

# PABLO

## Tapas y mas

<b>Datteln im Speckmantel</b>	7,90€
<b>Pimientos de Padron</b> mit dem berühmten Flor de Sal	6,90€
<b>Miesmuschel-Herzen</b> und Champignons gebraten mit Frühlingszwiebeln, gratiniert mit hausgemachter Kräuterbutter	8,90€
<b>Gambas al olio</b> Premium Black Tiger Gambas, gepult, mit Knoblauch und Chili, in heißem Olivenöl	9,90€
<b>Mozzarella Bufala</b> italienischer Gourmet Büffel-Mozzarella mit Basilikum-Tomaten und krossem Serrano Schinken	12,50€

Liebe Gäste,  
Baguette, Knoblauch Dip, marinierte Tomaten und Oliven servieren wir  
automatisch. Sollten Sie diese leckeren Appetitanreger nicht wünschen,  
sagen Sie es bitte Ihrem Service. **Pro Person 2.20€**

# PABLO

## Tapas y mas

### Karotten-Orangencreme Suppe

mit frischem Ingwer

7,90€

### Warmer Ziegenkäse

auf frischen Tomaten, gerösteten Pinienkerne  
und Honigbalsamico

8,90€

### Gebratener Manchegokäse

Spanischer Schafskäse, Spezialität aus der Region La Mancha  
Frühlingszwiebeln, Cherrytomaten und Feigenchutney

10,90€

### Salat del Sol

Rinderfilet Streifen, pikant asiatisch gewürzt  
auf Rucola und Feldsalat mit Parmesanhobel

14,50€

### Drei Tapas

Pimientos de Padron, Serranoschinken  
und Bacalao Croketten

12,90€

Liebe Gäste,  
Baguette, Knoblauch Dip, marinierte Tomaten und Oliven servieren wir  
automatisch. Sollten Sie diese leckeren Appetitanreger nicht wünschen,  
sagen Sie es bitte Ihrem Service. **Pro Person 2.20€**

# PABLO

## Surf and Turf

Bio-Rinderfilet, Fussilnudeln mit Blacktiger Gambas  
Chili und Knoblauch, Kräuterbutter

34,90€

## Pablo Pfanne

Medaillons vom Schweinefilet mit Ziegenkäse  
überbacken, Rosmarinkartoffeln und Marktgemüse

19,90€

## Veggie

mediterranes Gemüse, grüner Spargel  
und Rosmarinkartoffeln

14,90€

## Pink Power Bowl

Rote Beete-Apfel Salat mit Kichererbsen,  
Fetakäse und Walnüssen

13,90€

## XL-Gamba Pfanne

gepulte Black-Tiger Gambas mit Knoblauch und Chilli

24,90€

## Entenkeulen

geschmort, mit einer Rotweinsauce,  
Kartoffelgratin und einem Orangendattelsalat

21,90€

# PABLO

## Hähnchen Cuba

zarte Hähnchenbrustfilets in einer  
Kokos-Currysauce, Mangosalat, Cajunkartoffeln 15,90€

## Pasta Pollo

Hähnchenbrustfilet in einer pikanten  
roten Thai-Curry-Kokossauce 14,90€

Auch als **Thai Veggie** mit frischem Gemüse 13,90€

## Bacalao

mediterraner Kabeljau in Lemonbutter gebraten,  
auf mediterranem Gemüse, Mandelkartoffeln 21,90€

## Trüffel-Pasta

Fussilnudeln mit Champignons,  
Trüffelpesto und Parmesanhobel 14,90€

## Asia-Bowl

Rinderfiletstreifen, Gemüse, Koriander  
in einer pikanten asiatischen Sauce auf Woknudeln 19,90€

# PABLO

## **Spaghetti Gambas**

Premium Spaghetti mit Black-Tiger Gambas,  
Knoblauch, Chili, pikant gewürzt

16,90€

## **Rinderfilet**

Irishes Bio Weiderind, Fritten Rustical,  
Salat und hausgemachte Kräuterbutter

32,90€

## **Premium Burger**

aus Angus Rindfleisch mit Fritten Rustical

15,90€

## **Vegetarischer Hamburger**

mit Gemüse Pattie und Fritten Rustical

14,90€

## **Wellness Salat**

verschiedene Blattsalate mit gebratenen Champignons,  
roten Zwiebeln, karamellisierte Nüsse,  
Feigenbalsamico und Bio-Olivenöl

14,90€

## **Fish-Bowl**

Bacalao, Gambas, Gemüse, in einer Hierbas Sauce  
(typisch mallorquinischer Kräuterlikör), Baguette

19,90€

# PABLO

## Mousse au Chocolat

hausgemacht vom Chef

*Die Beste der Insel schrieb »Mallorca geht aus«*

6.90€

## Hausgebackener Mandelkuchen

mit Vanille Eis

*Nein, das Rezept verraten wir nicht*

5,50€

## Crepe »Verbotene Liebe«

*Lass Dich überraschen!*

8,90€

## Warmer Schokomuffin

mit flüssigen Kern und Fruchtsorbet

*Soll ich noch einen zweiten nachbestellen?*

6,50€

## Frische Früchte

in Balsamico-Creme caramelisiert mit Vanille Eis

*Kann ich mich reinsetzen!*

7,50€

## Dessertvariation

*Ach, ich kann mich ja gar nicht entscheiden!*

8,50€