



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

16.2.-28.3.2026

Vorspeisen/Salat

Kartoffelsuppe mit Lachs-Gamba-Spieß

7,50 (vegetarisch 6,00)

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

Gemüselasagne

mit Zucchini, Paprika & Champignons

frischem Basilikum & Büffelmozzarella

16,50

Orecchiette mit gebratenem Pancetta, Tomaten, Oliven,

Zwiebeln, Rucola & frischem Parmesan

15,50 (vegetarisch 15,00)

Tagliolini mit Meeresfrüchten,

Tomate & frischem Basilikum

18,00



Hauptspeisen

*Paillard vom Rind mit Rucola & Parmesan
dazu Papas arrugadas con salsa canaria*
27,00

*Scaloppine vom Schwein
mit grüner Pfeffer- oder Zitronen-Sauce*
18,00

*„Surf & Turf“
Rumpsteak mit Gambas & Oktopus*
30,00

Lachsfilet auf Orangen-Fenchel-Gemüse & Orangen-Chili-Sauce
27,00

Skreifilet aus dem Ofen mit Olivenkruste
29,00

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>ingelegte, 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>ingelegte, 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.