

APERITIVO

SNACKS / APERITIU

Aceitunas verdes Olives / Olives verdes	5.9€
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€
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	7€

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	18.9€
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'alfabrega	18.9€
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 màneg a la mostassa antiga	19.9€
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 tomates confitados, albahaca y parmesano Pasta salad with candied tomatoes, basil and parmesan Amanida de pasta amb pesto, tomàquet cherry i parmesà	18.5€
---	--------------

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	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 agra i guacamole	18.5€
2 Tacos de langostino con lima rallada y guacamole Shrimp tacos with grated lime and guacamole Tacos de llagostí amb llima ratllada i guacamole	18.5€



TAPEO

TAPAS / TAPES

BY THE
CHAMBAO
BAR

Patatas bravas asadas con salsa brava y alioli Roasted patatas bravas with brava sauce and aioli Patates braves al forn amb salsa brava i allioli	8.9€
Ensaladilla rusa trufada con picos de pan Truffled russian salad with mini breadsticks Ensalada russa trufada amb pics de pà	9.9€
Pincho de tortilla de patatas Potato omelette pincho Pinxo de truita de patata	9.5€
Jamón Ibérico Iberian Ham / Pernil Ibèric	26€
Gyozas de pollo y verduras con salsa teriyaki Chicken and vegetables gyozas with teriyaki sauce Gyozas de pollastre i verdures amb salsa teriyaki	10.9€
Hummus con pan de pita Hummus with pita bread Hummus amb pà de pita	12.9€
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	15.9€
Gambas al ajillo Garlic shrimps / Gambes a l'all	19.2€

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	18.5€
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	26€
Ojo de bife con patatas asadas Rib eye with roasted potatoes Ull de bife amb patates rostides	29.5€
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	25€

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

¡ incluye
frutas!

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	19.8€
Miss veggy: Queso vegano, cebolla caramelizada y ensalada mezclum Miss veggy: with vegan cheese, caramelised onion and mezclum salad Miss veggy: amb formatge vegà, ceba caramelitzada i amanida mezclum	18.9€
Hamburguesa de salmón: Con scamorza y espinaca baby Salmon hamburger with scamorza cheese and baby spinach Hamburguesa de salmó amb scamorza i espinacs baby	19.8€
Hamburguesa Madrileña: con calamares, lechuga romana y alioli Madrileña burger: with calamari, roman lettuce and aioli Hamburguesa Madrilenya: amb calamar, lletuga romana i alioli	19.6€
Hamburguesa crispy chicken lechuga, tomate, queso y mayonesa Crispy chicken burger: chicken, lettuce, tomato, cheese and mayo Hamburguesa de pollastre cruixent, enciam, tomàquet,	19.8€



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	9€
Coulant de Baileys con helado de vainilla Baileys coulant with vanilla ice cream Coulant de Baileys amb gelat de vainilla	9€
Sorbete de limón al cava Lemon sorbet with cava Sorbet de llimona al cava	8€
Sorbete de frambuesa con arándanos frescos Raspberry sorbet with fresh blueberries Sorbet de gerdos amb nabius frescos	8€



SANGRÍAS

Vaso / Jarra
Glass / Pitcher
Got / Gerra

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

Sangría de cava de frutos rojos con naranja y menta **39€**
Redfruits cava sangria with orange and mint
Sangria de cava de fruits vermells amb taronja i menta

Sangría de cava de mang con naranja, piña y menta **39€**
Mango cava sangria with orange, pineapple and mint
Sangria de cava de mango amb taronja, pinya i menta

Sangría de cava de maracuya con naranja y menta **39€**
Passion fruit cava sangria with orange and mint
Sangria de cava de maracuya amb taronja i menta

APERITIVOS

APPETIZERS / APERITIVUS



Cinzano blanco o negro **8.5€**
Vermouth white or black / Cinzano blanc o negre

Negroni **12.9€**

Aperol Spritz / Campari Spritz **12.9€**

Campari Spritz con naranja o soda **12.9€**
With orange juice or soda
Amb taronja o soda

Hugo Spritz con flor de sauco **12.9€**
Hugo Spritz with elderflower
Hugo Spritz amb flor de sauco

Limoncello Spritz con mango, maracuyá o mandarina **13.9€**
Limoncello Spritz with mango, passion fruit or tangerine
Limoncello Spritz amb mango, fruita de la passió o mandarina

Crodino Spritz (sin alcohol) Non-alcoholic / Sense alcohol **12€**

CERVEZAS

BEERS / CERVESES

Copa / Jarra
Glass / Pint
Copa / Gerra

Cerveza Barril (Jarra 1/2L) **9.5€**
Draft Beer (Pint)
Cervesa Barril (Gerra)

Clara Barril (Jarra 1/2L) **9.5€**
Draft Clara (Pint)
Clara Barril (Gerra)

