

## APERITIVO

SNACKS / APERITIU

Aceitunas verdes Olives / Olives verdes	<b>5.5€</b>
Patatas chips con sal marina Sea salt crisps / Patates xips amb sal marina	<b>4.5€</b>
Pan y alioli Bread with alioli / Pà i allioli	<b>4€</b>
Pan con tomate Bread with tomato / Pà amb tomàquet	<b>4€</b>
Duo de sardinas ahumadas con crujiente fresco de verano Duo of smoked sardines with crispy fresh summer pickles Duo de sardines fumades amb cruixent fresc d'estiu	<b>6.2€</b>

Acompaña  
con  
Spritz Aperol,  
Campari o  
Cinzano



## VERDES

GREENS / VERDS

Ensalada César, con pollo asado, parmesano y cebolla crujiente Caesar's salad with braised chicken, parmesan and crispy onion Amanida Cèsar amb pollastre rostit, parmesà i ceba cruixent	<b>18.5€</b>
Ensalada de burrata con rúcula, crema de tomates confitados a la soja y mayonesa de albahaca Burrata salad with arugula, tomato confit cream with soy and basil mayo Amanida de burrata amb ruca, tomàquet confitat a la soja i maionesa d'alfàbrega	<b>18.5€</b>
Ensalada de langostinos, espinacas baby y vinagreta de mango a la mostaza antigua Prawn, baby spinach and mango vinaigrette with old mustard salad Amanida de llagostins, espinac baby i vinagreta de mànec a la mostassa antiga	<b>19.5€</b>
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	<b>18€</b>

Ensalada de pasta con tomates confitados, albahaca y parmesano Pasta salad with candied tomatoes, basil and parmesan Amanida de pasta amb pesto, tomàquet cherry i parmesà	<b>17.9€</b>
--	--------------

## TACOS

TACOS / TACOS



2 Tacos pulled pork con rúcula y cebolla tierna al balsámico Pulled pork tacos with arugula, tender onion with balsamic vinegar Tacos pulled pork amb ruca i ceba tendra al balsàmic	<b>17.9€</b>
2 Tacos de pollo marinado con crema agria y guacamole Marinated chicken tacos with sour cream and guacamole Tacos de pollastre marinat amb crema agra i guacamole	<b>17.9€</b>
2 Tacos de langostino con lima rallada y guacamole Shrimp tacos with grated lime and guacamole Tacos de llagostí amb llima ratllada i guacamole	<b>17.9€</b>

## TAPEO

TAPAS / TAPES



Patatas bravas asadas con salsa brava y alioli Roasted patatas bravas with brava sauce and alioli Patates braves al forn amb salsa brava i allioli	<b>8.9€</b>
Ensaladilla rusa trufada con picos de pan Truffled russian salad with mini breadsticks Ensalada russa trufada amb pics de pà	<b>9.5€</b>
Croquetas de pollo con toque de mayo-lima Chicken croquettes with a touch of mayo-lima Croquetes de pollastre amb maio-lima	<b>8.9€</b>
Pincho de tortilla de patatas Potato omelette pincho Pinxo de truita de patata	<b>8.9€</b>
Jamón Ibérico Iberian Ham / Pernil Ibèric	<b>25€</b>
Gyozas de pollo y verduras con salsa teriyaki Chicken and vegetables gyozas with teriyaki sauce Gyozas de pollastre i verdures amb salsa teriyaki	<b>10.9€</b>
Hummus con pan de pita Hummus with pita bread Hummus amb pà de pita	<b>11.5€</b>
Nachos de maíz con guacamole, jalapeños, pico de gallo y queso cheddar Corn nachos with guacamole, jalapenos, pico de gallo and cheddar cheese Natxos de blat de moro amb guacamole, jalapenys, bec de gall i formatge cheddar	<b>14.9€</b>
Gambas al ajillo Garlic shrimps / Gambes a l'all	<b>19€</b>

EXTRA  
PULLED  
PORK  
3€

## PLANCHA

GRILLED / PLANXA

Calamares de la costa a la plancha con parmentier de patata, ajo y perejil Grilled coast calamari and parmentier with potatoes, garlic and parsley Calamars de la costa a la planxa amb parmentier de patata, all i julivert	<b>18.5€</b>
Pulpo XL con puré de patata al estilo gallego Galician style XL octopus with mashed potatoes Pop XL amb puré de patates a la gallega	<b>25€</b>
Ojo de bife con patatas asadas Rib eye with roasted potatoes Ull de bife amb patates rostides	<b>29.5€</b>
Salmón a la plancha con espinaca baby y lima Grilled salmon with baby spinach and lime Salmó a la planxa amb espinac baby i llima	<b>25€</b>

