



S P E I S E N K A R T E - T A K E A W A Y

Vom 8.9. – 10.10.2020

Kürbissüppchen mit Gambas-Spieß
6,20 (vegetarisch 4,90)

Kleiner gemischter Salat
4,70

Pablos Lieblingsalat mit Apfel, Sesam, Mandeln
& gebratenem Speck
8,70

Salate und Gemüse der Saison mit:

Gebratenen Pfifferlingen & Speck 10,80

gebratenen Lachsstreifen 10,50

gebratener Putenbrust 9,60

Pasta/Risotto

Tagliolini de marisco
(Muscheln & Gambas in fruchtiger Tomatensauce)
14,90

Pappardelle mit Rehragout in Sherry-Sud & frischem Parmesan
16,80

Kürbis-Risotto mit frittierten Möhren- & Porreestroh
11,90

TAKE AWAY ZEITEN:
Dienstag bis Samstag 17 – 20 Uhr

Bestellung unter:
0234-9362080
- oder -
kontakt@pablo-bochum.de



S P E I S E N K A R T E - T A K E A W A Y

Hauptspeisen

Conejo al ajillo con papas arrugadas
(gebratenes Kanichen mit jungem Knoblauch,
Lorbeer & Drillingskartoffeln im Sherry-Sud)
16,20

Involtini vom Schwein gefüllt mit
Artischocken, Ziegenkäse & getrockneten Tomaten
17,30

Rumpsteak wahlweise mit:
Honig-Balsamico-Sauce -oder- grüner Pfeffer-Sauce -oder-
Rustico (mit gebratenem Pancetta, jungen Knoblauch & Schalotten)
20,90

Doradenfilet auf Kürbis-Risotto mit rote Beete-Jus
18,70

Lachsfilet vom Grill gefüllt mit Kürbischips auf Vanille-Linsen
17,90

Frische Muscheln
(wahlweise in Cocos-Curry, Safran-, Tomaten-, Weißwein- oder
Pfeffersud)
13,90

Dessert

Turrón-Schokoladen-Creme
6,50

TAKE AWAY ZEITEN:
Dienstag bis Samstag 17 - 20 Uhr

Bestellung unter:
0234-9362080
- oder -
kontakt@pablo-bochum.de



T A P A S - TAKE AWAY -

Dienstag bis Samstag 17 - 20 Uhr

Bestellung unter:

0234-9362080

- oder -

kontakt@pablo-bochum.de

Vegetarisch

Aioli mit Brot	4,40
Mojo mit Brot <i>kanarische Petersilienpesto mit Knoblauch</i>	3,70
Patatas mit Aioli	4,70
Patatas mit Mojo	4,20
Papas arrugadas con salsa canaria <i>kleine Salzkartoffeln mit einem scharfen Paprikadip</i>	4,10
Pimientos rellenos <i>Paprika gefüllt mit Schafskäse</i>	5,00
Pimientos de padron <i>frittierte Peperoni mit Meersalz</i>	4,00
Champiñones al ajillo <i>ingelegte, gebratene Champignons in Knoblauchöl</i>	4,00
Espinacas a la catalana <i>Blattspinat mit gerösteten Pinienkernen & Knoblauch</i>	4,10
Aceitunas variadas <i>gemischte Oliven</i>	2,80
Tortilla <i>Kartoffel-Gemüse-Omlett</i>	4,30
Alcachofas en vinagre <i>marinierte Artischocken</i>	3,30
Tomates desecados <i>ingelegte, getrocknete Tomate</i>	3,10
Queso manchego <i>typisch span. Käse</i>	4,40
Queso de oveja en adobo <i>marinierter Schafskäse</i>	4,40

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



Fleisch

Higo en bacón <i>Feigen im Speckmantel</i>	4,00
Ciruelas en bacón <i>Pflaumen im Speckmantel</i>	4,00
Carne Guisada <i>Rinderragout rustico mit Zwiebel, Möhren & frischen Kräutern</i>	6,10
Serrano <i>typisch span. Schinken</i>	4,90
Chorizo en vino blanco <i>scharfe, gebratene Paprikawurst in Weißweinsud</i>	4,40
Albondigas <i>scharfe Fleischbällchen in Tomatensauce</i>	4,90
Pollo en salsa de jerez <i>Hähnchenbrustwürfel in Sherry-Sauce</i>	6,00
Alitas de pollo <i>3 knusprige Hähnchenflügel</i>	4,50

Fisch

Boquerones en vinagre <i>ingelegte Sardellenfilets mit Knoblauch & Basilikum</i>	4,90
Boquerones fritos <i>frittierte Sardellen</i>	4,40
Gambas al ajillo <i>Garnelen in Knoblauchöl</i>	5,50
Empanadilla de atún <i>Thunfischteigtaschen</i>	4,00
Muslitos de mar <i>paniertes Krebsfleisch mit Sweet-Chili-Sauce</i>	3,60
Pinchos de sepia <i>Sepia-Spieße vom Grill</i>	4,90
Calamares a la romana <i>panierte Tintenfischringe mit Aioli</i>	4,40
Tapas-Variadas (Vorspeisenplatte für 1 Person) <i>Aioli, Serrano Schinken, Manchego-Käse, getrocknete Tomaten, Oliven, Pflaumen im Speckmantel, Pimientos de padron</i>	10,00
Tapas Variadas (Vorspeisenplatte für 2 Personen) <i>Aioli, Oliven mit Anchovis, Pflaumen im Speckmantel, Boquerones en vinagre, Muslitos de mar, getrocknete Tomaten, Chorizo, Calamares, marinierter Schafskäse</i>	16,70
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>	35,70

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