



S P E I S E N K A R T E- TAKE AWAY

Vom 8.9. – 10.10.2020

Vorspeisen/Salat

Lammeintopf
mit Kichererbsen, Kartoffeln & Porree
8,20

Kleiner gemischter Salat
4,70

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

Salate und Gemüse der Saison mit
gebratener Putenbrust
9,60

Pasta

Tagliolini mit Muscheln & Schwertfisch
in fruchtiger Tomatensauce
14,90

Orecchiette a la Norma
mit Walnüssen, Aubergine & Ricotta
11,20

Penne mit gebratenen Kürbis,
Pancetta & Schafskäse
12,30
(vegetarisch 10,90)

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

Vom 8.9. – 10.10.2020

Hauptspeisen

Lammfilet
auf Oliven-Safran-Couscous mit Kräutersud
19,80

Hähnchenbrustfilet a la manzana
mit karamellisierten Apfelscheiben & Apfel-Calvados-Sauce
16,30

Rumpsteak 20,90 -oder- Schweinefilet 16,90
wahlweise mit:
Honig-Balsamico-Sauce -oder- grüner Pfeffer-Sauce -oder-
Rustico (mit gebratenem Pancetta, jungen Knoblauch & Schalotten)

Schwertfischsteak vom Grill auf einem Bett
von Muscheln, Kartoffeln & frischen Kräutern mit Safran-Sud
18,70

Wolfsbarschfilet
auf Kürbis-Kartoffel-Pancetta-Ragout
17,90

Dessert

Honig-Walnuss-Creme
mit Vanille-Karamell
6,70

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

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