

KAMINO MENÜ

GRUSS AUS DER KÜCHE

Tatar von wilder Garnele mit Litschi und Zitrus

WINTERSALAT

Wildkräutersalat mit Iberico Lomo, 5 Monate im Kmino
luftgetrocknet, eingelegtes Gemüse
und Mango Chutney

DAS EI

30 Minuten bei 65°C gekocht
mit geträffelter Kartoffel-Lauch Espuma,
Stroh Kartoffel

SKREI WINTERKABELJAU

auf Babyspinat, Wurzelgemüse
feine Pommery-Senf Sauce

oder

RINDERFILET

am Stück rosa gebraten, Trompetenpilz-Sauce,
Ofen-Gemüse und Kartoffel-Millefeuille

VANILLE/TRÜFFEL/MACADAMIA

Parfait von Tahiti Vanille & Trüffel
Macadamia Bisquit & Crumble

Menüpreis 86,50 € / ohne Ei 72,50 €

TAPAS

LA CROQUETA 4,50€/ST

Croqueta von der Serrano Schinken - extra cremig

TABLA 17,50€

Serrano Schinken, Ibérico Lomo (im Khamino luftgetrocknet)
Manchego-Käse und Tomatentostat

GAMBAS SALVAJES 20,50€

Wilde Garnelen medium gebraten
al Ajillo, mit geröstetem Knoblauch und Chili

ALIOLI (VEGI) 2,50€

Frische Knoblauch Mayonnaise

PURI (VEGI) 6,50€

2 Stück Puri Bällchen gefüllt mit unserer Guacamole und Limetten-Gel,
Avocado Topping (Soul Spice Boutique)

BRAVAS (VEGI) 6,50€

Kartoffel-Millefeuille Würfel mit unserer hausgemachten
scharfen Chilisauce "DOLORES" und Alioli

MINI BURGER 7,50€

vom Ibérico Schwein mit BBQ-Sauce, Bacon, karamellisierte
Zwiebeln und Salat

TOSTA LACHS 12,50€

Inés Rosales Tosta mit Räucherlachs, frische Kräuter
Pekannüsse und Gorgonzola Dolce

PULPO 16,50€

Gebratener Pulpo mit Pimentón de la Vera (Boutique)
auf Süßkartoffel-Pürée

OLIVAS & BOQUERONES 6,90€

Olivas Sevillanas & Gordales, Boquerones (Essig-Sardellen)
(ohne Boquerones) 3,90€

VORSPEISEN

FELDSALAT 10,50€

Feldsalat mit Granat-Apfeldressing, gerösteter Buchweizen Pancetta und Kamino Crackers

MARINERA 16,50€

Mediterraner Salat mit eingelegtem weißen Thunfisch, Oliven und Boquerones (Essig-Sardellen), Kirschtomaten und gereifter Balsamico

WINTERSALAT 16,50€

Wildkräutersalat mit Iberico Lomo, 5 Monate im Kamino luftgetrocknet, eingelegtes Gemüse und Mango Chutney

DAS EI 14,50€

30 Minuten bei 65°C gekocht
mit geträufelter Kartoffel-Lauch Espuma und Stroh Kartoffel

SUPPE

CONSOMMÉ 8,50€

Enten Consommé mit Brandy verfeinert

HUMMERCREME 14,50€

Unsere Hummercreme... Punkt

VEGETARISCH

BOWL (V E G A N) 21,50€

Basmatireis/Beluga-Linsen mit Feigen und Pekannüssen/
Wildkräutersalat/Pistazien-Pesto/karamellisierte Zwiebeln/Edamame
Avocado/Mango/geröstete Kürbiskerne

KARTOFFEL-MILLEFEUILLE 24,50€

mit feinem Gemüse und Pilzen der Saison, Kräuteröl

FLEISCH

RINDERFILET

42,50 €

am Stück rosa gebraten, Trompetenpilz-Sauce, Ofen-Gemüse und Kartoffel-Millefeuille

BARBARIE ENTE

34,50 €

Rosa gebratene Entenbrust, Ingwer-Teriyaki-Sauce Süßkartoffel-Pürée, Baby-Spinat, Sauerkirsche

KAMINO BURGER 3.0

22,50 €

180gr von 100% Iberico Schwein medium , knuspriger Pancetta auf Brioche Bun, Büffel Mozzarella, Spiegelei, eingelegte rote Zwiebeln und Butternut-Kürbis, knackiger Salat Birne-Bacon Marmelade

Probieren Sie dazu: Unsere hausgemachten "Kamino Pommes" 4,50 €

Alioli: unsere Knoblauch Mayonnaise 2,50 €

FISCH

PULPO & GAMBAS

38,50 €

Pulpo & Wilde Garnelen gebraten mit Pimentón de la Vera, auf Ofengemüse und Süßkartoffel-Pürée

SKREI (WINTERKABELJAU)

42,50 €

auf Babyspinat, Wurzelgemüse
feine Pommery-Senf Sauce

(KLEINE PORTION) 28,50 €