



Take Away

Donnerstag bis Sonntag 17 – 20 Uhr

(Vor-)Bestellung unter:

0234-9362080

- oder -

kontakt@pablo-bochum.de

T A P A S – TAKE AWAY –

Vegetarisch

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

frabelo

* SCALOPPINE TO GO *

Scaloppine a la Pablo

(Italienische Schnitzel aus Schweinefleisch)

14,00 €

Mediterran

(mit Aubergine, frischen Tomaten, Mozzarella & frischen Basilikum)

Saltimbocca

(mit Serrano Schinken, Salbei & Weißwein)

Involtini

(gefüllt mit Artischocken & Schafskäse)

Funghi

(mit Champignons)

Pizzaiola

(mit Tomatensauce, Kapern & schwarzen Oliven)

Pepe verde

(mit Pfeffersauce)

Limone

(mit Zitronensauce)

Beilagen:

Rosmarinkartoffeln - oder - Patatas fritas

&

Tagesgemüse

Donnerstag bis Sonntag 17 – 20 Uhr

(Vor-)Bestellung unter:

0234-9362080

- oder -

kontakt@pablo-bochum.de

pablo

* SPEISENKARTE TAKE AWAY *

Vorspeisen/Salate

*Fischsuppe auf galizische Art
mit Seeteufel, Langostino, Muscheln & Kartoffeln*
8,50

Kleiner gemischter Salat
4,50

*Pablos Lieblingsalat
mit Apfel, Sesam, Mandeln & gebratenem Speck*
8,50

Pasta

*Pasta mit Spinat, gerösteten Pinienkernen in
Gorgonzola-Sauce*
10,00

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

*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

pablos

Hauptgerichte

Kartoffel-Gemüse-Pfanne mit Schafskäse
10,00

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

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

Hirsch-Ossobuco in Madeira-Sud
mit mediterranem Ofengemüse
18,00

Wolfsbarsch- & Doraden-Filet auf mediterranem Ofengemüse
18,00

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

Schwertfischsteak mediterrane Art
mit Tomatensauce, Kapern & frischen Kräutern
17,00

Beilagen zu unseren Fleisch- & Fischgerichten: Rosmarinkartoffeln & Tagesgemüse

Dessert

Marzipan-Panna-Cotta mit Cantuccini-Crunch
6,50

Ihren Lieblingswein zum Essen bekommen Sie auch bei uns.

Take Away

Donnerstag bis Sonntag 17 – 20 Uhr

(Vor-)Bestellung unter:

0234-9362080

- oder -

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 & 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!**

frabito