

## Der Chef empfiehlt

---

<b>Sopa de calabaza con Jamon Iberico</b>	<b>17.50</b>
---	--------------

Kürbis Suppe mit Rohschinken

<b>Pulpo a la plancha</b>	<b>27.50</b>	<b>35.50</b>
---------------------------	--------------	--------------

Tintenfisch vom Grill mit Olivenöl und Knoblauch

<b>Roast-beef</b>	<b>27.50</b>	<b>35.50</b>
-------------------	--------------	--------------

Tartar Sauce und Pommes Frites

<b>Gambas al Veterano</b>	<b>37.50</b>
---------------------------	--------------

Riesengarnelen vom Grill mit Brandy, Butter-Reis

<b>Spaghetti con marisco</b>	<b>27.50</b>	<b>35.50</b>
------------------------------	--------------	--------------

Mit Tintenfisch, Garnelen und Muscheln

<b>Salmon al horno</b>	<b>27.50</b>	<b>35.50</b>
------------------------	--------------	--------------

Frischer Lachs aus dem Ofen mit Butter-Reis

<b>Bacalao al Commerce</b>	<b>38.50</b>
----------------------------	--------------

Stockfisch mit Garnelen Sauce, Pommes Boulangère

<b>Costilla de Cordero Andaluz</b>	<b>42.50</b>
------------------------------------	--------------

Lammkarre an Peperoni Sauce, Pommes Boulangère

<b>Pollito al Porto</b>	<b>35.50</b>
-------------------------	--------------

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

Preise inkl. MwSt.