



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

8.12.-10.1..2026

### **Vorspeisen/Salat**

*Getrübzeltes 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

*Getrübzelte Tagliolini mit frischem Wintertrübzel & 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)

*pablo*

## Tapas TO GO

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

## Tapas

<b>323 Aceitunas variadas</b>	<b>4,00</b>
<i>gemischte Oliven</i>	
<b>325 Pimientos rellenos</b>	<b>7,00</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>5,50</b>
<i>eingelegte, gebratene Champignons in Knoblauchöl</i>	
<b>344 Espinacas a la catalana</b>	<b>5,50</b>
<i>Blattspinat mit Cashewkernen &amp; Knoblauch</i>	
<b>327 Tortilla</b>	<b>6,00</b>
<i>Kartoffel-Gemüse-Omlett</i>	
<b>328 Alcachofas en vinagre</b>	<b>4,50</b>
<i>marinierte Artischocken</i>	
<b>334 Tomates desecados</b>	<b>4,00</b>
<i>eingelegte, getrocknete Tomate</i>	
<b>329 Queso manchego</b>	<b>6,00</b>
<i>typisch span. Käse</i>	
<b>339 Queso de oveja en adobo</b>	<b>6,00</b>
<i>marinierter Schafskäse</i>	
<b>342 Tapas-Variadas Pequeno</b>	<b>13,00</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>46,50</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>	

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