

Aperitivo de la Casa

Hugo

Prosecco, Minze, Limette, Holunderblütensirup, Soda ^(1,8) 10,50

Aperol Spritz

Prosecco, Aperol, Orange, Soda ^(2,18) 10,50

Muntaner Vermut rojo & blanco ⁽¹⁸⁾

Wermut von Mallorca 11,50

Grahams Tawny Port ⁽¹⁸⁾

10 Jahre im Holzfass gereift 11,50

Canonita de Mallorca

(Likör von der Canonela Orange) Tonic 9,50

La Limonada de la casa

beste und leckerste Limonade der Welt

natur 7,50

mit Prosecco ⁽¹⁸⁾ 11,50

Tapa frías / kalte Tapas

Aceitunas - Oliven ⁽³⁾	5,00
Jamón serrano - Serrano Schinken ⁽³⁾	12,50
Manchego - Käse aus der La Mancha ⁽³⁾	8,50
Queso de oveja en escabeche - marinierter Schafkäse	5,50
Melón con jamón serrano - Melone mit Serranoschinken ⁽³⁾	7,50
Crema de atùn - mit Tunfischcrème gefüllte Kirschtomate	7,50
Plato Mixto Manchego, Serrano, Chorizo, luftgetrocknete Salami, Oliven, Aioli	10,50
Dip Variation Tunfischcrème, Aioli, Guacamole, Oliven	10,50

La Salsa / Dips

Mojo Roi - scharfe kanarische Sauce	5,00
Mojo verde - grüne kanarische Sauce	5,00
Aioli	4,00
Guacamole - Avocadocreme	4,00
Salsa de Tomate - Tomatensalsa	4,00
Crema de Queso de oveja - Schafskäsecreme	5,00
Crema de atùn - Tunfischcrème	5,00

Plato Variado

„Unsere Klassiker“

8 warme und 4 kalte gemischte Tapas dazu kanarische Kartoffeln
ab 2 Personen

pro Person 21,50

Tapa caliente / warme Tapas

Queso de oveja frito - gebackener Schafskäse (7,9)	6,50
Queso de cabra von miel - Ziegenkäse mit Honig (3)	7,50
Queso de cabra en bacon - Ziegenkäse in Speckmantel (9)	9,50
Queso de Ovejal del horno - Schafkäse auf dem Ofen (1,3)	6,50
Dátiles en bacon - Datteln im Speckmantel (3)	6,50
Chorizo frito - gebackene Paprikasalami	6,50
Pollo Naranja - Hähnchenkeule im Orangen-Mandelsud (1,3)	10,50
Chipirones fritos - gebackener Babycalamar (7,9,19)	8,50
Albondigas - Fleischbällchen in Tomatensauce	6,00
Pulpo con tomate y ajo - Oktopus mit Tomate und Knoblauch (19)	9,50
Gambas al ajillo - Gambas in Knoblauchöl (8)	12,50
Tortilla - Kartoffelomelette (9)	7,00

Salate

Ensalada mixta de acompañamiento - gemischter Beilagensalat	6,50
Ensalada pequeña con gambas - kleiner Salat mit Gambas	7,80
Ensalada pequeña con pollo - kleiner Salat mit Hähnchen	7,80

Tapa caliente / warme Tapas

Trozos de patata con crema de hierbas - Kartoffelecken mit Kräuterschmand ⁽¹²⁾	7,50
Papas arrugadas - kanarische Kartoffeln mit Mojo ⁽¹³⁾	6,50
Verdura asado con hierbas - gebratenes Gemüse mit frischen Kräutern	8,00

Plato Variado

„Unsere Klassiker“

8 warme und 4 kalte gemischte Tapas dazu kanarische Kartoffeln
ab 2 Personen

pro Person 21,50

Ají relleno - gefüllte Chilli	7,00
Champinoñes con espinaca y gratinado con manchego - Champignons mit Spinat und Manchego überbacken ⁽¹²⁾	8,50
Pimientos de Padrón - milde Paprika mit Meersalz	10,50
Pinchos de pollo e pina - Hühnchenspieße in Sweet Chilli Sauce	7,00
Pinchos de vaca - Rindfleischspieße mit Tomatensalsa	12,50
Brochetas de filete de cordero - Lammspieße mit Kräuterschmand ⁽¹²⁾	14,00
Anchoas a la plancha - gegrillte Sardellen mit Limettenschmand	10,50

