



MENÜ

PURI

Puri Bällchen gefüllt mit unserer Guacamole
und Limetten-Gel, Avocado Topping

THUNFISCH

Tataki vom Thunfisch mit Sesamkruste
Wildkräutersalat mit eingelegtem Gemüse

DAS EI

Freilandeier 30 Minuten bei 65°C gekocht
getrüffelte Kartoffel-Espuma

RINDERFILET

auf den Punkt gebraten
Kartoffel-Millefeuille und Gemüse Bouquet
Pedro Ximenez Sauce

DESSERTKOLLEKTION

Unsere Crema Catalana
Lychee Sorbet mit Rosenluft
Mangomousse auf Karamell-Erde
Ananas in 3 Texturen
Birnen-Schokoladen Kuss

Menüpreis 89,50 € /ohne "Das Ei" 77,50€

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

15,50€

Serrano Schinken, Ibérico Lomo (im Kamino luftgetrocknet)
Manchego-Käse und Tomatentost



GAMBAS

14,50€

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 Hinterwälder Rind mit leichter Senfcrème, Bacon,
karamellierte Zwiebeln und Salat



TOSTA LACHS

12,50€

Inés Rosales Toast mit Räucherlachs
Pekannüsse und Gorgonzola Dolce



PULPO

14,50€

Gebratener Pulpo auf gerösteter Maiscrème
und Piment de la Vera (Boutique)



OLIVAS & BOQUERONES

6,90€

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





VORSPEISEN

TATAR

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

26,50 €

als Hauptgang

38,50 €

THUNFISCH

Tataki vom Thunfisch mit Sesamkruste
Wildkräutersalat mit eingelegtem Gemüse

19,50 €

MARINERA

Mediterraner Salat mit eingelegtem weißen Thunfisch
Oliven und Boquerones (Essig-Sardellen)

16,50 €

DAS EI

Freilandeier 30 Minuten auf 65° grad gekocht
getrüffelte Kartoffel Espuma und Stroh Kartoffeln

12,50 €

SUPPEN

HUMMERCRÈME

Unsere Hummercrèmesuppe

14,50 €

THAI-CURRY

mit Kafir, Ingwer, Habanero Chili, Kokosmilch und Jakobsmuscheln

14,50 €

VEGETARISCH

BOWL (VEGAN)

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

21,50 €

MILLEFEUILLE

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

20,50 €



FLEISCH

IBERICO KOTELETTE

34,50 €

Paniert auf Süßkartoffel-Pürée und Ofengemüse
leichte Pommery Senfsauce und Kapern

RINDERFILET

42,50 €

auf den Punkt gebraten mit Kartoffel-Millefeuille
Gemüse Bouquet und Pedro Ximenez Sauce

RINDERBACKEN

32,50 €

8 Stunden geschmort mit Tempranillo Rotwein
auf Kartoffel-Pürée, Gemüse Bouquet und Rotweinjus

HINTERWÄLDER RINDERBURGER

17,50 €

160 gram vom Hinterwälder Rind, knuspriger Bacon
auf Brioche-Bun, Bergkäse, Spiegelei, eingelegte rote Zwiebeln,
leichte Senf-Sauce, knackiger Salat & San-Marzano-Tomatenchutney

Probieren Sie dazu: Unsere hausgemachten "Kamino Pommes" 4,50 €

Alioli: unsere Knoblauch Mayonnaise 2,50 €

FISCH

PULPO & GAMBAS

36,50 €

Pulpo & Garnelen gebraten mit Piment de la Vera,
Crème von geröstetem Mais und Ofengemüse

WOLFSBARSCH

36,50 €

In Olivenöl gebraten auf Ofengemüse
Parmesan Risotto und Safran-Pernod Schaum

(KLEINE PORTION) 26,50 €