



# KAMINO MENÜ

## GAZPACHO

Kleines Gazpacho Andaluz  
mit Gurkensorbet

## SOMMERSALAT

Wildkräutersalat mit wilden Garnelen  
und Guacamole

## DAS EI

Freiland-Ei  
30 Minuten auf 65° gekocht,  
mit getrüffelter Kartoffel-Lauch-Espuma

## BARBARIE ENTE

Barbarie Entenbrust rosa gebraten  
auf cremigem Bomba Reis, schwarzer Knoblauch  
Ingwer-Teriyaki Sauce

## BEERENBOMBE

Beerenbombe mit Schoko-Biscuit  
kalte Suppe von der weisser Schokolade, Kokos und Limette

**Menüpreis 83,50 € /ohne das Ei 69,50€**

Bei Allergien oder Unverträglichkeiten wenden Sie sich an unser Team



## TAPAS



### LA CROQUETA

4,50€/ST

von Serrano-Schinken mit Trüffel-Mayonnaise... Mega cremig!



### TABLA

17,50€

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)

3,50€

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 leichter Senfcrème, Bacon,  
karamellierte Zwiebeln und Salat



### TOSTA LACHS

12,50€

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



### PULPO

16,50€

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



### OLIVAS & BOQUERONES

6,90€

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





## VORSPEISEN

### SOMMERSALAT

18,50 €

Wildkräutersalat mit gebratenen wilden Garnelen und Guacamole

### TATAR

26,50 €

Getrüffeltes Tatar vom Rinderfilet mit konfiierter Eigelb-Crème  
hausgemachtes Crystal Brot

als Hauptgang

38,50 €

### MARINERA

16,50 €

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

### DAS EI

14,50 €

Freilandeier 30 Minuten auf 65° grad gekocht  
mit getrüffelter Kartoffel-Lauch-Espuma

## SUPPE

### HUMMERCRÈME

14,50 €

Unsere Hummercrèmesuppe

### GAZPACHO

8,50 €

Gazpacho nach Andalusischer Art mit Tatar und Sorbet von der Gurke

## VEGETARISCH

### BOWL (VEGAN)

21,50 €

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

### MILLEFEUILE

20,50 €

Kartoffel Millefeuille -knusprig außen weich innen-  
mit Ofengemüse und Safran-Pernod Sauce



## FLEISCH

### BARBARIE ENTE

34,50 €

Barbarie Entenbrust rosa gebraten  
auf cremigem Bomba Reis, schwarzer Knoblauch  
Ingwer-Teriyaki Sauce

### RINDERFILET

42,50 €

auf den Punkt gebraten mit Kartoffel-Millefeuille  
Gemüse Bouquet und Trüffeljus

### KAMINO BURGER 3.0

22,50 €

180gr von 100% Iberico Schwein medium , knuspriger Pancetta  
auf Brioche Bun in Wagyu-Essenz getoastet, Büffel Mozzarella, Spiegelei  
eingelegte rote Zwiebeln und Butternut-Kürbis, knackiger Salat  
Pfirsich-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 Piment de la Vera,  
auf Ofengemüse und Süßkartoffel-Pürée

### WOLFSBARSCH

39,50 €

In Olivenöl gebraten auf Ofengemüse  
"Black Pasta" und Safran-Pernod Schaum

(KLEINE PORTION) 28,50 €