

# MENU

CAFÉ DU COMMERCE



## Der Chef empfiehlt

<b>Sopa de calabaza con Jamon Iberico</b>	17.50
Kürbis Suppe mit Rohschinken	
<b>Pulpo a la plancha</b>	27.50 35.50
Tintenfisch vom Grill mit Olivenöl und Knoblauch	
<b>Mejillones al vino blanco e tomate</b>	19.50 27.50
Miesmuscheln an Weisswein und Tomatensauce	
<b>Gambas al Veterano</b>	37.50
Riesencrevetten vom Grill mit Brandy, Butter-Reis	
<b>Spaghetti con marisco</b>	27.50 35.50
Mit Tintenfisch, Crevetten und Muscheln	
<b>Salmon al horno</b>	27.50 35.50
Frischer Lachs aus dem Ofen mit Butter-Reis	
<b>Bacalao al Commerce</b>	38.50
Stockfisch mit Crevette Sauce, Pommes Boulangère (Zub, ca. 30 Min.)	
<b>Costilla de Cordero Andaluz</b>	38.50
Lammkarre an Peperoni Sauce, Pommes Boulangère	
<b>Pollito al Porto</b>	34.50
Mistkratzerli aus dem Ofen mit Porto Sauce serviert mit Pommes-Frites, (Zub. ca. 30 Min.)	

Preise inkl. MwSt.