

PABLO

Surf and Turf

Bio-Rinderfilet, Fussilnudeln mit Black Tiger Gambas
Chili und Knoblauch, Kräuterbutter

38,90€

Pablo Pfanne

Medaillons vom Schweinefilet mit Ziegenkäse
überbacken, Rosmarinkartoffeln und Marktgemüse

21,90€

Veggie Pfanne

mediterranes Gemüse, grüner Spargel
und Rosmarinkartoffeln

15,90€

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

26,90€

Entenkeulen

geschmort, mit einer Rotweinsauce,
Kartoffelgratin und einem Orangendattelsalat

23,90€

PABLO

Hähnchen Bowl

zarte Hähnchenbrustfilets, Ananas, Mango,
Kokos-Currysauce, Reis

17,90€

Pasta Pollo

Hähnchenbrustfilet in einer pikanten
roten Thai-Curry-Kokossauce

15,90€

Pasta Thai Veggie

Pasta mit frischem Gemüse,
pikante rote Thai-Curry Salsa

14,90€

Bacalao

mediterraner Kabeljau in Lemonbutter gebraten,
auf mediterranem Gemüse, Butter-Reis

23,90€

Trüffel-Pasta

Fussilnudeln mit Champignons,
Trüffelpesto und Parmesanhobel

15,90€

Asia-Bowl

Rinderfiletstreifen, Gemüse, Koriander
in einer pikanten asiatischen Sauce auf Woknudeln

21,90€

PABLO

Spaghetti Gambas

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

18,90€

Rinderfilet

Irishes Bio Weiderind, Kartoffel-Gratin,
Salat und hausgemachte Kräuterbutter

36,90€

Premium Burger

aus Angus Rindfleisch mit Süßkartoffel-Pommes

16,90€

Vegetarischer Hamburger

mit Gemüse Pattie und Fritten Rustical

15,90€

Feel Good 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

21,90€

Pasta y Basta

Spaghetti mit Basilikumpesto, Cocktailtomaten,
Pinienkernen und Parmesan

13,90€

PABLO

We love Tapas

Datteln im Speckmantel	8,90€
Pimientos de Padron mit dem berühmten Flor de Sal	7,90€
Miesmuschel-Herzen und Champignons gebraten mit Frühlingszwiebeln, gratiniert mit hausgemachter Kräuterbutter	9,90€
Gambas al olio Premium Black Tiger Gambas, gepult, mit Knoblauch und Chili, in heißem Olivenöl	9,90€
Mozzarella Bufala italienischer Gourmet Büffel-Mozzarella, Tomaten und krossem Serrano Schinken, Basilikum-Eis	13,50€

Liebe Gäste,
zwei Dips, Oliven & Baguette servieren wir automa-
tisch. Sollten Sie diese leckeren Appetitanreger nicht
wünschen, sagen Sie es bitte Ihrem Service.

Pro Person 2.50€

PABLO

BIER

Moritz Craftbier aus Barcelona, 5,4% vol, frisch vom Fass

Moritz Craftbier	0.3l	3,20€
Moritz Craftbier	0.5l	4,90€
Alkoholfreies Bier	0.3l	3,20€
Clara Bier + Sprite	0.3l	3,20€
Clara Bier + Sprite	0.5l	4,90€
Shandy Bier + Fanta	0.3l	3,20€
Shandy Bier + Fanta	0.5l	4,90€
Weizenbier	0.5l	5,90€
Weizenbier alkoholfrei	0.5l	5,90€

,

DRINKS OHNE ALKOHOL

Hugo Drive	5,90€
Holunderblütensirup, Minze, Sprudel	
Bora Bora	6,90€
Ananassaft, Pfirsichsaft, Grenadine	
Soulshine	6,90€
Ananassaft, Kokosmilch	

HOMEMADE LIMONADE im 1Liter Pitcher

Homemade Lavendel Lemonade	
Pitcher 1l	9,80€
Homemade Spicy Ginger Lemonade	
Pitcher 1l	9,80€
Homemade Iced Green Tea mit Ginger, mint, honey	
Pitcher 1l	9,80€

PABLO

CAFE & TEE

Cafe con leche	2,60 €
Cappuccino italienisch	3,20€
Americano	2,40€
Cortado	2,10€
Solo	1,90€
Solo Grande	2,90€
Solo Amazon	2,90€
Caffee Frappe, eiskalte Spezialität	4,50€
Carajillo Brandy	2,90€
Eis-Kaffee mit Vanille Eis	6.90€
Glas Tee frische Minze	3,60€
Glas Tee frisch schwarz	3,60€
Heiße Ingwer-Limone	3,60€
Glas Tee Grün	3,60€
Glas Tee frische Kräuter	3,90€
Tasse heiße Schokolade mit Schlagsahne	3,90€

