



KAMINO MENÜ

GRUSS AUS DER KÜCHE

Tatar von wilder Garnele mit Litschi und Zitrus

WINTERSALAT

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

DAS EI

30 Minuten bei 65°C gekocht
mit getrüffelter 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 Kamino luftgetrocknet)
Manchego-Käse und Tomatentoast

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 getrüffelter Kartoffel-Lauch Espuma und Stroh Kartoffel

SUPPE

CONSOMMÉ

8,50 €

Enten Consommé mit Brandy verfeinert

HUMMERCREME

14,50 €

Unsere Hummercreme... Punkt

VEGETARISCH

BOWL (VEGAN)

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 €