



KAMINO MENÜ

GRUSS AUS DER KÜCHE

Pani Puri mit Frischkäse
und Dattel-Pinienkern-Topping

WILDE GARNELE

Tatar von wilden Garnelen und Litschi
Zitrus und konfiertes Eigelb

WOLFSBARSCH

mit hausgemachten Tagliarini, feines Gemüse
und Hummerschaum

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 68,50 €





TAPAS



LA CROQUETA

4,50€/ST

Croqueta von der Serrano Schinken - 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, 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

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 Litschi
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/Pistazien-Pesto/karamellierte 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 Pfifferlinder à la creme

KOTELETTE

38,50 €

von 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

WOLFSBARSCH

42,50 €

Filet gebraten in Oliven Öl mit hausgemachten Tagliarini
feines Gemüse und Hummerschaum

(KLEINE PORTION) 28,50 €