Coca Cola /Zero	0.3 l	2,70€
Fanta Orange	0.3l	2,70€
Fanta Lemon	0.3l	2,70€
Sprite	0.3l	2,70€
Ice Tea	0.3l	2,70€
Tonic	0.2l	2,70€
Glas frisch gepresster Orangensaft		4,50€
Aqua sin/ con	0.5l	2,90€
Apfelsaft	0.25l	2,70€
Pfirsichsaft	0.25l	3,00€
Ananas Saft	0.25l	3,00€
Rote Beeren Saft	0.25 l	3,20€
Alle Säfte auch als Schorle	0.3l 2,70€	0.5l 4,40€

PABLO

We love Tapas

Warmer Ziegenkäse

Salat, Tomaten, gerösteten Pinienkerne
und Honigbalsamico

9,90€

Gebratener Manchegokäse

Spanischer Schafskäse, Frühlingszwiebeln,
Cherrytomaten und Feigenchutney

10,90€

Salat Asiatico

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

16,50€

Gambas im Kartoffelnest

frittiert und mit Wasabi-Eis

13,90€

Liebe Gäste,
zwei Dips, Oliven & Baguette servieren wir automa-
tisch. Sollten Sie diese leckeren Appetitanreger nicht
wünschen, sagen Sie es bitte Ihrem Service.

Pro Person 2.50€

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€

PABLO

Aperitif

APEROL SPRITZ Bei uns nach dem Original Rezept!	6,90€
HUGO Original Die richtige Mischung macht den Unterschied!	6,90€
LILLET Der Mode-Aperitif aus Frankreich!	6,90€
APPLAUS Der Pablo-Aperitif: Limoncello, Basilikum, Cava	6,90€
Grosses Glas Sangria	7,50€
Kanne Sangria 1l	18,90€
Glas Cidre (Apfelwein) 0,25l	4,90€
Martini bianco	6,50€
Miro: bester Vermuth Spaniens	6,50€
Goldengel, Angel d'or & Cava	6,50€
Kir Royal von Cava	7,50€
Pastijs, Pastis, frische Minze, Limonensaft	7,50€
Campari Orange	7,90€
Gin Tonic von Bombay Sapphire	8,50€
Pomada icecold (Gin von Menorca & Lemonade) das Traditions Getränk der Balearen	8,50€
Cavas y Champagner	
Glas 0.1l Cava / Spanischer Sekt	4,00€
Flasche Cava 0,75l	25,50€
Cava Freixenet brut nature Reserva	28,90€
Cava Freixenet ICE blanco	28,90€
Cava Freixenet ICE rosat	28,90€
Champagner Moet Chandon	69,50€
Champagner Moet Chandon Rosado	79,90€

PABLO

Rotwein | Vino tinto von Mallorca

Vi Rei – Callet, Merlot	0,2l	5,90€
Vi Rei – Callet, Merlot	0,75l	20,90€
Vi Rei Barrica – Syrah, Cabernet Sauvignon	0,75l	28,50€
Blanca Terra Febrer – Merlot, Monastrell	0,2l	6,50€
Blanca Terra Febrer – Merlot, Monastrell	0,75l	24,50€
Miguel Oliver Aia – Merlot	0,75l	28,90€
Macia Batle Anada – Mantonegro, Syrah	0,75l	24,50€
Macia Batle Crianza – Cabernet Sauvignon, Merlot	0,75l	26,50€
Ferrer Crianza – Mantonegro, Cabernet Sauvignon	0,75l	26,50€
Anima Negra AN2 – Callet, Mantonegro, Fogoneu	0,75l	29,90€

Rotwein | Vino tinto aus Rioja

Marques Caceres Crianza – Tempranillo, Garnacha	0,75l	22,90€
Baron de Ley Reserva – Tempranillo	0,75l	24,90€

Rosèwein | Vino rosado von Mallorca

Vi Rei – Mantonegro	0,2l	5,90€
Vi Rei – Mantonegro	0,75l	20,90€
Blanca Terra Passio – Macabeu, Monastrell	0,2l	6,50€
Blanca Terra Passio – Macabeu, Monastrell	0,75l	24,50€
Macia Batle – Cabernet Sauvignon, Merlot, Syrah	0,75l	24,50€

Wein des Monats



PABLO

Weißwein | Vino blanco von Mallorca

Vi Rei – Prensal	0,2l	5,90€
Vi Rei – Prensal	0,75l	20,90€
Vi Rei – Chardonnay	0,75l	26,50€
Blanca Terra Foravila – Chardonnay, Riesling	0,2l	6,50€
Blanca Terra Foravila – Chardonnay, Riesling	0,75l	24,50€
Miquel Oliver Muscat Blanc – Moscatel trocken	0,75l	25,90€
Macia Batle Blanc de Blanc – Prensal, Chardonnay	0,75l	24,50€
J.I Ferrer Blanc – Moll	0,75l	24,50€
Nounat Blanc – Agotad Binigrau, Prensal	0,75l	29,90€

Weißwein | Vino blanco aus Rioja

Marques Caceres Blanco – Viura	17,90€
Baron de Ley Blanco – Viura, Malvasia	17,90€

WeindesMonats