Free Dam (Sin alcohol / Alcohol free / Sense alcohol) **7€**

Sol (Basket 6uds) **8.5€/42€**

Desperados (Basket 6uds) **8.5€/42€**

COCKTAILS



Mojito: Ron Bacardi, menta, lima y azúcar* **14.9€**
Bacardi rum, mint, lime and sugar*
Rom Bacardi, menta, llima i sucre*

Caipirinha: Cachaça, lima y azúcar* **14.9€**
Cachaça, lime and sugar* / Cachaça, llima i sucre*

Aperol Margarita: Aperol, tequila, zumo de lima, sirope de agave **15.9€**
Aperol, tequila, lime juice, agave syrup
Aperol, tequila, suc de lima, xarop d'agave

Piña Colada: pulpa de piña-coco, ron Bacardi y zumo de piña **15.9€**
Pineapple-coconut pulp, Bacardi rum and pineapple juice
Pulpa de pinya-coco, ron Bacardi i suc de pinya

Frozen Daiquiri: Ron, pulpa de frutos rojos, lima y azúcar **15.5€**
Rum, redberries pulp, lime and sugar
Ron, pulpa de fruits vermells, llima i sucre

Pisco Sour maracuyá: Pisco, zumo de limón, azúcar, maracuyá y clara de huevo **15.5€**
Pisco, lemon juice, sugar, passion fruit and egg white
Pisco, suc de llimona, sucre, fruita de la passió i clara d'ou



Long Island: Vodka, gin, tequila, ron, zumo de lima, Cointreau, Coca Cola **18€**
Vodka, gin, tequila, rum, lime juice, Cointreau, Coca Cola
Vodka, gin, tequila, rom, suc de llima, Cointreau, Coca Cola

Zombie: mezcla de rones, sirope de jengibre, maracuyá y lima **16.8€**
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 **14.9€**
Gin Bombay Sapphire, cucumber, lime, ginger, citronella and ginger beer
Gin Bombay Sapphire, cogombre, llima, gingebre, citronella i ginger beer

Espresso Martini: vodka, espreso y licor de café **15.9€**
Vodka, espresso and coffee liqueur
Vodka, espreso i licor de café

Porn Star Martini: Vodka, lima, fruta de la pasión y espuma de cava casera **15.9€**
Vodka, lime, passion fruit and homemade cava foam
Vodka, llima, fruita de la passió i espuma de cava casolana

Dark Stormy: Ron Bacardi especiado, zumo de lima y ginger beer **15.2€**
Spiced rum Bacardi, lime juice and ginger beer
Bacardi rom especiat, suc de llima i ginger beer

Dry Margarita: Tequila, triple seco y lima **15€**
Tequila, triple seco and lime
Tequila, triple seco i llima

CHUPITOS / SHOTS

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

SIN ALCOHOL / ALCOHOL FREE

PIÑA COLADA **11.5€**
MOJITO

GIN TONICS

Hendricks **18.5€**

Bombay Sapphire / Bombay Bramble **17.5€**

Seagrams **17€**

Bulldog **17€**

COPAS Y COMBINADOS

SPIRITS / COPES I COMBINATS

Jack Daniels **13.7€**

Dewar's White Label **11.5€**

Chivas 12 años **17€**

Bacardi Spiced **10€**

Havana 7 **14.5€**

Absolut **11.5€**

Gray Goose **18€**

Copa de Baileys **10.5€**



VINOS Y ESPUMOSOS

WINES & BUBBLES / VINS I ESPUMOSOS

Copa / Botella
Glass / Bottle
Copa / Ampolla

VINO BLANCO / WHITE WINE / VI BLANC

3 Peus al Gat. Garnacha tinta, cabernet sauvignon
Afrutado, fresco y ligero **6.5€ / 25€**

Homenaje. D.O Navarra. Chardonnay, sauvignon
blanc aromático, afrutado y persistente en la boca **7.5€ / 32€**

VINO ROSADO / ROSÉ WINE / VI ROSAT

3 Peus al Gat Garnacha Tinta. Afrutado, ligero y suave **6.5€ / 25€**

Studio by Miraval AOC Côtes de la Provence. Cinsaut,
garnacha y syrah. Aromas a flores blancas y bayas rojas **47€**

VINO TINTO / RED WINE / VI NEGRE

3 Peus al gat Garnacha tinta, cabernet sauvignon **6.5€ / 25€**

Mont Paral Vintage D.O Penedes, Xarel-lo, Macabeu **32€**

Moët Chandon Grand Brut francés **125€**

COPA/ GLASS / COPA

Copa de Cava **6.5€**

REFRESCOS

SOFT DRINKS / REFRESCS



Coca Cola, Coca Cola Zero, Fanta, Nestea



ZUMOS NATURALES

NATURAL JUICES / SUCS NATURALS

ZUMO DE NARANJA NATURAL **7€ (M) / 8.9€(G)**
Fresh orange juice / Suc de taronja natural

DETOX FLOWER POWER **9€**

DETOX BE STORNG **9€**

LIMONADA. Limón, mango, maracuyá **6€ (M) / 9€ (G)**
Lemonade. / Llimonada