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



## BURGERS

HAMBURGUER / HAMBURGUESES



Hamburguesa Mokai: 200gr de ternera 100%, burrata, jamón Ibérico, tomate confitado y lechuga Chambao Burger: 200gr of 100% veal, burrata, Iberian ham, tomato confit and lettuce Hamburguesa Chambao: 200gr de vedella 100%, burrata, pernil Ibèric, tomàquet confitat i enciam	<b>18.9€</b>
Miss veggy: Queso vegano, cebolla caramelizada y espinaca baby Miss veggy: with vegan cheese, caramelised onion and baby spinach Miss veggy: amb formatge vegà, ceba caramelitzada i espinacs baby	<b>18€</b>
Hamburguesa de salmón: Con mascarpone y espinaca baby Salmon hamburger with mascarpone cheese and baby spinach Hamburguesa de salmó amb mascarpone i espinacs baby	<b>19.2€</b>
Hamburguesa Madrileña: con calamares, lechuga romana y alioli Madrileña burger: with calamari, roman lettuce and aioli Hamburguesa Madrilena: calamar, lletuga romana i alioli	<b>18.9€</b>
Hamburguesa de pollo, lechuga, tomate, queso y mayonesa Chicken burger: chicken, lettuce, tomato, cheese and mayo Hamburguesa de pollastre, enciam, tomàquet, formatge i maionesa	<b>18.9€</b>

## POSTRES

DESSERTS / POSTRES

Cheesecake casero. Con crumble de mantequilla y salsa de frutos rojos Homemade cheesecake with butter crumble and redberries sauce Cheesecake casolana amb crumble de mantega i salsa de fruits vermells	<b>9€</b>
Coulant de Baileys con helado de vainilla Baileys coulant with vanilla ice cream Coulant de Baileys amb gelat de vainilla	<b>9€</b>
Sorbete de limón al cava Lemon sorbet with cava Sorbet de llimona al cava	<b>7€</b>
Sorbete de frambuesa con arándanos frescos Raspberry sorbet with fresh blueberries Sorbet de gerdas amb nabius frescos	<b>7€</b>



## SANGRÍAS

Vaso / Jarra  
Glass / Pitcher  
Got / Gerra

<b>Sangría de vino</b> Wine sangria / Sangria de vi	<b>9.9€ / 28€</b>
<b>Sangría de cava de frutos rojos con naranja y menta</b> Redfruits cava sangria with orange and mint Sangria de cava de fruits vermells amb taronja i menta	<b>36€</b>
<b>Sangría de cava de mango con naranja, piña y menta</b> Mango cava sangria with orange, pineapple and mint Sangria de cava de mango amb taronja, pinya i menta	<b>36€</b>
<b>Sangría de cava de maracuya con naranja y menta</b> Passion fruit cava sangria with orange and mint Sangria de cava de maracuya amb taronja i menta	<b>36€</b>

## APERITIVOS

APPETIZERS / APERITIUS



<b>Cinzano blanco o negro</b> Vermouth white or black / Cinzano blanc o negre	<b>7.5€</b>
<b>Negroni</b>	<b>9.5€</b>
<b>Aperol Spritz / Campari Spritz</b>	<b>12.5€</b>
<b>Campari Spritz con naranja o soda</b> With orange juice or soda Amb taronja o soda	<b>11€</b>
<b>Hugo Spritz con flor de sauco</b> Hugo Spritz with elderflower Hugo Spritz amb flor de sauco	<b>12€</b>
<b>Limoncello Spritz con mango, maracuyá o mandarina</b> Limoncello Spritz with mango, passion fruit or tangerine Limoncello Spritz amb mango, fruita de la passió o mandarina	<b>12.5€</b>
<b>Crodino Spritz (sin alcohol)</b> Non-alcoholic / Sense alcohol	<b>11€</b>

## CERVEZAS

BEERS / CERVESES

Copa / Jarra  
Glass / Pint  
Copa / Gerra

<b>Cerveza Barril (Jarra 1/2L)</b> Draft Beer (Pint) Cervesa Barril (Gerra)	<b>4.9 / 8.9€</b>
<b>Clara Barril (Jarra 1/2L)</b> Draft Clara (Pint) Clara Barril (Gerra)	<b>4.9 / 8.9€</b>
<b>Free Dam (Sin alcohol / Alcohol free / Sense alcohol)</b>	<b>5.9€</b>
<b>Sol (Basket 6uds)</b>	<b>7.5€ / 38€</b>
<b>Desperados (Basket 6uds)</b>	<b>7.5€ / 38€</b>

