



Take Away

Donnerstag bis Samstag 17 – 21 Uhr

Sonntag 16 – 20 Uhr

Bestellung unter:

0234-9362080

- oder -

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>eingelegte, gebratene Champignons in Knoblauchöl</small>	3,50
<i>Espinacas a la catalana</i> <small>Blattspinat mit gerösteten Pinienkernen & 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>eingelegte, 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.

Fleisch

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

Fisch

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



MEJILLONES

Frische Muscheln to go

*(wahlweise in Weißwein-, Safran-, Tomaten-,
Pfeffer- oder Cocos-Curry-Sud)*

13,00

Tagliolini de marisco

*mit Muscheln & Gambas
in fruchtiger Tomatensauce*

14,90



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

Vospeisen/Salat

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

Pasta

Pasta a la Norma mit Walnüssen, Aubergine & Ricotta	10,50
Pasta mit gebratenen Kürbis, Pancetta & Schafskäse	11,50 (vegetarisch 10,50)
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 schwarzen Linsen, gebratener Chorizo, Rucola & frischem Parmesan	12,50
Pasta mit gebratenem Schweinefilet, Chorizo, getrockneten Tomaten, Oliven, Rucola & frischem Parmesan	12,00
Pasta mit Lachs & Garnelen in Pernod-Rahm	13,00

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

Dessert

Honig-Walnuß-Creme mit Vanille-Karamell	5,00
---	------

Ihren Lieblingswein zum Essen bekommen Sie auch bei uns.



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
<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!**

zabelo