



KAMINO MENÜ

GRUSS AUS DER KÜCHE

Pani Puri mit Frischkäse
und Dattel-Pinienkern-Topping

HERBSTSALAT

Wildkräuter Salat mit eingelegtem Gemüse
feine Pommery Senfcrème

CALDO DE PESCADOS

Atlantikfisch, Wilde Garnele, Jakobsmuscheln und Sepia
mit Wakame Algen und kräftiger Meeresfrüchte-Consommé

RINDERFILET

rosa gebraten auf cremigem Reis von Pilzen,
in P.X. glasierte Schalotten und Reduktion
von gereiftem Sherry

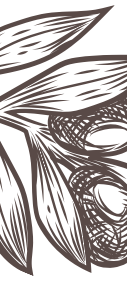
ZITRUS TIRAMISU

mit Zitrus Kompott, Lemon Curd, Mascarpone Espuma
und Löffelbiscuit mit Limoncello

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



TAPAS



LA CROQUETA

4,50€/ST



vom Ochsenschwanz mit Gel von karamellisierter Birne –
extra cremig



TABLA

20,50€



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 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

HUEVOS ROTOS (DER KLASSIKER IST ZURÜCK)

10,50€

Gegrillter milder Chorizo auf knusprigen Kartoffel-Würfeln
und Hotzenwälder Spiegelei

PULPO

16,50€

Gebratener Pulpo mit Pimentón de la Vera (Boutique)
auf Couscous nach andalusischer Art

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

HERBSALAT

14,50 €

Wildkräuter Salat mit eingelegtem Gemüse
feine Pommery Senfcrème

SUPPEN

HUMMERCREME

14,50 €

Unsere Hummercrème... Punkt

THAI-CURRYSUPPE

10,50 €

mi Kokosmilch, Kafir, Ingwer –
Pikant, exotisch und würzig

VEGETARISCH

BOWL (VEGAN)

21,50 €

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

COUS COUS

24,50 €

Couscous nach andalusischer Art mit Ofengemüse
wilder Brokkolini, Baby Mais und Curry Schaum



FLEISCH

BARBARIE ENTE

34,50 €

rosa gebraten auf Süsskartoffel-Pürée, Ofengemüse mit geröstetem Sesam und Ingwer-Teriyaki-Sauce

RINDERFILET

46,50 €

rosa gebraten auf cremigem Reis von Pilzen,
in P.X. glasierte Schalotten und Reduktion von gereiftem Sherry

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 Couscous nach andalusischer Art

CALDO DE PESCADO

46,50 €

Atlantikfisch, Wilde Garnele, Jakobsmuscheln und Sepia
mit Wakame Algen und kräftiger Meeresfrüchte-Consommé

(KLEINE PORTION) 32,50 €