

MENU

CAFÉ DU COMMERCE



Der Chef empfiehlt

Carpaccio de pulpo 23.50

Tintefisch Carpaccio

Pulpo a la plancha (ohne / mit Beilage) 25.50 32.50

Tintenfisch vom Grill mit Olivenöl und Knoblauch

Cabrito al horno 36.50

Gitzi aus dem Ofen mit Pommes Nouvelles (ca. 30 Min.)

Gambas al Veterano 35.50

Riesencrevetten vom Grill mit Brandy, Butter-Reis

Spaghetti con marisco 25.50 32.50

Mit Tintenfisch, Crevetten und Muscheln

Salmon al horno 25.50 32.50

Stockfisch mit Crevetten Sauce, Pommes Boulangère

Bacalao al Commerce 37.50

Stockfisch mit Crevetten Sauce, Pommes Boulangère

Costilla de Cordero Anadaluz 37.50

Lammkarre an Peperoni Sauce, Pommes Boulangère

Pollito al Porto 33.50

Mistkratzerli aus dem Ofen mit Porto Sauce
serviert mit Pommes-Frites, Zubereitung ca. 30 Minuten

Preise inkl. MwSt.