



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

9.1. – 4.2.2023

Lamm-Curry-Eintopf mit
Porree, Kartoffeln & Kichererbsen
8,90

Kleiner gemischter Salat
5,30

Pablos Lieblingssalat
mit Apfel, Sesam, Mandeln & gebratenem Speck
10,90

Salate und Gemüse der Saison mit:

gebratener Hähnchenbrust 11,90
gebratenen Gambas 14,20

Pasta

Winterrisotto mit Radicchio, Gorgonzola,
Birne & gerösteten Walnüssen
13,50

Lumaconi mit Lammragout,
gelben Linsen & Blattspinat in Safran-Sud
18,60

Schwarze Tagliatelle mit Gambas, Sepia
& grünem Spargel in Curry-Sauce
19,10

TAKE AWAY

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

(Vor-)Bestellung unter:

0234-9362080

- oder -

kontakt@pablo-bochum.de



Hauptspeisen

Hähnchenbrustfilet mit Mandeln in leichter Amaretto-Sauce
20,50

Scaloppine vom Kalb mit Büffelmozzarella, Tomate & Basilikumpesto
24,20

Iberico Filet mit Mandelkruste & Brombeer-Rotwein-Sauce
27,90

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

Zanderfilet auf gebratenen Kräuterseitlingen
26,30

Lachsfilet vom Grill in Orangen-Gran-Marnier-Sauce
21,60

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

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 & 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 & 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

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