Café

Café solo 3,80

Cortado ⁽¹²⁾ 4,50

Carachillo mit Brandy Osborne 7,20

Dulce

Crema Catalana ⁽¹²⁾ 6,00

Churros mit Zimt und Zucker
und Schokosoße ⁽⁷⁾ 7,50

Flan - Crème Caramel ⁽¹²⁾ 5,50

Helado en Chocolate -
Hausgemachtes Schokoladen Eis⁽¹²⁾ 8,00

**Der Carlos I, der Cardenal Mendoza und der Duque
bitten zum Café!!!**

Brandy

Osborne Veterano ⁽²⁾	6,40
Carlos I	9,00
Cardenal Mendoza	9,50
Lepanto	11,50
Gran Duque d'Alba	11,50

Bier

Estrella Galicia - spanisches Bier 0,2l	3,40
König Pilsener 0,33l	4,20
Holsten Alkoholfrei 0,3l	4,00
Erdinger Hefeweizen 0,3l	4,20
Erdinger alkoholfrei 0,3l	4,00

Ehrlich, frisch und würzig

Bayreuther Hell

Das helle Vollbier, schön süffig mit 4,9 %
könnten wir den ganzen Tag trinken...

0,33l 4,80

Astra Manana!

Astra Kiezmische

Fruchtiges, trübes Alster mit 2,5 %

0,33l 4,20

Famoso por ninos

Shirleys Mule^(2,3)

Zitronenlimo / Ginger Ale / Grenadine / Orange / Limette

9,50

La Limonada de la casa

beste und leckerste Limonade der Welt

natur	7,50
mit Prosecco ⁽¹⁸⁾	11,50

Offene Weine

Blanco - Weiß

Vino blanco de casa	0,1l	3,80
	0,2l	6,80
	0,5l	17,00

Grauburgunder Poss	0,1l	4,80
	0,2l	9,50
	0,5l	23,00

Vino Verde - der frische Portugiese

0,2l	7,00
0,5l	17,00

Rojo - Rot

Vino Tinto de Casa	0,1l	3,80
	0,2l	6,80
	0,5l	17,00

Campus Reales	0,1l	4,80
	0,2l	9,50
	0,5l	23,00

La Limonada de la casa

beste und leckerste Limonade der Welt

natur	7,50
mit Prosecco ⁽¹⁸⁾	11,50

Top Vinos

Tinto de Espana 0,75l

Bodegas y Vineos 2007 Vega Sicilia

Tinto Valbuena 5°

Ribera del Duero

249,00

4 Kilos 2019 Bodegas 4 Kilos / Mallorca

80% Callet, 10% Fogoneu, 10% Mantonegre betörende Frucht
duftender Kirsche eingerahmt animalischer Noten von Kaffee und

Kakao Perfekt!

78,00

Torre Muga 2004 Bodegas Muga/ Rioja

Tempranillo/Mazuelo/Graciano

üppig und komplex

160,00

AN I 2019 Bodegas Anima Negra/Mallorca 95% Callet, 5%

Mantonegre-Fogoneu

Ganz großer Wein

64,00

Son Negre 2011 Bodegas Anima Negra/Mallorca

95% Callet, 5% Mantonegre-Fogoneu

Einer der Besten und gesuchtesten Weine Spaniens!

