

Aperitivo de la Casa

Hugo

Prosecco, Minze, Limette, Holunderblütensirup, Soda ^(1,18)
0,2 l € 8,50

Aperol Spritz

Prosecco, Aperol, Orange, Soda ^(2,18)
0,2 l € 8,50

Muntaner Vermut rojo & blanco ⁽¹⁸⁾

Wermut von Mallorca 5cl € 7,50

Grahams Tawny Port ⁽¹⁸⁾

10 Jahre im Holzfass gereift aus der 4,5 Liter Flasche 5cl € 9,50

Port Tonic ^(3,6,18)

0,2 l € 10,50

La Limonada de la casa

beste und leckerste Limonade der Welt

natur 0,30 € 7,50

mit Prosecco ⁽¹⁸⁾ 0,20 € 10,50

Tapas frías / kalte Tapas

Aceitunas – Oliven ⁽³⁾	€ 5,--
Salami picante – pikante Salami ⁽³⁾	€ 7,--
Jamón serrano – Serrano Schinken ⁽³⁾	€ 12,50
Queso Manchego – Rohmilchkäse aus der La Mancha ⁽³⁾	€ 8,50
Queso de oveja en escabeche – eingelegter Schafskäse	€ 5,50
Melón con jamón serrano – Melone mit Serranoschinken ⁽³⁾	€ 6,50
Ensalada mixta – gemischter Beilagensalat	€ 6,50
Pan – Nachbestellung ^(7,12)	€ 4,--

Plato Mixto

Manchego, Serrano, Chorizo, luftgetrocknete Salami, Oliven, Ajoli ^(3,12)	€ 18,50
---	---------

La Salsa/Dips

Salsa Brava – pikanter Paprikadip ^(13,18)	€ 4,--
Crema de ajioli – Knoblauchdip	€ 4,--
Crema de aguacate – Avocadomousse ⁽³⁾	€ 4,--
Salsa de tomates – Tomatensalsa	€ 4,--
Crema queso de burgo – Schafskäsecrème	€ 4,50

Plato Variado ^(3,7,8,9,10,12,15)

gemischte Tapas 8 x warm & 4 x kalt

“Unsere Klassiker”

dazu kanarische Kartoffeln ab 2 Personen pro Person € 21,50

Tapas caliente/warme Tapas

Queso de oveja frito – gebackener Schafskäse ^(7,9)	€ 5,50
Queso de cabra con miel – Ziegenkäse mit Honig ⁽³⁾	€ 7,50
Queso de cabra en bacon ⁽³⁾ – Ziegenkäse im Speckmantel	€ 10,50
Queso de oveja del horno ⁽¹³⁾ – Schafskäse aus dem Ofen	€ 6,50
Dátiles en bacon – Datteln im Speckmantel ⁽³⁾	€ 7,--
Chorizo frito – gebratene Paprikasalami	€ 6,50
Pollo Naranja – Hühnchenkeule im Orangen – Mandelsud ⁽¹³⁾	€ 10,50
Chipirones fritos – gebackener Babycalamar ^(7,9,19)	€ 12,--
Albondigas – Fleischbällchen in Tomatensauce	€ 6,--
Pulpo, tomate y ajo ⁽¹⁹⁾ – Oktopus mit Tomate und Knoblauch	€ 9,50
Gambas al ajillo – Gambas in Knoblauchöl ⁽⁸⁾	€ 14,--

Plato Variado ^(3,7,89,10,12,13,15)

gemischte Tapas 8 x warm & 4 x kalt

“Unsere Klassiker”

dazu kanarische Kartoffeln ab 2 Personen pro Person € 21,50

Tapas caliente/warme Tapas

Tortilla – Kartoffelomelette ⁽⁹⁾	€ 7,--
Trozos de patata con crema de hierbas ⁽¹²⁾ – Kartoffelecken mit Kräuterschmand	€ 7,50
Papas arrugadas – kanarische Kartoffeln mit Salsa Brava ⁽¹³⁾	€ 6,50
Verdura asado con hierbas – gebratenes Gemüse mit frischen Kräutern	€ 6,--
Remolacha con queso de cabra gratinado – Rote Beete mit Ziegenkäse gratiniert	€ 8,50
Verdura asado con queso de cabra – gebratenes Gemüse mit Ziegenkäse	€ 9,--

