



S P E I S E N K A R T E - TAKEAWAY -

Vospeisen/Salat

Kleiner gemischter Salat
4,00

*Pablos Lieblingssalat mit Apfel, Sesam,
Mandeln & gebratenem Speck*
8,00

*Salate und Gemüse der Saison mit:
gebratenen Lachsstreifen 9,00
gebratener Putenbrust 8,00*

*Carpaccio vom argentinischen Rind mit
gebratenem grünen Spargel & frischem Parmesan*
11,50

Pasta

*Hausgemachte Rigatoni aus grünem Spargel mit
Spargelpesto, Pinienkernen, frischen Erdbeeren, Honig & Limette*
13,00

*Spaghetti a la Pablo mit:
Rucola, Peperoncini, Knoblauch & frischem Parmesan*
9,00

plus Serrano Schinken
11,00

plus Gambas
13,00

*Penne mit gebratener Putenbrust in
Honig-Pommery-Senf-Sauce & frischem Parmesan*
11,00

*Pasta mit gebratenem Schweinefilet, Chorizo, getrockneten
Tomaten, Oliven, Rucola & frischem Parmesan*
12,00

Pasta mit Lachs & Garnelen in Pernod-Rahm
13,00



Frischer Spargel

mit

Serrano-Schinken

16,00

gegrilltem Lachsfilet

20,00

gebratenen Schweinemedallions

19,00

Den Spargel servieren wir mit
Sauce Hollandaise & jungen Kartoffeln

Hauptspeisen

Lachsfilet im Bananenblatt gegart mit einer
Zitronengras-Honig-Limetten-Jus & Jasmin-Gemüse-Reis
18,00

Schweinefilet in Pfeffer-Sauce mit Rosmarinkartoffeln &
Tagesgemüse
16,00

Hähnchenbrustfilet in Zitronengras-Cocos-Curry-Sauce
mit Jasmin-Gemüse-Reis
15,00

Dessert

Weißes Schokoladen-Süppchen mit frischen Erdbeeren
5,50

Ihren Lieblingswein zum Essen bekommen Sie auch bei uns!

Donnerstag bis Samstag 17 - 21 Uhr

Sonntag 16 - 20 Uhr

Bestellung unter:

0234-9362080

- oder -

kontakt@pablo-bochum.de



T A P A S - TAKE AWAY -

Donnerstag bis Samstag 17 – 21 Uhr
Sonntag 16 – 20 Uhr

Bestellung unter:

0234-9362080

- oder -

kontakt@pablo-bochum.de

Vegetarisch

Aioli mit Brot	3,50
Mojo mit Brot <i>kanarische Petersilienpesto mit Knoblauch</i>	3,00
Patatas mit Aioli	4,00
Patatas mit Mojo	3,50
Papas arrugadas con salsa canaria <i>kleine Salzkartoffeln mit einem scharfen Paprikadip</i>	3,50
Pimientos rellenos <i>Paprika gefüllt mit Schafskäse</i>	4,50
Pimientos de padron <i>frittierte Peperoni mit Meersalz</i>	3,50
Champiñones al ajillo <i>ingelegte, gebratene Champignons in Knoblauchöl</i>	3,50
Espinacas a la catalana <i>Blattspinat mit gerösteten Pinienkernen & Knoblauch</i>	3,50
Aceitunas variadas <i>gemischte Oliven</i>	2,50
Alcachofas en vinagre <i>marinierte Artischocken</i>	3,00
Tomates desecados <i>ingelegte, getrocknete Tomate</i>	2,50
Queso manchego <i>typisch span. Käse</i>	4,00
Queso de oveja en adobo <i>marinierter Schafskäse</i>	4,00
Queso frito <i>Frittierter Schafskäse im Sesammantel</i>	5,00

Zu allen Tapas servieren wir unser frisches Bioland-Brot von Wickenburg.





Fleisch

Higo en bacón <i>Feigen im Speckmantel</i>	3,50
Ciruelas en bacón <i>Pflaumen im Speckmantel</i>	3,50
Carne Guisada <i>Rinderragout rustico mit Zwiebel, Möhren & frischen Kräutern</i>	5,50
Serrano <i>typisch span. Schinken</i>	4,50
Alitas de pollo <i>3 knusprige Hähnchenflügel</i>	4,00

Fisch

Boquerones en vinagre <i>ingelegte Sardellenfilets mit Knoblauch & Basilikum</i>	4,50
Gambas al ajillo <i>Garnelen in Knoblauchöl</i>	5,00
Empanadilla de atún <i>Thunfischteigtaschen</i>	3,50
Muslitos de mar <i>paniertes Krebsfleisch mit Sweet-Chili-Sauce</i>	3,00
Calamares a la romana <i>panierte Tintenfischringe mit Aioli</i>	4,00
Tapas-Variadas (Vorspeisenplatte für 1 Person) <i>Aioli, Serrano Schinken, Manchego-Käse, getrocknete Tomaten, Oliven, Pflaumen im Speckmantel, Pimientos de padron</i>	9,00
Tapas Variadas (Vorspeisenplatte für 2 Personen) <i>Aioli, Oliven mit Anchovis, Pflaumen im Speckmantel, Boquerones en vinagre, Muslitos de mar, getrocknete Tomaten, Chorizo, Calamares, mariniertes Schafskäse</i>	15,00
Tapas Variadas (Vorspeisenplatte für 4 Personen) <i>Aioli, Serrano Schinken, Manchego Käse, Oliven mit Anchovis, Paprika gefüllt mit Schafskäse, Pflaumen im Speckmantel, Boquerones en vinagre</i>	20,00
Tapas Variadas Grande (Vorspeisenplatte für 6 Personen) <i>Aioli, Patatas mit Aioli und Mojo, Serrano Schinken, Chorizo, Oliven mit Anchovis, Paprika gefüllt mit Schafskäse, Pflaumen im Speckmantel, marinierte Artischocken, Boquerones en vinagre, Gambas al ajillo</i>	30,00

Zu allen Tapas servieren wir unser frisches Bioland-Brot von Wickenburg.



WEINKARTE - TAKEAWAY -

Weißwein (gekühlt)

<i>Hauswein – Vina Adela Blanco</i>	5,00 €/0,75l
<i>Canforrales Blanco – La Mancha – Airen</i>	6,00 €/0,75l
<i>Gran Cardiel – Kastilien – Verdejo & Viura</i>	8,00 €/0,75l
<i>Blanc Pescador – Katalonien</i>	6,00 €/0,75l

Roséwein (gekühlt)

<i>Hauswein – Vina Adela Rosado</i>	5,00 €/0,75l
<i>Valleoscuro – Kastilien – Prieto Picudo & Tempranillo</i>	8,00 €/0,75l
<i>Excess rosé – Bordeaux Frankreich 2018 - 100 % Merlot</i>	9,00 €/0,75l
<i>Pescador Rose – Katalonien</i>	6,00 €/0,75l

Rotwein

<i>Hauswein – Vina Adela Tinto</i>	5,00 €/0,75l
<i>Azabache Garnacha – La Rioja – Garnacha</i>	8,00 €/0,75l
<i>Solar de Bequer Joven – La Rioja – Tempranillo</i>	9,00 €/0,75l
<i>Canforrales Clasico – La Mancha – Tempranillo</i>	6,50 €/0,75l

Nur solange der Vorrat reicht ☺

**Wir beziehen alle unsere Weine von Bodegas Rioja
[www.bodegas-rioja.de!](http://www.bodegas-rioja.de)**

frabelo