, fruta de la pasión y cava **15.5€**
Skyy Vodka, lime, passion fruit and cava
Vodka Skyy, llima, fruta de la passió i cava

Dark Stormy: ron Bacardi especiada, zumo de lima y ginger beer **14.50€**
Spiced rum Bacardi, lime juice and ginger beer
Bacardi rom especiat, suc de llima i ginger beer

CHUPITOS / SHOTS

JAGERMEISER **6€**
LICOR HIERBAS **5€**
LIMONCELLO **5€**
TEQUILA ESPOLON **5,5€**

SIN ALCOHOL / ALCOHOL FREE

PIÑA COLADA SIN ALCOHOL
MOJITO SIN ALCOHOL
CRODINO SPRITZ

11.5€

GIN TONICS

Hendricks **17€**

Bombay Sapphire / Bramble, Seagrams, Bulldog **16€**

COPAS Y COMBINADOS

SPIRITS / COPES I COMBINATS

Jack Daniels **12.5€**

Dewar's White Label **11€**

Chivas 12 años **16€**

Bacardi Spiced **9€**

Havana 7 **12.5€**

Absolut **11€**

Gray Goose **18€**

Copa de Baileys **10€**

+3€
Refresco

VINOS Y ESPUMOSOS

WINES & BUBBLES / VINS I ESPUMOSOS

VINO BLANCO / WHITE WINE / VI BLANC

Copa / Botella
Glass / Bottle
Copa / Ampolla

Vinia Oria Blanco Macabeo y Chardonnay **6€ / 23€**

Viña Burón D.O Rueda **7€ / 30€**

VINO ROSADO / ROSÉ WINE / VI ROSAT

Vinia Oria Tempranillo, Garnacha **6€ / 23€**

Studio by Miraval D.O Sauvignon-viognier **45€**

VINO TINTO / RED WINE / VI NEGRE

Petit Clos dels Oms Cabernet Sauvignon, Merlot **6€ / 23€**

Sons de Mar Cava **6€ /**

Mont Paral Vintage D.O Penedes, Xare-Ho, Macabeu **29.5€**

Moët Chandon Grand Brut francés **120€**

REFRESCOS

SOFT DRINKS / REFRESCS

4.7€

Coca Cola, Coca Cola Zero, Fanta lemon/ orange, Nestea

ZUMOS NATURALES

NATURAL JUICES / SUCS NATURALS

DE 7€
A 9€