

Der Chef empfiehlt

Sopa de calabaza con Jamon Iberico	17.50
---	--------------

Kürbis Suppe mit Rohschinken

Pulpo a la plancha	27.50	37.50
---------------------------	--------------	--------------

Tintenfisch vom Grill mit Olivenöl und Knoblauch

Mejillones al vino blanco	18.50	32.50
----------------------------------	--------------	--------------

Miesmuscheln an Weisswein und Tomatensauce

Gambas al Veterano	37.50
---------------------------	--------------

Riesengarnelen vom Grill mit Brandy, Butter-Reis

Spaghetti con marisco	27.50	37.50
------------------------------	--------------	--------------

Mit Tintenfisch, Garnelen und Muscheln

Salmon al horno	27.50	37.50
------------------------	--------------	--------------

Frischer Lachs aus dem Ofen mit Butter-Reis

Bacalao al Commerce	39.50
----------------------------	--------------

Stockfisch mit Garnelen Sauce, Pommes Boulangère

Costilla de Cordero Andaluz	42.50
------------------------------------	--------------

Lammkarre an Peppéroni Sauce, Pommes Boulangère

Pollito al Porto	37.50
-------------------------	--------------

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

Preise inkl. MwSt.