149,00

Clos Martinet 1999 Priorat

100% Grenache

üppig & trocken, Aromen von schwarzen Früchten, Tabak &
Schokolade

150,00

Vino Bianco / Weißwein 0,75l

Grauburgunder 2022 Scherner-Kleinhanß Rheinhessen fruchtig, Hauch von Ananas, Aprikose und Marzipan	29,50
Albarinho 2021 Pulpo Pagos del Rey Der spanische Riesling	32,00
Sauvignon Blanc 2021 Blume Rueda Der Name ist Programm Blumig und leicht	28,50
Riesling trocken 2021 Sauvage Rheingau, Georg Breuer Duftig, würzig und prägnant. XX,XX	
Riesling 2017 Kabinett Ginster Markus Schneider Wir lieben Moselriesling!	55,00
Weißburgunder 2021 Metzger Pfalz Spaß im Glas! Einer unserer liebsten Sommerweine!	32,00
Alte Rebe 2019 Van Volxem Saar filigraner Riesling mit feinsten Fruchtaromen	56,00
Vinho Verde Monsenhor Minho Portugal sommerfrisch, spritzig und sehr süffig	25,50

Rosé

Regelmäßig wechselnde Auswahl an ausgesuchten Rosé Weine
via Empfehlung.

Vino Tinto / Rotwein

Condado Oriza 2018 Roble

Ribera del Duero 28,50

Tempranillo & Syrah 2021 Corazon Loco Manchuela

Vom Top Fußballer Andres Iniesta 27,50

Tempranillo 2016 LAN Reserva Rioja

Akzente von Zartbitter-Schokolade, Pfeffer und Tabak geschmeidig miteinander verbunden. 37,00

Tempranillo 2018 LAN Crianza Rioja

Klassischer Crianza, sehr geschmackvoll mit Noten roter Früchte gepaart mit eleganten Röstaromen des Holzes 28,50

Mantonegro Cabernet Sauvignon Syrah

Macla Batie 2020 Mallorca Binissalem
kirschrot mit elegantem Bouquet 29,50

Callet 2018 12 Volt Mallorca Falanis

würzig mit Noten von Schokolade und Kaffee 52,00

Callet Syrah 2020 Mallorca AN2

weich mit intensiven Aromen 48,00

Tempranillo 2019 Pesquera, Ribera del Duero

Der leckerste, finden wir. 58,00

Tinto 2017 Fabelhaft Douro, Portugal

Wein mit Geschichte 42,00

Café

Cortado ⁽¹²⁾		3,80
Café solo		4,50
Carachillo mit Brandy Osborne		7,20

Hierbas

Ibicencas		6,00
Tunel Mixta		6,00
Tunel seques		6,00
Tunel dulce		6,00

Bitteres

Averna		6,50
Ramazotti		6,50
Palo		6,50

Grappa

Orujo - spanischer Tresterband		7,00
--------------------------------	--	------

Spanische Weinbrände

Osborne Veterano		6,40
Carlos I		9,00
Cardenal Mendoza		9,50
Lepanto		11,50
Gran Duque d´Alba		11,50

Alkoholfreies

Aqua di PABLITO (Tafelwasser, medium/still)	0,25l	2,00
	0,75l	6,00
Apfelschorle	0,30l	4,00
Thomas Henry Bitter Lemon	0,20l	3,80
Thomas Henry Tonic Water	0,20l	3,80
Thomas Henry Ginger Ale	0,20l	3,80
Coca Cola	0,30l	4,40
Coca Cola Zero	0,30l	4,40
Fanta	0,30l	4,40
Apfelsaft <i>Naturtrüb</i>	0,30l	4,50
Traubensaft	0,30l	4,50
Orangensaft	0,30l	4,50
Maracujanektar	0,30l	4,50

Fiesta Espanola

Feiern Sie in Spanien

Ab 30 Personen können Sie das Pablito für sich, Ihre Familie und Ihre Freunde exklusiv buchen.

Buffet mit Grill, Menü, Tapasvariationen, Musik und Wein.

Was immer Sie sich wünschen, wir kochen ➡ Sie feiern!
Ob Hochzeit, Geburtstag oder einfach nur so...

... laden Sie ein, zu Ihrer eigenen FIESTA!

Aviso

Als Zahlungsmittel akzeptieren wir EC-Karte
und das gute, ehrliche Bargeld.
Kedritkartenzahlung nicht möglich.

In unseren Speisen können Allergene enthalten sein.
Bitte fragen Sie uns nach der „Allergen Karte“
