

MENU

CAFÉ DU COMMERCE



Der Chef empfiehlt

Sopa de calabaza con Jamon Iberico	16.50
Kürbis Suppe mit Rohschinken	
Pulpo a la plancha	27.50 35.50
Tintenfisch vom Grill mit Olivenöl und Knoblauch	
Mejillones al vino blanco e tomate	19.50 27.50
Miesmuscheln an Weisswein und Tomatensauce	
Gambas al Veterano	37.50
Riesencrevetten vom Grill mit Brandy, Butter-Reis	
Spaghetti con marisco	27.50 35.50
Mit Tintenfisch, Crevetten und Muscheln	
Salmon al horno	27.50 35.50
Frischer Lachs aus dem Ofen mit Butter-Reis	
Bacalao al Commerce	38.50
Stockfisch mit Crevette Sauce, Pommes Boulangère (Zub, ca. 30 Min.)	
Costilla de Cordero Anadaluz	38.50
Lammkarre an Peperoni Sauce, Pommes Boulangère	
Pollito al Porto	34.50
Mistkratzerli aus dem Ofen mit Porto Sauce serviert mit Pommes-Frites, Zubereitung ca. 30 Minuten	

Preise inkl. MwSt.