

# Aperitivo de la Casa

## Cava Marrugat Reserva Brut Imperial

spanischer Sekt 0,1l € 6,50

## Hugo

Prosecco, Minze, Limette, Holunderblütensirup, Soda  
0,2l € 8,50

## Aperol Spritz

Prosecco, Aperol, Orange, Soda  
0,2l € 7,60

## Muntaner Vermut rojo & blanco

Wermut von Mallorca 5cl € 6,50

## Grahams Tawny Port

10 Jahre im Holzfass gereift aus der 4,5 Liter Flasche  
5cl € 7,50

## Port Tonic

0,2l € 7,50

## La Limonada de la Marko

von Markus hausgemachte beste und leckerste Limonade der Welt

natur 0,30 € 6,--

mit Prosecco 0,20 € 8,50

# Tapas frias / kalte Tapas

Aceitunas – Oliven	€ 3,50
Damascos – Aprikosen, Ziegenfrischkäse, Mohn	€ 4,--
Salchichon de hinojo – Fenchelsalami	€ 6,--
Jamón Serrano – Serrano Schinken	€ 6,50
Manchego – Rohmilchkäse aus der La Mancha	€ 6,50
Burgos – eingelegter Schafskäse	€ 4,--
Melón con jamón Serrano – Melone mit Serranoschinken	€ 4,50
Pan con tomate, queso e jamón – Brot mit Tomate, Manchego und Serrano	€ 5,50
Pan – Brotkorb Nachbestellung	€ 3,50

## Plato Mixto

Manchego, Serrano, Chorizo, Fenchelsalami, Oliven, Ajoli	€ 13,50
--	---------

### La Salsa/Dips

Mojo Rojo/Verde – rote/grüne Paprikasalsa	€ 3,--
Crema de ajioli – Knoblauchdip	€ 3,--
Crema de aguacate – Avocadomousse	€ 3,--
Crema de atùn – Thunfischcrème	€ 3,50
Salsa de tomates – Tomatensalsa	€ 3,--
Crema de queso de burgo – Schafskäsecrème	€ 3,50

### Dipvariation

4 kleine Dips mit Oliven	€ 8,50
--------------------------	--------

### Plato Variado

gemischte Tapas 8 x warm & 4 x kalt

“Unsere Klassiker”

dazu kanarische Kartoffeln ab 2 Personen	pro Person	€ 17,50
--	------------	---------

# Tapas caliente/warme Tapas

Pan con tomate e queso al gratén – Tomatenbrot mit Käse überbacken	€ 6,50
Burgos frito – gebackener Schafskäse	€ 4,50
Chiles jalapenos – mit Käse gefüllte Chillis	€ 4,--
Queso de cabra con miel – Ziegenkäse mit Honig	€ 5,--
Queso de cabra con bacon – Ziegenkäse im Speckmantel	€ 6,50
Burgos gratinado – Schafskäse aus dem Ofen	€ 5,50
Datiles con bacon – Datteln im Speckmantel	€ 5,--
Chorizo – gebratene Paprikasalami	€ 5,50
Pollo Naranja – Hähnchenkeule im Orangen – Mandelsud	€ 7,--
Chipirones fritos – gebackener Babycalamar	€ 6,50
Albondigas – Fleischbällchen in Tomatensauce	€ 4,50
Pulpo, tomate y ajo – Oktopus mit Tomate und Knoblauch	€ 6,--
Gambas al ajillo – Gambas in Knoblauchöl	€ 10,50

## **Plato Variado**

gemischte Tapas 8 x warm & 4 x kalt

“Unsere Klassiker”

dazu kanarische Kartoffeln ab 2 Personen      pro Person      € 17,50

## **Ensalada mixta con.....**

.....Burgos – eingelegter Schafskäse	€ 9,50
.....Pollo – Hähnchenbrust	€ 9,50
.....Gamba	€ 10,50
.....aguacate – frischer Avocado	€ 10,50
.....natura	€ 6,50

# Tapas caliente/warme Tapas

Tortilla – Kartoffelomelette	€ 5,50
Papas con crema de hierbas – Kartoffelecken mit Kräuterschmand	€ 4,50
Papas arrugadas – kanarische Kartoffeln mit Mojo	€ 4,50
Verdura asado con hierbas – gebratenes Gemüse mit frischen Kräutern	€ 4,50
Remolacha con queso de cabra – Rote Beete mit Ziegenkäse gratiniert	€ 6,--
Verdura asado con queso de cabra – gebratenes Gemüse mit Ziegenkäse	€ 5,50

**Sangria 1l € 12,50**

Champinones – Champignons mit Spinat und Manchego überbacken	€ 5,--
Burgos con tomate – Tomate mit Schafskäse gefüllt aus dem Ofen	€ 6,--
Pimientos de Padron – milde Paprika mit Meersalz	€ 6,--
Pinchos del pollo – Hühnchenspieße in Chillisauce	€ 5,--
Pinchos del vaca – Rindfleischspieße vom Sylter Galloway mit Tomatensalsa	€ 8,50
Fileto cordero – Lammfiletspieße mit Kräuterschmand	€ 9,--
Pinchos del salchicha cordero – Lammwurst mit pikanter Ajoli	€ 6,50
3 gambas a la parilla – 3 große Gambas vom Grill	€ 7,50
Gambas con chile con queso – gebackene Gambas mit Käse-Chillidip	€ 7,50

