



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

12.1.-15.2.2026

Vorspeisen/Salat

Pablos Wintereintopf
(mit Rind, Chorizo, Kartoffeln, Möhren & Lorbeer)
9,50

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/Risotto

*Winterrisotto mit Radicchio, Gorgonzola,
Birne & gerösteten Walnüssen*
16,00

*Conchiglie mit Lammragout,
gelben Linsen & Blattspinat in Safran-Sud*
19,00

*Penne mit Thunfisch,
Kapern & schwarzen Oliven in würziger Tomatensauce*
19,00



Hauptspeisen

Hirsch-Ossobucco in Portwein-Sud mit Ofengemüse
23,00

Scaloppine vom Schwein mit grüner Pfeffer-Sauce
18,00

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

Calamari gefüllt mit Tomaten, Basilikum & Pinienkernen
in Tomatensud mit rotem Reis
21,00

Schwertfischsteak vom Grill mit Knoblauch, Kräutern & Riesenkapern
27,00

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

Dessert

Nach Rücksprache mit der Küche teilweise möglich

TAKE AWAY

Montag, Dienstag, Donnerstag bis Samstag 17 – 20 Uhr
(Sonntag & Mittwoch RUHETAG)

(Vor-)Bestellung unter:

0234-9362080

- oder -

kontakt@pablo-bochum.de

pablo

Tapas TO GO

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

Tapas

323 Aceitunas variadas <i>gemischte Oliven</i>	4,00
325 Pimientos rellenos <i>Paprika gefüllt mit Schafskäse</i>	7,00
343 Pimientos de padron <i>frittierte Peperoni mit Meersalz</i>	6,50
326 Champiñones al ajillo <i>eingelegte, gebratene Champignons in Knoblauchöl</i>	5,50
344 Espinacas a la catalana <i>Blattspinat mit Cashewkernen & Knoblauch</i>	5,50
327 Tortilla <i>Kartoffel-Gemüse-Omlett</i>	6,00
328 Alcachofas en vinagre <i>marinierte Artischocken</i>	4,50
334 Tomates desecados <i>eingelegte, getrocknete Tomate</i>	4,00
329 Queso manchego <i>typisch span. Käse</i>	6,00
339 Queso de oveja en adobo <i>marinierter Schafskäse</i>	6,00
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>	13,00
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>	46,50

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