



KAMINO MENÜ

GRUSS AUS DER KÜCHE

Pani Puri mit Frischkäse
und Dattel-Pinienkern-Topping

WILDE GARNELE

Tatar von wilden Garnelen und Mango
Zitrus und konfiertes Eigelb

STEINBUTT

auf der Haut und an der Gräte gebraten mit Oliven Öl
Tomaten-Oliven Ragout, Ofengemüse
und Kartoffel-Millefeuille

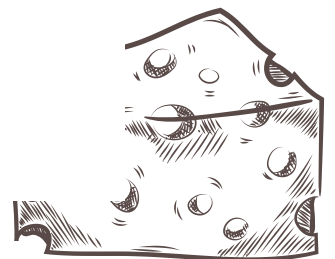
KOTELETTE

vom Ibérico Schwein
36 Monate Parmesan Risotto, Ofengemüse
und Pedro Jimenez Sherry-Sauce

MOJITO-BEEREN

Kalte Suppe von der weissen Schokolade,
Kokos und Limette, Beeren und Mojito Sorbet

Menüpreis 92,50 € / ohne Fisch 69,50 €





TAPAS

LA CROQUETA

4,50€/ST

von Ochenschwanz mit Gel von karamellisierter Birne - extra cremig

TABLA

20,50€

Serrano Schinken, Ibérico Lomo (im Kamino luftgetrocknet)
Manchego-Käse und Tomatentost

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 Frischkäse und Datteln-Pinienkerne,
Avocado Topping (Soul Spice Boutique)

BRAVAS (VEGI)

6,50€

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

MINI BURGER

7,50€

mit Alioli, Bacon, karamellierte Zwiebeln und Salat

TOSTA MORCILLA

12,50€

Inés Rosales Tosta mit Blutwurst von Familie Schäfer aus Hierbach
Apfel-Rosinen Chutney

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

MARINERA

16,50 €

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

WILDE GARNELE

20,50 €

Tatar von wilden Garnelen und Mango
Zitrus und konfiertes Eigelb

SUPPEN

HUMMERCREME

14,50 €

Unsere Hummercreme... Punkt

GAZPACHO ANDALUZ

10,50 €

Die perfekte Abkühlung im Sommer...

Kalte Tomaten-Gurken Suppe mit Gurken Sorbet und Serrano Chip

VEGETARISCH

BOWL (VEGAN)

21,50 €

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

MILLEFEUILLE

24,50 €

Kartoffel-Millefeuille mit Ofengemüse
Pfifferlinge und wilder Brokkolini



FLEISCH

DUETT VOM KALB

43,50 €

Rücken rosa gebraten, Bäckle geschmort mit Pedro Jimenez Sherry-Sauce, hausgemachte Tagliarini mit Pfifferlinge à la creme

KOTELETTE

38,50 €

vom Ibérico Schwein
36 Monate Parmesan Risotto, Ofengemüse
und Pedro Jimenez Sauce

KAMINO BURGER

19,50 €

vom deutschen Rind medium gebraten auf Brioche Bun, Alioli, knuspriger Pancetta, Gorgonzola dolce (mild), Spiegelei, eingelegte rote Zwiebeln und Mango-Aprikosenchutney

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

Alioli: unsere Knoblauch Mayonnaise 2,50 €

FISCH

PULPO & GAMBAS

42,50 €

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

STEINBUTT

46,50 €

auf der Haut und an der Gräte gebraten mit Oliven Öl
Tomaten-Oliven Ragout, Ofengemüse und Kartoffel-Millefeuille

(KLEINE PORTION) 32,50 €