



## S P E I S E N K A R T E - T O G O -

23.11.-8.1.2022

### Vorspeisen/Salat

Süßkartoffel-Süppchen mit  
gebratenem Pancetta

5,90

(vegetarisch 5,30)

Kleiner gemischter Salat

4,70

Pablos Lieblingsalat mit Apfel, Sesam, Mandeln  
& gebratenem Speck

8,70

Salate und Gemüse der Saison mit:

gebratenen Lachsstreifen 10,50

gebratener Putenbrust 9,60

### Pasta/Risotto

Hausgemachte Maronen-Fusilli mit  
Steinpilzen & frischem Parmesan

14,80

Pappardelle mit

Pablos Wildschweinragout & frischem Parmesan

17,60

Schwarzes Risotto mit  
Gambas & grünem Spargel

16,40

*pablos*



### Hauptspeisen

Wolfsbarschfilet auf schwarzem Risotto  
19,80

Lachsfilet mit gehackten Haselnüssen in Basilikum-Balsamico-Sauce  
18,70

Perlhuhnbrust mit einer Apfel-Walnuss-Marzipan-Füllung  
19,60

Filet vom Iberico mit karamellisierten Maronen in Rotwein-Sauce  
23,70

Wildschweinfilet in einer weihnachtlichen Lebkuchen-Sauce  
22,10

Rumpsteak wahlweise mit:

Honig-Balsamico-Sauce -oder- grüner Pfeffer-Sauce -oder-  
Rustico (mit gebratenem Pancetta, jungen Knoblauch & Schalotten)  
21,90

### Dessert

Lebkuchen-Tiramisu  
7,20

Feigen gefüllt mit Mandeln & Schokolade, Rotweinjus & Vanilleeis  
8,20

### **TAKE AWAY**

**Montag bis Samstag 17 – 20 Uhr**

**(Vor-)Bestellung unter:**

**0234-9362080**

- oder -

**kontakt@pablo-bochum.de**

*pablo*

# Tapas TO GO

<b>301 Aioli</b>	4,50
<b>302 Mojo</b> <i>kanarische Petersilienpesto mit Knoblauch</i>	3,90
<b>303 Patatas mit Aioli</b>	4,90
<b>304 Patatas mit Mojo</b>	4,40
<b>305 Papas arrugadas con salsa canaria</b> <i>kleine Salzkartoffeln mit einem scharfen Paprikadip</i>	4,30
<b>306 Higo en bacón</b> <i>Feigen im Speckmantel</i>	4,20
<b>307 Ciruelas en bacón</b> <i>Pflaumen im Speckmantel</i>	4,20
<b>308 Boquerones en vinagre</b> <i>eingelegte Sardellenfilets mit Knoblauch &amp; Basilikum</i>	5,10
<b>309 Boquerones fritos</b> <i>frittierte Sardellen</i>	4,60
<b>310 Gambas al ajillo</b> <i>Garnelen in Knoblauchöl</i>	5,90
<b>313 Empanadilla de atún</b> <i>Thunfischteigtaschen</i>	4,20
<b>338 Pinchos de sepia</b> <i>Sepia-Spieße vom Grill</i>	5,10
<b>314 Muslitos de mar</b> <i>paniertes Krebsfleisch mit Sweet-Chili-Sauce</i>	3,80
<b>315 Calamares a la romana</b> <i>panierte Tintenfischringe mit Aioli</i>	4,60
<b>316 Serrano</b> <i>typisch span. Schinken</i>	5,10
<b>318 Chorizo en vino blanco</b> <i>scharfe, gebratene Paprikawurst in Weißweinsud</i>	4,60
<b>319 Albondigas</b> <i>scharfe Fleischbällchen in Tomatensauce</i>	5,10
<b>345 Carne Guisada</b> <i>Rinderragout rustico mit Zwiebel, Möhren &amp; frischen Kräutern</i>	6,30
<b>322 Alitas de pollo</b> <i>3 knusprige Hähnchenflügel</i>	4,70
<b>336 Pollo en salsa de jerez</b> <i>Hähnchenbrustwürfel in Sherry-Sauce</i>	6,20

# Tapas TO GO

<b>323 Aceitunas variadas</b> <i>gemischte Oliven</i>	<b>2,90</b>
<b>325 Pimientos rellenos</b> <i>Paprika gefüllt mit Schafskäse</i>	<b>5,20</b>
<b>343 Pimientos de padron</b> <i>frittierte Peperoni mit Meersalz</i>	<b>4,20</b>
<b>326 Champiñones al ajillo</b> <i>eingelegte, gebratene Champignons in Knoblauchöl</i>	<b>4,20</b>
<b>344 Espinacas a la catalana</b> <i>Blattspinat mit gerösteten Pinienkernen &amp; Knoblauch</i>	<b>4,30</b>
<b>327 Tortilla</b> <i>Kartoffel-Gemüse-Omlett</i>	<b>4,50</b>
<b>328 Alcachofas en vinagre</b> <i>marinierte Artischocken</i>	<b>3,40</b>
<b>334 Tomates desecados</b> <i>eingelegte, getrocknete Tomate</i>	<b>3,20</b>
<b>329 Queso manchego</b> <i>typisch span. Käse</i>	<b>4,60</b>
<b>339 Queso de oveja en adobo</b> <i>marinierter Schafskäse</i>	<b>4,60</b>
<b>342 Tapas-Variadas Pequeno</b> <i>(Vorspeisenplatte für 1 Person)</i> <i>Aioli, Serrano Schinken, Manchego-Käse, getrocknete Tomaten, Oliven, Pflaumen im Speckmantel, Pimientos de padron</i>	<b>10,50</b>
<b>341 Tapas Variadas</b> <i>Vorspeisen-Variation für 2 Personen:</i> <i>Aioli, Oliven mit Anchovis, Pflaumen im Speckmantel, Boquerones en vinagre, Muslitos de mar, getrocknete Tomaten, Manchego Käse, Calamares, marinierter Schafskäse</i>	<b>17,00</b>
<b>332 Tapas Variadas Grande</b> <i>Vorspeisen-Variation für 6 Personen:</i> <i>Aioli &amp; Mojo, Patatas fritas, Serrano Schinken, Manchego Käse, Oliven mit Anchovis, Gambas al ajillo, Paprika gefüllt mit Schafskäse, Pflaumen im Speckmantel, marinierte Artischocken, Boquerones en vinagre</i>	<b>37,20</b>

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

## TAKE AWAY

Montag bis Samstag 17 – 20 Uhr

(Vor-)Bestellung unter:

0234-9362080

- oder -

[kontakt@pablo-bochum.de](mailto:kontakt@pablo-bochum.de)