

Der Chef empfiehlt

| | |
|---|--------------|
| Gazpacho Andaluz com Jamon Iberico | 17.50 |
|---|--------------|

Kürbis Suppe mit Rohschinken

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

Tintenfisch vom Grill mit Olivenöl und Knoblauch

| | | |
|--------------------|--------------|--------------|
| Roast-beeff | 27.50 | 36.50 |
|--------------------|--------------|--------------|

Mit Pommes Frites und Tartar Sauce

| | |
|---------------------------|--------------|
| 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 | 42.50 |
|----------------------------|--------------|

Stockfisch mit Garnelen Sauce, Pommes Boulangère

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

Lammkarre an Peppéroni Sauce, Pommes Boulangère

| | |
|-------------------------|--------------|
| Pollito al Porto | 38.50 |
|-------------------------|--------------|

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

Preise inkl. MwSt.