



Take Away

Donnerstag bis Samstag 17 – 21 Uhr

Sonntag 12 – 14 Uhr & 17 – 20 Uhr

Bestellung unter:

0234-9362080

- oder -

kontakt@pablo-bochum.de

T A P A S – TAKE AWAY –

Vegetarisch

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

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
Serrano <i>typisch span. Schinken</i>	4,50
Alitas de pollo <i>3 knusprige Hähnchenflügel</i>	4,00

Fisch

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
Serrano <i>typisch span. Schinken</i>	4,50
Alitas de pollo <i>3 knusprige Hähnchenflügel</i>	4,00
Tapas-Variadas <i>Aioli, Serrano Schinken, Manchego-Käse, getrocknete Tomaten, Oliven, Pflaumen im Speckmantel, Pimientos de padron</i>	9,00
Tapas Variadas <i>Vorspeisenplatte für 2 Personen Aioli, Oliven mit Anchovis, Pflaumen im Speckmantel, Boquerones en vinagre, Muslitos de mar, getrocknete Tomaten, Chorizo, Calamares, marinierter Schafskäse</i>	15,00
Tapas Variadas <i>Vorspeisenplatte für 4 Personen Aioli, Serrano Schinken, Manchego Käse, Oliven mit Anchovis, Paprika gefüllt mit Schafskäse, Pflaumen im Speckmantel, Boquerones en vinagre</i>	20,00
Tapas Variadas Grande <i>Vorspeisenplatte für 6 Personen 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.

Bestellung unter:
0234-9362080

- oder -

kontakt@pablo-bochum.de



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

Vospeisen/Salat

Gefüllte Kugel-Zucchini mit
Schafskäse, frischen Kräutern & getrocknete Tomaten 7,00

Kleiner gemischter Salat 4,00

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

Risotto/Pasta

Winterrisotto mit Radicchio, Gorgonzola,
Birne & gerösteten Walnüssen 11,50

Pasta mit Spinat, gerösteten Pinienkernen in Gorgonzola-Sauce 10,00

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

Pasta mit schwarzen Linsen,
gebratener Chorizo, Rucola & frischem Parmesan 12,00

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

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

Fleischgerichte

Schweinefilet in grüner Pfeffer-Sauce 15,00
dazu Rosmarinkartoffeln & Tagesgemüse

Paillard vom Rind mit Rucola & Parmesanspänen,
dazu Papas arrugadas & Pimientos de padron 18,00

Fischgerichte

Lachsfilet - oder - Schwertfischsteak vom Grill 17,00
mit frischen Kräutern & grünem Pfeffer auf Wakame-Salat mit Patatas fritas

Dessert

Mandel-Vanille-Creme mit marinierten Waldfrüchten 5,50

Ihren Lieblingswein zum Essen bekommen Sie auch bei uns.

Bestellung unter:

0234-9362080

- oder -

kontakt@pablo-bochum.de



WEINKARTE - TAKEAWAY -

Weißwein

<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

<i>Hauswein – Vina Adela Rosado</i>	5,00 €/0,75l
<i>Valleoscuro – Kastilien – Prieto Picudo & Tempranillo</i>	8,00 €/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)**

zabelo