



KAMINO MENÜ

GRUSS AUS DER KÜCHE

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 mit Kartoffel-Millefeuille
Gemüse Bouquet und Trüffeljus

BEERENBOMBE

Beerenbombe mit Schoko-Biscuit
kalte Suppe von der weisser Schokolade, Kokos und Limette

Menüpreis 83,50 € /ohne das Ei 69,50€

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 Tomatentoast



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,
karamellierte 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 €

Getrüffeltes Tatar vom Rinderfilet mit konfiierter 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 getrüffelter 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

RINDERBÄCKLE

34,50 €

geschmort auf cremigem Bomba Reis, schwarzer fermentierter Knoblauch
Ingwer-Teriyaki Sauce

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, Büffel Mozzarella, Spiegelei, eingelegte rote Zwiebeln
und Butternut-Kürbis, knackiger Salat
Birne-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
"Black Pasta" und Safran-Pernod Schaum

(KLEINE PORTION) 28,50 €