



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

<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 & Knoblauch</small>	3,50
<i>Tortilla</i> <small>Kartoffel-Gemüse-Omlett</small>	4,00
<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.

Fleisch

Higo en bacón <i>Feigen im Speckmantel</i>	3,50
Ciruelas en bacón <i>Pflaumen im Speckmantel</i>	3,50
Ternera Guisada <i>Kalbsragout in Pablos Tomatensauce</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.

grabilo

* 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)

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



SPARGELKARTE - TO GO

frischer Spargel mit:

Serrano-Schinken

16,00

gegrilltem Lachsfilet

20,00

gebratenen Schweinemedallions

19,00

Den Spargel servieren wir mit
Sauce Hollandaise & jungen Kartoffeln

SPARGEL EINMAL ANDERS:

Carpaccio vom argentinischen Rind mit
gebratenem grünen Spargel & frischem Parmesan
11,50

Feldsalat mit frischem Spargel,
Erdbeeren, gerösteten Pinienkernen
& Honigmelonen-Vinaigrette
10,00

Spargel mit Serrano, Rucola
& frischen Parmesanspänen
11,50

Pasta mit grünem & weißem Spargel in Bärlauchpesto
& frischen Parmesanspänen
12,00

Donnerstag bis Sonntag 17 – 20 Uhr

(Vor-)Bestellung unter:

0234-9362080

- oder -

kontakt@pablo-bochum.de





* SPEISENKARTE TAKE AWAY *

Vorspeisen/Salate

Kleiner gemischter Salat

4,50

Pablos Lieblingsalat

mit Apfel, Sesam, Mandeln & gebratenem Speck

8,50

Pasta

Spaghetti a la Pablo mit:

Rucola, Peperoncini, Knoblauch & frischem Parmesan 9,00

plus Serrano Schinken 11,00

plus Gambas (ohne Parmesan) 13,00

*Penne mit gebratener Hähnchenbrustfilet 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

pablos

Hauptgerichte

Schweinefilet in grüner Pfeffer-Sauce
15,00

*Hähnchenbrustfilet „mediterrane Art“
mit Schafskäse, Rucola & getrockneten Tomaten*
16,00

*Paillard vom Rind mit Rucola & Parmesanspänen,
dazu Papas arrugadas & Pimientos de padron*
18,00

Lachsfilet - oder - Schwertfischsteak
vom Grill
mit frischen Kräutern & grünem Pfeffer dazu
Wakame-Salat & Patatas fritas
17,00

Wenn nicht anders genannt reichen wir zu unseren Fleisch- & Fischgerichten: Rosmarinkartoffeln & Tagesgemüse

Dessert

Panna-Cotta mit Erdbeerpüree
6,00

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

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 & 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!**

frabelo