Sangria ⁽¹⁸⁾ 1l € 23,50

Champinoñes con espinaca y gratinado con manchego ⁽¹²⁾ – Champignons mit Spinat und Manchego überbacken	€ 7,50
Pimientos de Padrón – milde Paprika mit Meersalz	€ 10,50
Pinchos de pollo e pina – Hühnchenspieße in Chillisauce ⁽¹⁵⁾	€ 7,--
Pinchos de vaca – Rindfleischspieße vom Sylter Galloway mit Tomatensalsa	€ 12,50
Brochetas de filete de cordero ⁽¹²⁾ – Lammfiletspieße mit Kräuterschmand	€ 14,--
Salchicha de cordero con alioli picante ⁽¹⁾ – Lammwurst mit pikanter Ajoli	€ 9,50

Café:

Café solo	€ 3,--
Cortado ⁽¹²⁾	€ 3,50
Carachillo mit Brandy Osborne	€ 5,--

Dulce

Crema Catalana ⁽¹²⁾

€ 6,--

Churros mit Zimt und Zucker ⁽⁷⁾

€ 6,50

Flan – Crème Caramel ⁽¹²⁾

€ 5,50

Hausgemachtes
Dark Chocolate Eis ⁽¹²⁾

€ 8,--

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

Brandy 3cl:

Osborne Veterano ⁽²⁾	€ 5,--
Carlos I	€ 7,--
Cardenal Mendoza	€ 7,50
Lepanto	€ 9,50
Gran Duque d'Alba	€ 9,50

Offene Weine⁽¹⁸⁾:

Weiß:

Vino blanco de casa	0,1l	€ 3,20
	0,2l	€ 6,40
	0,5l	€ 15,50

Grauburgunder Poss	0,1l	€ 4,50
	0,2l	€ 8,50
	0,5l	€ 21,--

Vinho Verde – der frische Portugiese

0,2l € 6,60

0,5l € 16,20

Rot:

Vino Tinto de casa	0,1l	€ 3,20
	0,2l	€ 6,40
	0,5l	€ 15,50

Campos Reales	0,1l	€ 4,30
	0,2l	€ 8,50
	0,5l	€ 21,--

La Limonada de la casa

beste und leckerste Limonade der Welt

natur	0,30	€ 7,50
mit Prosecco ⁽¹⁸⁾	0,20	€ 10,50

Café:

Cortado ⁽¹²⁾	€ 3,50
Café solo	€ 3,--
Carachillo mit Brandy Osborne	€ 5,--

Hierbas:

Ibicencas	€ 5,--
Tunel Mixta	€ 5,--
Tunel seques	€ 5,--
Tunel dulce	€ 5,--

Bitteres:

Averna	€ 5,50
Ramazotti	€ 5,50
Palo	€ 6,--

Grappe:

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

Spanische Weinbrände:

Osborne Veterano	€ 5,--
Carlos I	€ 7,--
Cardenal Mendoza	€ 7,50
Lepanto	€ 9,50
Gran Duque d'Alba	€ 9,50

Alkoholfreies:

Agua di Pablito/Tafelwasser	0,25l	€ 3,30
medium/sin gas	0,75l	€ 7,20
Apfelschorle	0,30l	€ 4,--
Thomas Henry Bitter Lemon ^(6,3)	0,20l	€ 3,50
Thomas Henry Tonic Water ^(6,3)	0,20l	€ 3,50
Thomas Henry Ginger Ale ⁽²⁾	0,20l	€ 3,50
Coca Cola ^(2,5)	0,30l	€ 4,20
Coca Cola Zero ^(2,5,1A)	0,30l	€ 4,20
Fanta ^(2,3)	0,30l	€ 4,20
Apfelsaft Naturtrüb	0,30l	€ 4,50
Traubensaft	0,30l	€ 4,50
Orangensaft	0,30l	€ 4,50
Maracujanektar	0,30l	€ 4,50

Top Vinos

Tinto de Espana ⁽¹⁸⁾ 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,--

Torre Muga 2004 Bodegas Muga/ Rioja
Tempranillo/Mazuelo/Graciano
üppig und komplex
€ 160,--

AN I 2019 Bodegas Anima Negra/Mallorca
95 % Callet, 5% Mantonegre-Fogoneu
Ganz großer Wein
€ 64,--