## **Café:**

Cortado	€ 2,70
Café solo	€ 2,50
Carachillo mit Brandy Osborne	€ 4,--

# **Dulce**

## Crema Catalana

€ 4,--

## Churros mit Zimt und Zucker

€ 4,50

## Flan – Crème Caramel

€ 3,--

## Hausgemachtes Dark Chocolate Eis

€ 6,--

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

**Fragen zum Digestif beantwortet Don Markus gerne.**

## **Brandy:**

Osborne Veterano	€ 4,50
Carlos I	€ 6,50
Cardenal Mendoza	€ 7,--
Lepanto	€ 8,50
Gran Duque d´Alba	€ 8,50

## Offene Weine:

### Weiß:

Vino blanco de casa	0,5l	€ 10,90
Vinho Verde – der frische Portugiese	0,2l	€ 5,80
	0,5l	€ 14,50
Grauburgunder	0,2l	€ 6,50
Diehl/Pfalz	0,5l	€ 16,--
Rosé Pinotage Delheim	0,2l	€ 6,20
Südafrika	0,5l	€ 15,40

### Rot:

Vino Tinto de casa	0,5l	€ 10,90
Merlot	0,2l	€ 5,20
Italien	0,5l	€ 13,--
Tempranillo	0,2l	€ 6,20
Spanien	0,5l	€ 15,40
Rioja Tres Marqueses	0,2l	€ 6,90
	0,5l	€ 16,50
Shiraz	0,2l	€ 6,50
Argentinien	0,5l	€ 16,--

### La Limonada de la Marko

von Markus hausgemachte beste und leckerste Limonade der Welt

natur	0,30	€ 6,--
mit Prosecco	0,20	€ 8,50

## **Café:**

Cortado	€ 2,70
Café solo	€ 2,50
Carachillo mit Brandy Osborne	€ 4,--

## **Hierbas:**

Ibicencas	€ 4,50
Tunel Mixta	€ 4,50
Tunel seques	€ 4,50
Tunel dulce	€ 4,50

## **Bitteres:**

Averna	€ 5,--
Ramazotti	€ 5,--
Palo	€ 5,50

## **Grappe:**

Orujo – spanischer Tresterbrand	€ 5,50
---------------------------------	--------

## **Spanische Weinbrände:**

Osborne Veterano	€ 4,50
Carlos I	€ 6,50
Cardenal Mendoza	€ 7,--
Lepanto	€ 8,50
Gran Duque d'Alba	€ 8,50

## **Alkoholfreies:**

Agua di Pablito	0,25l	€ 2,80
medium/sin gas	0,46l	€ 4,--
Apfelschorle	0,30l	€ 3,80
Schweppes Bitter Lemon*****	0,20l	€ 2,80
Thomas Henry Tonic Water*****	0,20l	€ 2,80
Schweppes Ginger Ale**	0,20l	€ 2,80
Coca Cola*/**/**	0,30l	€ 3,80
Coca Cola Zero */**/**	0,30l	€ 3,80
Fanta**/**	0,30l	€ 3,80
Apfelsaft Naturtrüb	0,30l	€ 4,--
Traubensaft	0,30l	€ 4,--
Orangensaft	0,30l	€ 4,--
Maracujanekta	0,30l	€ 4,--

# Vino Tinto/Rotwein 0,75l

## **El Gordito “das kleine Dickerchen” 2015**

Tempranillo, Castilla y León  
für jede Gelegenheit, unser Brot und Butterwein  
€ 21,50

## **Condado de Oriza Roble 2014**

Tempranillo, Ribera del Duero  
leicht, unkompliziert und lecker  
€ 18,--

## **Condado de Oriza Gran Reserva 2002**

Tempranillo Ribera del Duero  
sehr ausgewogen, mit perfekt eingebundener Holznote  
€ 59,--

## **Pesquera 2013**

Tempranillo, Ribera del Duero  
DER leckerste, finden wir  
€ 52,--

## **Mallorca Macia Batle 2014**

Binissalem  
kirschrot mit elegantem Bouquet  
€ 25,50

## **12 Volt 2013**

Mallorca/ Falanis  
würzig mit Noten von Schokolade und Kaffee  
€ 49,--

## **Luis Canas Reserva 2010**

Tempranillo/Graciano, Rioja  
kräftig, elegant, beerig  
€ 39,--

## **LAN Reserva 2010**

Tempranillo, Rioja  
Akzente von Zartbitter-Schokolade, Pfeffer und Tabak  
geschmeidig miteinander verbunden  
€ 34,--

## **Mallorca ÀN2 2014**

vom Top-Weingut Anima Negra  
Callet/Syrah  
weich mit intensiven Aromen  
€ 42,--



