



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

25.7. – 3.9.2022

*Kleiner gemischter Salat*  
5,30

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

*Salate und Gemüse der Saison mit:*

*gebratenen Pfifferlingen & Speck 12,20 (vegetarisch 11,80)*  
*gebratener Hähnchenbrust 10,90*  
*gebratenen Lachsstreifen 11,70*  
*gebratenen Gambas 13,80*

### Pasta

*Tagliolini mit frischen Pfifferlingen,*  
*Schweinefiletstreifen & frischem Parmesan*  
17,20 (Vegetarisch 14,70)

*„Pasta al Salmone“*  
*Penne mit gebratenen Lachsfiletstreifen*  
*in fruchtiger Tomatensauce*  
*mit frischem Basilikum*  
14,50

*Spaghetti aglio e olio con peperoncini*  
*& frischem Parmesan*  
10,60

### **TAKE AWAY**

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

**(Vor-)Bestellung unter:**

**0234-9362080**

- oder -

**kontakt@pablo-bochum.de**



### Hauptspeisen

Schweinemedallions mit frischen Pfifferlingen & Rosmarinkartoffeln  
23,90

Lammkoteletts vom Grill mit Patatas fritas & kleinem Salat  
20,90

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

Rumpsteak mit frischen Pfifferlingen & Rosmarinkartoffeln  
27,90

Lachsfilet mit „Caipirinha-Sauce“  
(Limetten, brauner Zucker & Cachaca)  
20,50

Wolfsbarschfilet vom Grill  
auf Pfifferling-Kartoffeln mit Thymian-Jus  
24,60

### 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

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