Son Negre 2011 Bodegas Anima Negra/Mallorca
95 % Callet, 5% Mantonegre-Fogoneu
Einer der Besten und gesuchtesten Weine Spaniens!
149,--

Maquinon 2016 Casa Rojo/Priorat
100% Garnacha
Die „Maschine“! Biodynamisch vinifiziertes Kraftpaket.
€ 52,--

Clos Martinet 1999 Priorat
100% Grenache
üppig & trocken, Aromen von schwarzen Früchten, Tabak & Schokolade
€ 150,--

Bier

Estrella Galicia – spanisches Bier	0,20l	€ 3,40
König Pilsener	0,33l	€ 4,--
Holsten Alkoholfrei	0,30l	€ 3,60
Erdinger Hefeweizen	0,30	€ 4,--
Erdinger alkoholfrei	0,30	€ 4,--

Ehrlich, frisch und würzig Bayreuther Hell

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

0,33 l € 4,50

Astra Mañana!!!

Astra Kiezmische

Fruchtiges, trübes Alster mit 2,5 %

0,33 € 4,--

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 „Allergen Karte“

Hits for Kids

Shirleys Mule ^(2,3)

Zitronenlimo/Ginger Ale/Grenadine/Orange/Limette

€ 7,50

La Limonada de la casa

beste und leckerste Limonade der Welt

natur	0,30	€ 7,50
mit Prosecco ⁽¹⁸⁾	0,20	€ 10,50

Vino Bianco / Weißwein ⁽¹⁸⁾ 0,75 l

Grauburgunder 2022 **Scherner- Kleinhanß**
Rheinhessen
fruchtig, Hauch von Ananas, Aprikose und Marzipan € 28,--

Albarinho 2021 **Pulpo** Pagos del Rey
Der spanische Riesling. € 32,--

Sauvignon Blanc 2021 **Blume** Rueda
Der Name ist Programm Blumig und leicht € 28,50

Riesling trocken 2021 **Sauvage** Rheingau Georg Breuer
WILD und AUFBRAUSEND!
Duftig, würzig und prägnant.

Rosé Pinotage 2023 **Cape Bridge** Südafrika
schön fruchtig und leicht. So schmeckt der Sommer!!! € 28,50

Riesling 2017 Kabinett **Ginster** Markus Schneider
Wir lieben Moselriesling!!! € 55,--

Weißburgunder 2021 **Metzger** Pfalz
Spaß im Glas! Einer unserer liebsten Sommerweine!!! € 32,--

Alte Rebe 2019 van **Volxem** Saar
filigraner Riesling mit feinsten Fruchtaromen € 56,--

Vinho Verde Monsenhor Minho Portugal
sommerfrisch, spritzig und seeehr süffig € 25,50

Vino Tinto/Rotwein⁽¹⁸⁾ 0,75l

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,--

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

Macia Batle 2020 Mallorca Binissalem

kirschrot mit elegantem Bouquet € 29,50

Callet 2018 **12 Volt** Mallorca Falanis

würzig mit Noten von Schokolade und Kaffee € 52,--

Callet Syrah 2020 Mallorca **ÀN2**

weich mit intensiven Aromen € 48,--

Tempranillo 2019 **Pesquera**, Ribera del Duero

DER leckerste, finden wir € 58,--

Tinto 2017 **Fabelhaft** Douro, Portugal

Wein mit Geschichte...€ 42,--

Allergene und Zusatzstoffe:

- 1 Konservierungsstoff
- 1A enthält eine Phenylalalinquelle
- 2 Farbstoff
- 3 Antioxidationsmittel
- 4 Geschmacksverstärker
- 5 koffeinhaltig
- 6 chininhaltig
- 7 Weizen
- 8 Krebstiere
- 9 Eier
- 10 Fisch
- 11 Soja
- 12 Milch (einschließlich Laktose)
- 13 Mandeln
- 14 Walnüsse
- 15 Sellerie
- 16 Senf
- 17 Sesamsamen

Unsere leckersten Tapas....

.....von Allem für Alle!!!

Plato Variado(3,7,8,9,10,12,13,15)

gemischte Tapas 8 x warm & 4 x kalt

“Unsere Klassiker”

dazu kanarische Kartoffeln

ab 2 Personen pro Person € 21,50