# Vino Blanco/Weißwein 0,75l

## **Blume 2015**

Sauvignon Blanc/Rueda  
Der Name ist Programm  
Blumig und leicht  
€ 17,50

## **Rosé – Pinot Noir 2015**

Emil Bauer & Söhne, Pfalz  
leicht und locker  
€ 25,50

## **Riesling 2015**

Emil Bauer & Söhne, Pfalz  
mineralisch, frisch und fruchtbetont  
€ 26,50

## **Vinho Verde Monsenhor 2016**

Minho/Portugal  
sommerfrisch, spritzig und seehr süffig  
€ 19,50

## **Sauvignon Blanc 2015**

Metzger/Pfalz  
anregend mit dem typischen Duft von Stachelbeeren  
€ 27,50

## **Grauburgunder Hand in Hand 2016**

Meyer-Näkel & Klumpp/Baden/Ahr  
Hand in Hand geht halt mehr....  
kräutrige Aromen, ausbalanciert und einfach lecker  
€ 26,50

## **Grauer Burgunder „S“ 2012**

Schäfer-Fröhlich/Nahe  
fein cremiger Selektionswein  
mit komplexer Struktur  
€ 44,--

## **Alte Rebe 2014**

van Volxem/Mosel/Deutschland  
filigraner Riesling mit feinsten Fruchtaromen und langem Abgang  
€ 39,--

# **Top Vinos** **Tinto de Espana 0,75l**

## **Torre Muga 2001**

75% Tempranillo, 15% Mazuelo, 10% Graciano  
Wenn Sie Größe, Noblesse, Finesse und Originalität suchen,  
dann sind sie hier richtig.  
Bodegas Muga/Rioja  
€ 116,50

## **Mas La Plana 2011**

100% Cabernet Sauvignon  
Im französischen Stil ausgebaut, ein elegantes Kraftpaket  
Torres/Penedès  
€ 75,--

## **Alion 2006**

100% Tempranillo  
üppig und komplex  
Bodegas Alion/ Ribera del Duero  
€ 99,--

## **AN I 2008**

95 % Callet, 5% Mantonegre-Fogoneu  
Ganz großer Wein  
Bodegas Anima Negra/Mallorca  
€ 64,--

## **Roda I 2008**

100% Tempranillo  
Großartiger Tempranillo an den man sich wirklich noch lange erinnert!  
Bodegas Roda/Rioja  
€ 67,--

## **Son Negre 2010**

95 % Callet, 5% Mantonegre-Fogoneu  
Einer der Besten und gesuchtesten Weine Spaniens!  
Bodegas Anima Negra/Mallorca  
149,--

## **LAN A MANO 2010**

80% Tempranillo, 10% Mazuelo, 10% Graciano  
Von Hand selektierte Trauben, kräftig und würzig  
Bodegas LAN/Rioja  
€ 54,--

## **Marques de Murrieta Gran Reserva 2011**

93% Tempranillo, 1% Garnacha, 2% Graciano, 4% Mazuelo  
Gelungene Liaison aus modernem Stil und alter Reserva-Tradition.  
Bodegas Marques de Murrieta/Rioja  
€ 53,--

# Bier

San Miguel – spanisches Bier	0,20l	€ 2,90
Holsten Pils	0,25l	€ 3,--
Holsten Pils	0,40l	€ 4,90
Holsten Alkoholfrei	0,30l	€ 3,--
Erdinger Hefeweizen	0,30	€ 3,60
Erdinger alkoholfrei	0,30	€ 3,60

Der beste Craftbierbrauer  
aus der ältesten Brauerei Münchens:  
**immer schon der Mönch.**

## **Augustinerbräu Lagerbier Hell**

das helle Vollbier, schön süffig mit 5,2 %  
könnten wir den ganzen Tag trinken.....

0,5 l € 5,80

**Aus dem Nordwesten der iberischen**

## **Halbinsel A Coruña/España**

### **1906 Reserva especial**

erfrischend würziges dunkelbier mit 6,5%  
trotz des hohen Alkoholgehaltes schön süffig....

0,33 € 4,--

## **Astra Mañana!!!**

### **Astra Rotlicht**

Das Astra, dass dir mehr Craft gibt....mit 6%  
**Mal was aus dem Hohen Norden Deutschlands**

0,33 € 3,50

# **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!!!

## **Hinweis:**

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

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

# Pablito meets Barkultur

## Mule Invasion

### Die Klassiker

#### Munich Mule

Gin/Limette/Orange/Gurke/Ginger Beer

€ 12,50

#### Moscow Mule

Wodka/Limette/Orange/Ingwer/Ginger Beer

€ 12,50

### Der Hauseigene

#### Copa Espanola

Osborne 103/Limette/Orange/Ginger Ale/Kräutergarten

€ 9,50

### Hits for Kids

#### Shirleys Mule

Zitronenlimo/Ginger Ale/Grenadine/Orange/Limette

€ 7,50

### La Limonada de la Marko

von Markus hausgemachte beste und leckerste Limonade der Welt

natur	0,30	€ 6,--
mit Prosecco	0,20	€ 8,50