



KAMINO MENÜ

GRUSS AUS DER KÜCHE

Hummus mit "Pico de Gallo" Vinaigrette

LACHS-CRÉPINETTE

Crépinette von geräuchertem Lachs
feine Pommery Senfsauce und Wildkräuter Salat

HUMMERCREME

Unsere Hummercrème... Punkt.

MEERHECHT

Meerhecht in Olivenöl gebraten mit Venusmuscheln
Fisch-Velouté mit Kräuteröl, Baby Spinat
und feines Gemüse

oder

RINDERFILET

am Stück rosa gebraten, Pedro Ximenez-Sauce,
Ofen-Gemüse und Kartoffel-Millefeuille

ANANAS- WEISSE SCHOKOLADE

Espuma von weißer Schokolade
mit Ananas & Mango, Ananas-Biscuit

Menüpreis 88,50 € / ohne Hummercrème 74,50 €



TAPAS

LA CROQUETA

4,50€/ST

Croqueta von der Serrano Schinken - extra cremig

TABLA

17,50€

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 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 deutschen Rind mit Alioli, Bacon, karamellisierte Zwiebeln
und Salat

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€



OSTER MENÜ

GRUSS AUS DER KÜCHE

Hummus mit "Pico de Gallo" Vinaigrette

FRÜHLINGSALAT

Frühlingsalat mit mariniertem weißen
und grünen Spargel, Kirschtomaten, Essenz N°7
(Kamino's Granat-Apfel Dressing)

MILCHLAMM

Geschmorte Milchlammkeule aus den Pyrenäen
Honig-Thymianjus, Ofengemüse
36 Monate Parmesan Risotto

CREMA CATALANA

Leicht und cremig mit Tahiti-Vanille und Zitrus
mit hausgemachtem "Turrón"-Mandel-Nougat-Eis
etwas frisches Obst

Menüpreis 65,50 €



VORSPEISEN

FRÜHLINGSSALAT

16,50 €

Frühlingsalat mit mariniertem weißen und grünen Spargel, Kirschtomaten, Essenz N°7 (Kamnino's Granat-Apfel Dressing)

LACHS-CRÉPINETTE

18,50 €

Crépinette von geräuchertem Lachs
feine Pommery Senfsauce und Wildkräuter Salat

FLEISCH

RINDERFILET

43,50 €

am Stück rosa gebraten, Pedro Ximenez-Sauce, Ofen-Gemüse und Kartoffel-Millefeuille

MILCHLAMMKEULE

36,50 €

Geschmorte Milchlamm-Keule mit Honig-Thymianjus
36 Monate Parmesan Risotto und Ofengemüse

FISCH

PULPO & GAMBAS

38,50 €

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

MEERHECHT "SALSA VERDE"

42,50 €

Meerhecht in Olivenöl gebraten mit Venusmuscheln
Safran-Pernod, Baby Spinat und feines Gemüse

(KLEINE PORTION) 28,50 €

VEGETARISCH

KARTOFFEL-MILLEFEUILLE

24,50 €

mit feinem Gemüse, Baby Spinat und Pilzen der Saison, Kräuteröl