



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

RINDERFILET

auf den Punkt gebraten
Kartoffel-Millefeuille und Gemüse Bouquet
Trüffeljus

VANILLE BOMBE

Beerensorbet auf Ananas Bisquit mit Vanille Espuma
frische Beeren und eingelegter Rhabarber

Menüpreis 86,50 € /ohne das Ei 72,50€

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,
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 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 €

Getrüffelt Tatar vom Rinderfilet mit konfiertem 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 getrübter 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

MILLEFEUILLE

20,50 €

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



FLEISCH

IBERICO KOTELETTE

34,50 €

Ibérico Schweine Kotelette mit Rosmarin gebraten, Sherry Sauce
Parmesan Risotto und Ofengemüse

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
Parmesan Risotto und Safran-Pernod Schaum

(KLEINE PORTION) 28,50 €