



## S P E I S E N K A R T E - T A K E A W A Y

### Vospeisen/Salat

Kleiner gemischter Salat  
4,70

Pablos Lieblingssalat mit Apfel, Sesam, Mandeln & gebratenem Speck  
8,70

Salate und Gemüse der Saison mit:  
gebratenen Lachsstreifen 10,50  
gebratener Putenbrust 9,60

### Pasta

Hausgemachte Rigatoni aus grünem Spargel mit  
Spargelpesto, Pinienkernen, frischen Erdbeeren, Honig & Limette  
14,50

Spaghetti a la Pablo mit:  
Rucola, Peperoncini, Knoblauch & frischem Parmesan  
9,90  
plus Gambas  
14,00

Penne mit gebratener Putenbrust in  
Honig-Pommery-Senf-Sauce & frischem Parmesan  
12,30

Pasta mit gebratenem Schweinefilet, Chorizo, getrockneten  
Tomaten, Oliven, Rucola & frischem Parmesan  
13,10

Schwarze Tagliatelle mit Gambas & grünem Spargel  
14,50

Pasta mit Lachs & Garnelen in Pernod-Rahm  
13,40

#### **TAKE AWAY ZEITEN:**

**Mittwoch bis Samstag 17 – 18 Uhr & 19 – 20 Uhr (weitere Abholzeiten nach Rücksprache möglich)**  
**Sonntag 16 – 20 Uhr**

Bestellung unter:  
0234-9362080  
- oder -  
kontakt@pablo-bochum.de



## S P E I S E N K A R T E - T A K E A W A Y

### Frischer Spargel

mit

Serrano-Schinken

16,00

gegrilltem Lachsfilet

21,40

gebratenen Schweinemedallions

21,00

Den Spargel servieren wir mit Sauce Hollandaise & jungen Kartoffeln

### Hauptspeisen

Lachsfilet im Bananenblatt gegart mit einer  
Zitronengras-Honig-Limetten-Jus & Jasmin-Gemüse-Reis

18,00

Lachsfilet gefüllt mit Spinat & Gambas in Safran-Sauce  
mit Jasmin-Gemüse-Reis

18,00

Schweinefilet in Pfeffer-Sauce mit Rosmarinkartoffeln & Tagesgemüse

16,90

Schweinefilet im Serrano-Mantel mit Eichellikör-Jus,  
dazu Rosmarinkartoffeln & Tagesgemüse

17,80

Hähnchenbrustfilet in Zitronengras-Cocos-Curry-Sauce  
mit Jasmin-Gemüse-Reis

16,70

### Dessert

Weißes Schokoladen-Süppchen mit frischen Erdbeeren

6,50

#### **TAKE AWAY ZEITEN:**

Mittwoch bis Samstag 17 – 18 Uhr & 19 – 20 Uhr (weitere Abholzeiten nach Rücksprache möglich)

Sonntag 16 – 20 Uhr

Bestellung unter:

0234-9362080

- oder -

kontakt@pablo-bochum.de



## T A P A S – TAKE AWAY –

**Mittwoch bis Samstag 17 – 18 Uhr & 19 – 20 Uhr**

*(weitere Abholzeiten nach Rücksprache möglich)*

**Sonntag 16 – 20 Uhr**

**Bestellung unter:**

**0234-9362080**

- oder -

**kontakt@pablo-bochum.de**

### Vegetarisch

<i>Aioli mit Brot</i>	4,40
<i>Mojo mit Brot</i> <i>kanarische Petersilienpesto mit Knoblauch</i>	3,70
<i>Patatas mit Aioli</i>	4,70
<i>Patatas mit Mojo</i>	4,20
<i>Papas arrugadas con salsa canaria</i> <i>kleine Salzkartoffeln mit einem scharfen Paprikadip</i>	4,10
<i>Pimientos rellenos</i> <i>Paprika gefüllt mit Schafskäse</i>	5,00
<i>Pimientos de padron</i> <i>frittierte Peperoni mit Meersalz</i>	4,00
<i>Champiñones al ajillo</i> <i>ingelegte, gebratene Champignons in Knoblauchöl</i>	4,00
<i>Espinacas a la catalana</i> <i>Blattspinat mit gerösteten Pinienkernen &amp; Knoblauch</i>	4,10
<i>Aceitunas variadas</i> <i>gemischte Oliven</i>	2,80
<i>Tortilla</i> <i>Kartoffel-Gemüse-Omlett</i>	4,30
<i>Alcachofas en vinagre</i> <i>marinierte Artischocken</i>	3,30
<i>Tomates desecados</i> <i>ingelegte, getrocknete Tomate</i>	3,10
<i>Queso manchego</i> <i>typisch span. Käse</i>	4,40
<i>Queso de oveja en adobo</i> <i>marinierter Schafskäse</i>	4,40

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





## Fleisch

<b>Higo en bacón</b> <i>Feigen im Speckmantel</i>	4,00
<b>Ciruelas en bacón</b> <i>Pflaumen im Speckmantel</i>	4,00
<b>Carne Guisada</b> <i>Rinderragout rustico mit Zwiebel, Möhren &amp; frischen Kräutern</i>	6,10
<b>Serrano</b> <i>typisch span. Schinken</i>	4,90
<b>Chorizo en vino blanco</b> <i>scharfe, gebratene Paprikawurst in Weißweinsud</i>	4,40
<b>Albondigas</b> <i>scharfe Fleischbällchen in Tomatensauce</i>	4,90
<b>Pollo en salsa de jerez</b> <i>Hähnchenbrustwürfel in Sherry-Sauce</i>	6,00
<b>Alitas de pollo</b> <i>3 knusprige Hähnchenflügel</i>	4,50

## Fisch

<b>Boquerones en vinagre</b> <i>ingelegte Sardellenfilets mit Knoblauch &amp; Basilikum</i>	4,90
<b>Boquerones fritos</b> <i>frittierte Sardellen</i>	4,40
<b>Gambas al ajillo</b> <i>Garnelen in Knoblauchöl</i>	5,50
<b>Empanadilla de atún</b> <i>Thunfischteigtaschen</i>	4,00
<b>Muslitos de mar</b> <i>paniertes Krebsfleisch mit Sweet-Chili-Sauce</i>	3,60
<b>Pinchos de sepia</b> <i>Sepia-Spieße vom Grill</i>	4,90
<b>Calamares a la romana</b> <i>panierte Tintenfischringe mit Aioli</i>	4,40
<b>Tapas-Variadas (Vorspeisenplatte für 1 Person)</b> <i>Aioli, Serrano Schinken, Manchego-Käse, getrocknete Tomaten, Oliven, Pflaumen im Speckmantel, Pimientos de padron</i>	10,00
<b>Tapas Variadas (Vorspeisenplatte für 2 Personen)</b> <i>Aioli, Oliven mit Anchovis, Pflaumen im Speckmantel, Boquerones en vinagre, Muslitos de mar, getrocknete Tomaten, Chorizo, Calamares, marinierter Schafskäse</i>	16,70
<b>Tapas Variadas Grande (Vorspeisenplatte für 6 Personen)</b> <i>Aioli, Patatas mit Aioli und Mojo, Serrano Schinken, Chorizo, Oliven mit Anchovis, Paprika gefüllt mit Schafskäse, Pflaumen im Speckmantel, marinierte Artischocken, Boquerones en vinagre, Gambas al ajillo</i>	35,70

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