



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

17.6. – 14.7.2024

Vorspeisen/Salat

Tomatensuppe mit gebratener Chorizo

6,80 *(vegetarisch 5,90)*

Kleiner gemischter Salat

6,70

*Pablos Lieblingsalat
mit Apfel, Sesam, Mandeln
& gebratenem Speck*

12,90

Salate und Gemüse der Saison mit:

gebratenen Gambas 16,60

gebratener Hähnchenbrust 13,90

Pasta

*Gemelli mit Lachs und Garnelen
in Pernod-Rahm*

18,90

*Penne mit gebratener Hähnchenbrust, Chorizo, getrockneten
Tomaten, Oliven, Rucola & geriebenem Schafskäse*

17,60

Rigatoni mit Spinat & gerösteten Pinienkernen in Gorgonzola-Sauce

15,10

TAKE AWAY

Montag bis Samstag 17 – 20 Uhr
(Sonntag RUHETAG)

(Vor-)Bestellung unter:

0234-9362080

- oder -

kontakt@pablo-bochum.de



Hauptspeisen

*Hähnchenbrustfilet in leichter Weißwein-Sauce
mit getrockneten Tomaten, Rucola & Parmesan*
24,80

Schweinemedallions in grüner Pfeffer-Sauce
25,90

*Rumpsteak wahlweise mit:
Honig-Balsamico-Sauce –oder- grüner Pfeffer-Sauce –oder-
Rustico (mit gebratenem Pancetta, jungem Knoblauch & Schalotten)*
29,90

Lachsfilet gefüllt mit Spinat & Shrimps in Safran-Sud
26,50

Zanderfilet vom Grill mit Pommery-Senf-Sauce
27,60

Dessert

Nach Rücksprache mit der Küche teilweise möglich

TAKE AWAY

Montag bis Samstag 17 – 20 Uhr
(Sonntag RUHETAG)

(Vor-)Bestellung unter:

0234-9362080

- oder -

kontakt@pablo-bochum.de



Tapas TO GO

301 Aioli	5,10
302 Mojo <i>kanarische Petersilienpesto mit Knoblauch</i>	4,60
303 Patatas mit Aioli	6,90
304 Patatas mit Mojo	6,40
305 Papas arrugadas con salsa canaria <i>kleine Salzkartoffeln mit einem scharfen Paprikadip</i>	5,40
306 Higo en bacón <i>Feigen im Speckmantel</i>	5,20
307 Ciruelas en bacón <i>Pflaumen im Speckmantel</i>	5,20
308 Boquerones en vinagre <i>ingelegte Sardellenfilets mit Knoblauch & Basilikum</i>	6,30
309 Boquerones fritos <i>frittierte Sardellen</i>	6,00
310 Gambas al ajillo <i>Garnelen in Knoblauchöl</i>	7,80
313 Empanadilla de atún <i>Thunfischteigtaschen</i>	5,30
338 Pinchos de sepia <i>Sepia-Spieße vom Grill</i>	6,40
314 Muslitos de mar <i>paniertes Krebsfleisch mit Sweet-Chili-Sauce</i>	4,80
315 Calamares a la romana <i>panierte Tintenfischringe mit Aioli</i>	5,60
316 Serrano <i>typisch span. Schinken</i>	6,40
318 Chorizo en vino blanco <i>scharfe, gebratene Paprikawurst in Weißweinsud</i>	6,10
319 Albondigas <i>scharfe Fleischbällchen in Tomatensauce</i>	6,60
345 Carne Guisada <i>Rinderragout rustico mit Zwiebel, Möhren & frischen Kräutern</i>	7,20
322 Alitas de pollo <i>3 knusprige Hähnchenflügel</i>	5,70
336 Pollo en salsa de jerez <i>Hähnchenbrustwürfel in Sherry-Sauce</i>	7,40

frabelo

Tapas

323 Aceitunas variadas <i>gemischte Oliven</i>	4,00
325 Pimientos rellenos <i>Paprika gefüllt mit Schafskäse</i>	6,50
343 Pimientos de padron <i>frittierte Peperoni mit Meersalz</i>	6,50
326 Champiñones al ajillo <i>ingelegte, gebratene Champignons in Knoblauchöl</i>	5,30
344 Espinacas a la catalana <i>Blattspinat mit gerösteten Cashewkernen & Knoblauch</i>	5,40
327 Tortilla <i>Kartoffel-Gemüse-Omlett</i>	5,80
328 Alcachofas en vinagre <i>marinierte Artischocken</i>	4,40
334 Tomates desecados <i>ingelegte, getrocknete Tomate</i>	3,90
329 Queso manchego <i>typisch span. Käse</i>	5,60
339 Queso de oveja en adobo <i>marinierter Schafskäse</i>	5,60
342 Tapas-Variadas Pequeno <i>(Vorspeisenplatte für 1 Person)</i> <i>Aioli, Serrano Schinken, Manchego-Käse, getrocknete Tomaten, Oliven, Pflaumen im Speckmantel, Pimientos de padron</i>	12,70
341 Tapas Variadas <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>	22,00
330 Tapas Variadas <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>	32,00
332 Tapas Variadas Grande <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>	45,60