



## Take Away

Donnerstag bis Sonntag 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

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

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

*pablo*

## 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>Carne Guisada</b> <i>Rinderragout rustico mit Zwiebel, Möhren &amp; frischen Kräutern</i>	5,50
<b>Serrano</b> <i>typisch span. Schinken</i>	4,50
<b>Chorizo en vino blanco</b> <i>scharfe, gebratene Paprikawurst in Weißweinsud</i>	4,00
<b>Albondigas</b> <i>scharfe Fleischbällchen in Tomatensauce</i>	4,50
<b>Pollo en salsa de jerez</b> <i>Hähnchenbrustwürfel in Sherry-Sauce</i>	5,50
<b>Alitas de pollo</b> <i>3 knusprige Hähnchenflügel</i>	4,00

## Fisch

<b>Boquerones en vinagre</b> <i>eingelegte Sardellenfilets mit Knoblauch &amp; Basilikum</i>	4,50
<b>Boquerones fritos</b> <i>frittierte Sardellen</i>	4,00
<b>Gambas al ajillo</b> <i>Garnelen in Knoblauchöl</i>	5,50
<b>Empanadilla de atún</b> <i>Thunfischteigtaschen</i>	3,50
<b>Muslitos de mar</b> <i>paniertes Krebsfleisch mit Sweet-Chili-Sauce</i>	3,50
<b>Calamares a la romana</b> <i>panierte Tintenfischringe mit Aioli</i>	4,40
<b>Tapas-Variadas pequeña</b> (Vorspeisenplatte für 1 Person) <i>Aioli, Serrano Schinken, Manchego-Käse, getrocknete Tomaten, Oliven, Pflaumen im Speckmantel, Pimientos de padron</i>	9,50
<b>Tapas Variadas medio</b> (Vorspeisenplatte für 2 Personen) <i>Aioli, Oliven mit Anchovis, Pflaumen im Speckmantel, Boquerones en vinagre, Muslitos de mar, getrocknete Tomaten, Serrano Schinken, Calamares, mariniertes Schafskäse</i>	16,00
<b>Tapas Variadas largo</b> (Vorspeisenplatte für 4 Personen) <i>Aioli, Serrano Schinken, Manchego Käse, Oliven mit Anchovis, Paprika gefüllt mit Schafskäse, Pflaumen im Speckmantel, Boquerones en vinagre</i>	23,00
<b>Tapas Variadas Grande</b> (Vorspeisenplatte für 6 Personen) <i>Aioli, Patatas mit Aioli und Mojo, Serrano Schinken, Manchego Käse, Oliven mit Anchovis, Paprika gefüllt mit Schafskäse, Pflaumen im Speckmantel, marinierte Artischocken, Boquerones en vinagre, Gambas al ajillo</i>	34,00

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

*jabilo*

# \* WINTERKLASSIKER \*

## Suppe/Salat

*Maronensüppchen mit gebratenem Pancetta*  
5,00

*Wintersalat mit Radicchio, gerösteten Nüssen,  
Birne, Gorgonzola & Pflaumenvinaigrette*  
10,50

## Pasta

*Hausgemachte Maronen-Fusilli  
mit Steinpilzen & frischem Parmesan*  
12,00

*Pappardelle mit hausgemachten Wildschweinragout  
& frischem Parmesan*  
15,50

## Hauptgerichte

*Filet vom Iberico Schwein mit  
karamellisierten Maronen in Rotwein-Sauce*  
21,00

*Lachsfilet mit gehackten Haselnüssen in Basilikum-  
Balsamico-Sauce*  
17,00

## Dessert

*Lebkuchen-Tiramisu*  
6,00



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

### Vospeisen/Salat

Lammeintopf mit Kichererbsen, Kartoffeln & Porree	8,00
Kleiner gemischter Salat	4,50
Pablos Lieblingssalat mit Apfel, Sesam, Mandeln & gebratenem Speck	8,50

### Pasta

Pasta mit Spinat, gerösteten Pinienkernen in Gorgonzola-Sauce	10,00
Pasta mit gebratener Hähnchenbrust in Honig-Pommery-Senf-Sauce & frischem Parmesan	11,50
Pasta mit gebratenem Schweinefilet, Chorizo, getrockneten Tomaten, Oliven, Rucola & frischem Parmesan	12,00
Pasta mit Lachs & Garnelen in Pernod-Rahm	13,00
Tagliolini mit Gambas in fruchtiger Tomatensauce	12,50

### Fleischgerichte

Hähnchenbrustfilet a la manzana mit karamellisierten Apfelscheiben & Apfel-Calvados-Sauce	16,00
--	-------

Rumpsteak 20,00 -oder- Schweinefilet 16,00  
wahlweise mit:

Honig-Balsamico-Sauce -oder- grüner Pfeffer-Sauce -oder- Gorgonzola-Sauce  
-oder- Rustico (mit gebratenem Pancetta, jungen Knoblauch & Schalotten)

### Fischgerichte

Lachsfilet - oder - Schwertfischsteak vom Grill mit frischen Kräutern & grünem Pfeffer	17,00
---	-------

Beilagen zu allen Fleisch- & Fischgerichten: Rosmarinkartoffeln & Tagesgemüse

Ihren Lieblingswein zum Essen bekommen Sie auch bei uns.

*pablo*



**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
<i>Quid Primitivo – Apulien – Primitivo</i>	10,00 €/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*