



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

16.5. - 19.6.2022

Feldsalat mit frischem Spargel, Erdbeeren,  
gerösteten Pinienkernen & Honigmelonen-Vinaigrette  
13,70

Kleiner gemischter Salat  
5,30

Pablos Lieblingssalat  
mit Apfel, Sesam, Mandeln & gebratenem Speck  
9,90

Salate und Gemüse der Saison mit:

gebratenen Gambas 13,80  
gebratener Hähnchenbrust 10,90

### Pasta

Penne mit grünem und weißem Spargel  
in Bärlauchpesto & frischem Parmesan  
13,90

Penne mit Spinat & gerösteten Pinienkernen in Gorgonzola-Sauce  
12,10

Fussili mit gebratenen Kalbsstreifen & Kräuterseitlingen  
& frischem Parmesan  
17,80

Spaghetti aglio e olio con Gamberetti, Rucola e peperoncini  
(Spaghetti mit Knoblauch, Black Tiger Garnelen, Rucola & Peperoni)  
18,90

### **TAKE AWAY**

**Montag, Dienstag, Donnerstag bis Samstag 17 – 20 Uhr**  
(Mittwoch & Sonntag RUHETAG)

(Vor-)Bestellung unter:

**0234-9362080**

- oder -

**kontakt@pablo-bochum.de**



### Hauptspeisen

*Iberico Filet vom Grill auf gebratenen Kräuterseitlingen*  
23,80

*Saltimbocca vom Kalb mit Salbei & Serrano Schinken*  
27,60

*Hähnchenbrustfilet mit karamellisiertem Obst in Grand Marnier-Sauce*  
20,50

*Rumpsteak wahlweise mit:  
Honig-Balsamico-Sauce -oder- grüner Pfeffer-Sauce -oder-  
Rustico (mit gebratenem Pancetta, jungem Knoblauch & Schalotten)*  
25,90

*St. Petersfisch mit Oliven-Oregano-Kruste*  
23,80

*Wolfsbarschfilet  
auf falsche Paella mit Safran-Schaum*  
23,00

### Dessert

*Nach Rücksprache mit der Küche teilweise möglich*

## **TAKE AWAY**

**Montag, Dienstag, Donnerstag bis Samstag 17 – 20 Uhr**  
(Mittwoch & Sonntag RUHETAG)

**(Vor-)Bestellung unter:**

**0234-9362080**

- oder -

**kontakt@pablo-bochum.de**



# Tapas TO GO

301 Aioli	4,90
302 Mojo <i>kanarische Petersilienpesto mit Knoblauch</i>	4,40
303 Patatas mit Aioli	5,40
304 Patatas mit Mojo	4,90
305 Papas arrugadas con salsa canaria <i>kleine Salzkartoffeln mit einem scharfen Paprikadip</i>	4,70
306 Higo en bacón <i>Feigen im Speckmantel</i>	4,60
307 Ciruelas en bacón <i>Pflaumen im Speckmantel</i>	4,60
308 Boquerones en vinagre <i>ingelegte Sardellenfilets mit Knoblauch &amp; Basilikum</i>	5,50
309 Boquerones fritos <i>frittierte Sardellen</i>	4,90
310 Gambas al ajillo <i>Garnelen in Knoblauchöl</i>	6,50
313 Empanadilla de atún <i>Thunfischteigtaschen</i>	4,50
338 Pinchos de sepia <i>Sepia-Spieße vom Grill</i>	5,50
314 Muslitos de mar <i>paniertes Krebsfleisch mit Sweet-Chili-Sauce</i>	4,00
315 Calamares a la romana <i>panierte Tintenfischringe mit Aioli</i>	4,90
316 Serrano <i>typisch span. Schinken</i>	5,50
318 Chorizo en vino blanco <i>scharfe, gebratene Paprikawurst in Weißweinsud</i>	5,00
319 Albondigas <i>scharfe Fleischbällchen in Tomatensauce</i>	5,60
345 Carne Guisada <i>Rinderragout rustico mit Zwiebel, Möhren &amp; frischen Kräutern</i>	6,30
322 Alitas de pollo <i>3 knusprige Hähnchenflügel</i>	5,00
336 Pollo en salsa de jerez <i>Hähnchenbrustwürfel in Sherry-Sauce</i>	6,50

# Tapas

<b>323 Aceitunas variadas</b>	<b>3,50</b>
<i>gemischte Oliven</i>	
<b>325 Pimientos rellenos</b>	<b>5,70</b>
<i>Paprika gefüllt mit Schafskäse</i>	
<b>343 Pimientos de padron</b>	<b>4,50</b>
<i>frittierte Peperoni mit Meersalz</i>	
<b>326 Champiñones al ajillo</b>	<b>4,50</b>
<i>eingelegte, gebratene Champignons in Knoblauchöl</i>	
<b>344 Espinacas a la catalana</b>	<b>4,60</b>
<i>Blattspinat mit gerösteten Pinienkernen &amp; Knoblauch</i>	
<b>327 Tortilla</b>	<b>5,00</b>
<i>Kartoffel-Gemüse-Omlett</i>	
<b>328 Alcachofas en vinagre</b>	<b>3,70</b>
<i>marinierte Artischocken</i>	
<b>334 Tomates desecados</b>	<b>3,50</b>
<i>eingelegte, getrocknete Tomate</i>	
<b>329 Queso manchego</b>	<b>4,90</b>
<i>typisch span. Käse</i>	
<b>339 Queso de oveja en adobo</b>	<b>4,90</b>
<i>marinierter Schafskäse</i>	
<b>342 Tapas-Variadas Pequeno</b>	<b>11,00</b>
<i>(Vorspeisenplatte für 1 Person)</i> <i>Aioli, Serrano Schinken, Manchego-Käse, getrocknete Tomaten, Oliven, Pflaumen im Speckmantel, Pimientos de padron</i>	
<b>341 Tapas Variadas</b>	<b>18,50</b>
<i>(Vorspeisen-Variation für 2 Personen)</i> <i>Aioli, Oliven mit Anchovis, Pflaumen im Speckmantel, Boquerones en vinagre, Muslitos de mar, getrocknete Tomaten, Serrano Schinken, Calamares, marinierter Schafskäse</i>	
<b>330 Tapas Variadas</b>	<b>27,50</b>
<i>(Vorspeisen-Variation für 4 Personen)</i> <i>Aioli, Serrano Schinken, Manchego Käse, Oliven mit Anchovis, Paprika gefüllt mit Schafskäse, Pflaumen im Speckmantel, Boquerones en vinagre</i>	
<b>332 Tapas Variadas Grande</b>	<b>39,00</b>
<i>(Vorspeisen-Variation für 6 Personen)</i> <i>Aioli, Mojo, Patatas fritas, Serrano Schinken, Manchego Käse, Oliven mit Anchovis, Paprika gefüllt mit Schafskäse, Pflaumen im Speckmantel, marinierte Artischocken, Boquerones en vinagre, Gambas al ajillo</i>	