



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

8.12.-10.1..2026

### Vorspeisen/Salat

*Geträufeltes Süßkartoffel-Süppchen  
mit gebratenem Pancetta*

*8,00*

*(vegetarisch 6,50)*

*Fischsuppe auf galizische Art  
mit Seeteufel, Gambas, Muscheln & Kartoffeln  
10,50*

*Kleiner gemischter Salat*

*6,50*

*Pablos Lieblingssalat mit Apfel, Sesam, Mandeln  
& gebratenem Speck  
13,00*

*Salate und Gemüse der Saison mit:*

*gebratenen Gambas 17,00  
gebratener Hähnchenbrust 15,00*

### Pasta

*Hausgemachte Maronen-Fusilli  
mit Steinpilzen & frischem Parmesan  
18,00*

*Geträufelte Tagliolini mit frischem Wintertrüffel & Parmesan  
20,50*

*Pappardelle mit hausgemachtem Wildschweinragout  
& frischem Parmesan  
21,00*

*Linguini mit Seeteufel, Gambas & grünem Spargel in Orangen-Sud  
22,00*



### Hauptspeisen

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

*Schweinefilet in Schokoladen-Chili-Sauce*  
27,00

*Wildschweinfilet in einer weihnachtlichen Lebkuchen-Sauce*  
29,00

*Rumpsteak wahlweise mit:*  
*Honig-Balsamico-Sauce -oder- grüner Pfeffer-Sauce -oder-*  
*Rustico (mit gebratenem Pancetta, jungem Knoblauch & Schalotten)*  
30,00

*Wolfsbarschfilet auf Kürbis mit Pancetta & Kartoffeln*  
27,00

*Zanderfilet auf Fenchel-Orangen-Gemüse mit Orangen-Jus*  
29,00

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

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

## ***Tapas TO GO***

<b>301 Aioli</b>	5,50
<b>302 Mojo</b> <i>kanarische Petersilienpesto mit Knoblauch</i>	5,00
<b>303 Patatas mit Aioli</b>	7,50
<b>304 Patatas mit Mojo</b>	7,00
<b>305 Papas arrugadas con salsa canaria</b> <i>kleine Salzkartoffeln mit einem scharfen Paprikadip</i>	5,50
<b>306 Higo en bacón</b> <i>Feigen im Speckmantel</i>	5,50
<b>307 Ciruelas en bacón</b> <i>Pflaumen im Speckmantel</i>	5,50
<b>308 Boquerones en vinagre</b> <i>eingelegte Sardellenfilets mit Knoblauch &amp; Basilikum</i>	7,00
<b>309 Boquerones fritos</b> <i>frittierte Sardellen</i>	6,50
<b>310 Gambas al ajillo</b> <i>Garnelen in Knoblauchöl</i>	8,50
<b>313 Empanadilla de atún</b> <i>Thunfischteigtaschen</i>	5,50
<b>338 Pinchos de sepia</b> <i>Sepia-Spieße vom Grill</i>	7,00
<b>314 Muslitos de mar</b> <i>paniertes Krebsfleisch mit Sweet-Chili-Sauce</i>	5,00
<b>315 Calamares a la romana</b> <i>panierte Tintenfischringe mit Aioli</i>	5,50
<b>316 Serrano</b> <i>typisch span. Schinken</i>	6,50
<b>318 Chorizo en vino blanco</b> <i>scharfe, gebratene Paprikawurst in Weißweinsud</i>	6,50
<b>319 Albondigas</b> <i>scharfe Fleischbällchen in Tomatensauce</i>	7,00
<b>345 Carne Guisada</b> <i>Rinderragout rustico mit Zwiebel, Möhren &amp; frischen Kräutern</i>	7,50
<b>322 Alitas de pollo</b> <i>3 knusprige Hähnchenflügel</i>	6,00
<b>336 Pollo en salsa de jerez</b> <i>Hähnchenbrustwürfel in Sherry-Sauce</i>	7,50

## ***Tapas***

<b>323 Aceitunas variadas</b>	<b>4,00</b>
gemischte Oliven	
<b>325 Pimientos rellenos</b>	<b>7,00</b>
Paprika gefüllt mit Schafskäse	
<b>343 Pimientos de padron</b>	<b>6,50</b>
frittierte Peperoni mit Meersalz	
<b>326 Champiñones al ajillo</b>	<b>5,50</b>
eingelegte, gebratene Champignons in Knoblauchöl	
<b>344 Espinacas a la catalana</b>	<b>5,50</b>
Blattspinat mit Cashewkernen & Knoblauch	
<b>327 Tortilla</b>	<b>6,00</b>
Kartoffel-Gemüse-Omlett	
<b>328 Alcachofas en vinagre</b>	<b>4,50</b>
marinierte Artischocken	
<b>334 Tomates desecados</b>	<b>4,00</b>
eingelegte, getrocknete Tomate	
<b>329 Queso manchego</b>	<b>6,00</b>
typisch span. Käse	
<b>339 Queso de oveja en adobo</b>	<b>6,00</b>
marinierter Schafskäse	
<b>342 Tapas-Variadas Pequeno</b>	<b>13,00</b>
(Vorspeisenplatte für 1 Person)	
Aioli, Serrano Schinken, Manchego-Käse, getrocknete Tomaten, Oliven, Pflaumen im Speckmantel, Pimientos de padron	
<b>341 Tapas Variadas</b>	<b>22,00</b>
(Vorspeisen-Variation für 2 Personen)	
Aioli, Oliven mit Anchovis, Pflaumen im Speckmantel, Boquerones en vinagre, Muslitos de mar, getrocknete Tomaten, Serrano Schinken, Calamares, marinierter Schafskäse	
<b>330 Tapas Variadas</b>	<b>32,00</b>
(Vorspeisen-Variation für 4 Personen)	
Aioli, Serrano Schinken, Manchego Käse, Oliven mit Anchovis, Paprika gefüllt mit Schafskäse, Pflaumen im Speckmantel, Boquerones en vinagre	
<b>332 Tapas Variadas Grande</b>	<b>46,50</b>
(Vorspeisen-Variation für 6 Personen)	
Aioli, Mojo, Patatas fritas, Serrano Schinken, Manchego Käse, Oliven mit Anchovis, Paprika gefüllt mit Schafskäse, Pflaumen im Speckmantel, marinierter Artischocken, Boquerones en vinagre, Gambas al ajillo	

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