



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

30.3.-16.5.2026

Vorspeisen/Salat

*Carpaccio vom argentinischen Rind mit
gebratenem grünem Spargel & frischem Parmesan*
16,50

Kleiner gemischter Salat
6,50

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

Salate und Gemüse der Saison mit:

gebratener Hähnchenbrust 15,00
gebratenen Gambas 17,00

Pasta

*Orecchiette mit grünem & weißem Spargel in Bärlauchpesto
& frischem Parmesan*
15,50

*Pappardelle mit Kalbsragout
in herzhafter Tomatensauce mit frischem Parmesan*
18,50

*Zitronenrisotto mit Gambas, gerösteten Pistazien
& Zitronengras*
18,50



Hauptspeisen

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

*Involtini vom Schwein
gefüllt mit Artischocken & Ziegenkäse in leichtem Salbeisud*
26,00

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

Lachsfilet in Safran-Sauce
27,00

*Doraden- und Wolfsbarschfilet
auf Zitronenristotto mit grünem Spargel*
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>eingelegte 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	4,00
<i>gemischte Oliven</i>	
325 Pimientos rellenos	7,00
<i>Paprika gefüllt mit Schafskäse</i>	
343 Pimientos de padron	6,50
<i>frittierte Peperoni mit Meersalz</i>	
326 Champiñones al ajillo	5,50
<i>eingelegte, gebratene Champignons in Knoblauchöl</i>	
344 Espinacas a la catalana	5,50
<i>Blattspinat mit Cashewkernen & Knoblauch</i>	
327 Tortilla	6,00
<i>Kartoffel-Gemüse-Omlett</i>	
328 Alcachofas en vinagre	4,50
<i>marinierte Artischocken</i>	
334 Tomates desecados	4,00
<i>eingelegte, getrocknete Tomate</i>	
329 Queso manchego	6,00
<i>typisch span. Käse</i>	
339 Queso de oveja en adobo	6,00
<i>marinierter Schafskäse</i>	
342 Tapas-Variadas Pequeno	13,00
<i>(Vorspeisenplatte für 1 Person)</i>	
<i>Aioli, Serrano Schinken, Manchego-Käse, getrocknete Tomaten, Oliven, Pflaumen im Speckmantel, Pimientos de padron</i>	
341 Tapas Variadas	22,00
<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>	
330 Tapas Variadas	32,00
<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>	
332 Tapas Variadas Grande	46,50
<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.