



## Take Away

Donnerstag bis Samstag 17 – 21 Uhr

Sonntag 12 – 14 Uhr & 17 – 20 Uhr

Bestellung unter:

0234-9362080

- oder -

[kontakt@pablo-bochum.de](mailto: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 &amp; 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

<b>Higo en bacón</b> <i>Feigen im Speckmantel</i>	3,50
<b>Ciruelas en bacón</b> <i>Pflaumen im Speckmantel</i>	3,50
<b>Serrano</b> <i>typisch span. Schinken</i>	4,50
<b>Alitas de pollo</b> <i>3 knusprige Hähnchenflügel</i>	4,00

### Fisch

<b>Gambas al ajillo</b> <i>Garnelen in Knoblauchöl</i>	5,00
<b>Empanadilla de atún</b> <i>Thunfischteigtaschen</i>	3,50
<b>Muslitos de mar</b> <i>paniertes Krebsfleisch mit Sweet-Chili-Sauce</i>	3,00
<b>Calamares a la romana</b> <i>panierte Tintenfischringe mit Aioli</i>	4,00
<b>Tapas-Variadas</b> <i>Aioli, Serrano Schinken, Manchego-Käse, getrocknete Tomaten, Oliven, Pflaumen im Speckmantel, Pimientos de padron</i>	9,00
<b>Tapas Variadas</b> <i>Vorspeisenplatte für 2 Personen Aioli, Oliven mit Anchovis, Pflaumen im Speckmantel, Boquerones en vinagre, Muslitos de mar, getrocknete Tomaten, Chorizo, Calamares, mariniertes Schafskäse</i>	15,00
<b>Tapas Variadas</b> <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
<b>Tapas Variadas Grande</b> <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**

*pablo*



## 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, 18,00  
dazu Papas arrugadas & Pimientos de padron

### 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 5,00

Ihren Lieblingswein zum Essen bekommen Sie auch bei uns.

Bestellung unter:

0234-9362080

- oder -

[kontakt@pablo-bochum.de](mailto: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 &amp; 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 &amp; 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)**

*zabalo*