## COCKTAILS

<b>Mojito: Ron Bacardi, menta, lima y azúcar*</b> Bacardi rum, mint, lime and sugar* Rom Bacardi, menta, llima i sucre*	<b>13.5€</b>	
<b>Caipirinha: Cachaça, lima y azúcar*</b> Cachaça, lime and sugar* / Cachaça, llima i sucre*	<b>13.5€</b>	
<b>Aperol Margarita: Aperol, tequila, zumo de lima, sirope de agave</b> Aperol, tequila, lime juice, agave syrup Aperol, tequila, suc de lima, xarop d'agave	<b>14.5€</b>	
<b>Piña Colada: Pulpa de piña-coco, ron Bacardi y zumo de piña</b> Pineapple-coconut pulp, Bacardi rum and pineapple juice Pulpa de pinya-coco, rom Bacardi i suc de pinya	<b>14.5€</b>	
<b>Frozen Daiquiri: Ron, pulpa de frutos rojos, lima y azúcar</b> Rum, redberries pulp, lime and sugar Ron, pulpa de fruits vermells, llima i sucre	<b>14.9€</b>	
<b>Pisco Sour maracuyá: Pisco, zumo de limón, azúcar, maracuyá y clara de huevo</b> Pisco, lemon juice, sugar, passion fruit and egg white Pisco, suc de llimona, sucre, fruita de la passió i clara d'ou	<b>14.5€</b>	
<b>Long Island: Vodka, gin, tequila, ron, zumo de lima, cointreau, Coca cola</b> Vodka, gin, tequila, rum, lime juice, Cointreau, Coca Cola Vodka, gin, tequila, rom, suc de llima, Cointreau, Coca Cola	<b>16.7€</b>	
<b>Zombie: Mezcla de rones, sirope de jengibre, maracuyá y lima</b> Mix of rums, ginger syrup, passion fruit and lime Mescla de rom, xarop de gingebre, maracujà i llima	<b>16€</b>	
<b>Mokai Mule: Ginebra Bombay Sapphire, pepino, lima, jengibre, citronella y ginger beer</b> Gin Bombay Saphire, cucumber, lime, ginger, citronella and ginger beer Gin Bombay Saphire, cogombre, llima, gingebre, citronella i ginger beer	<b>15€</b>	
<b>Espresso Martini: Vodka, espreso y licor de café</b> Vodka, espreso and coffee liqueur Vodka, espreso i licor de café	<b>15.5€</b>	
<b>Porn Star Martini: Vodka, lima, fruta de la pasión y espuma de cava casera</b> Vodka, lime, passion fruit and homemade cava foam Vodka, llima, fruita de la passió i espuma de cava casolana	<b>15.5€</b>	
<b>Dark Stormy: ron Bacardi especiado, zumo de lima y ginger beer</b> Spiced rum Bacardi, lime juice and ginger beer Bacardi rom especiat, suc de llima i ginger beer	<b>15€</b>	
<b>Dry Margarita: Tequila, triple seco y lima</b> Tequila, triple seco and lime Tequila, triple seco i llima	<b>14.5€</b>	

## CHUPITOS / SHOTS

JAGERMEISER	<b>6€</b>
LICOR HIERBAS	<b>5€</b>
LIMONCELLO	<b>5€</b>
TEQUILA ESPOLON	<b>5,5€</b>

## SIN ALCOHOL / ALCOHOL FREE

PIÑA COLADA	<b>11€</b>
MOJITO	

## GIN TONICS

<b>Hendricks</b>	<b>16.9€</b>
<b>Bombay Sapphire / Bombay Bramble</b>	<b>16.5€</b>
<b>Seagrams</b>	<b>16€</b>
<b>Bulldog</b>	<b>16€</b>

## COPAS Y COMBINADOS

SPIRITS / COPES I COMBINATS

<b>Jack Daniels</b>	<b>13.5€</b>
<b>Dewar's White Label</b>	<b>11.5€</b>
<b>Chivas 12 años</b>	<b>17.5€</b>
<b>Bacardi Spiced</b>	<b>9.5€</b>
<b>Havana 7</b>	<b>14€</b>
<b>Absolut</b>	<b>10.5€</b>
<b>Gray Goose</b>	<b>17€</b>
<b>Copa de Baileys</b>	<b>10.5€</b>

## VINOS Y ESPUMOSOS

WINES & BUBBLES / VINS I ESPUMOSOS

<b>VINO BLANCO / WHITE WINE / VI BLANC</b>		Copa / Botella Glass / Bottle Copa / Ampolla
<b>Vinia Oria Blanco Macabeo y Chardonnay</b>	<b>5.9€ / 24€</b>	
<b>Viña Burón D.O Rueda</b>	<b>6.7€ / 28€</b>	
<b>VINO ROSADO / ROSÉ WINE / VI ROSAT</b>		
<b>Vinia Oria Tempranillo, Garnacha</b>	<b>5.9€ / 24€</b>	
<b>Studio by Miraval D.O Sauvignon-viognier</b>	<b>45€</b>	
<b>VINO TINTO / RED WINE / VI NEGRE</b>		
<b>Petit Clos dels Oms Cabernet Sauvignon, Merlot</b>	<b>5.9€ / 24€</b>	
<b>Mont Paral Vintage D.O Penedes, Xarel-lo, Macabeu</b>	<b>29€</b>	
<b>Moët Chandon Grand Brut francés</b>	<b>120€</b>	

## REFRESCOS

SOFT DRINKS / REFRESCS

4.7€

Coca Cola, Coca Cola Zero, Fanta, Nestea



## ZUMOS NATURALES

<b>ZUMO DE NARANJA NATURAL</b> Fresh orange juice / Suc de taronja natural	<b>7€ (M) / 8.9€(G)</b>
<b>DETOX FLOWER POWER</b>	<b>9€</b>
<b>DETOX BE STORNG</b>	<b>9€</b>
<b>LIMONADA. Limón, mango, maracuyá</b> Lemonade / Llimonada	<b>6€ (M) / 9€ (G)</b>