



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

2.12.2024 – 12.1.2025

### Vorspeisen/Salat

*Getrübeltetes Süßkartoffel-Süppchen mit gebratenem Pancetta*

8,00 (vegetarisch 6,50)

*Fischsuppe auf galizische Art  
mit Seeteufel, Gambas, Muscheln & Kartoffeln*

10,50

*Kleiner gemischter Salat*

5,50

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

13,00

*Salate und Gemüse der Saison mit:*

*gebratener Hähnchenbrust 15,00*

*gebratenen Gambas 17,00*

### Pasta

*Hausgemachte Maronen-Fusilli  
mit Steinpilzen & frischem Parmesan*

17,50

*Getrübeltete Tagliolini mit frischem Wintertrüffel & Parmesan*

19,50

*Pappardelle mit hausgemachtem Wildschweinragout  
& frischem Parmesan*

19,50

*Linguini mit Seeteufel, Gambas & grünem Spargel in Orangen-Sud*

21,00



### **Hauptspeisen**

*Perlhuhnbrust mit einer Apfel-Walnuss-Marzipan-Füllung*  
28,00

*Schweinefilet in Schokoladen-Chili-Sauce*  
25,00

*Wildschwein aus dem Ofen mit mediterranem Ofengemüse*  
1 Person 24,50  
2 Personen 45,00

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

*Lachsfilet mit gehackten Haselnüssen in Basilikum-Balsamico-Sauce*  
27,50

*Wolfsbarschfilet auf Kartoffel-Steinpilz-Ragout*  
28,50

*Wolfsbarsch oder Dorade vom Grill gefüllt mit*  
*Maronen, Pancetta & Schalotten*  
32,00

### **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](mailto:kontakt@pablo-bochum.de)

**Im Dezember Montag bis Sonntag geöffnet.**



## Tapas TO GO

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

## Tapas

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