

TAPAS SNACKS



Ensaladilla rusa 🍷🥚🐟	3,00 €
Russian salad Russischer Kartoffelsalat Macédoine	
Pisto murciano	3,50 €
Murcian style fried fresh vegetables Murcianischer Pisto (Mix aus geschmorten Zwiebeln, Paprikaschoten und Tomaten) Pistou de Murcie	
Zarangollo 🍷	3,50 €
Typical murcian dish with zucchini and eggs Zarangollo (Rührei mit Gemüse) Zarangollo (plat typique de Murcie a base de légumes)	
Rollito de salmón 🍷🐟👤🥗🥙	3,80 €
Smoked salmon rolls with salad Lachsrollchen Rouleau de saumon	
Ensalada murciana 🍷🐟	3,00 €
Salad with skinned tomatoes, eggs, onions, and olives Murcianischer Salat Salade de Murcie	
Tortilla de patatas 🍷	3,00 €
Omelette with potatoes Tortilla (Kartoffeln und Eier) Omelette aux pommes de terre	
	Vache blonde galicienne
Tortilla de guisantes 🍷	3,30 €
Potato omelette with peas Erbsen-Omelette Omelette aux petits pois	
Cogollos con crema de anchoa y tomates secos 🥙🐟	3,50 €
Lettuce hearts with cream of anchovies and dried tomatoes Salatkopffchen mit Sardellencreme und getrockneten Tomaten Cœurs de laitue a la creme d'anchois et aux tomates seches	
Patata asada con salsa romesco y jamón 🍷🥚	2,40 €
Baked potato with romesco sauce and ham Folienkartoffel mit Romesco-Sosse und Schinken Pommes de terre au four a la sauce romesco et au jambon	
Vieira con foie y cristal de frutos secos 👤🥚	5,00 €
Scallops with foie and a dried fruit snap Jakobsmuschel mit Foie mit Schalenfrucht-Kristall Coquille Saint-Jacques aux fruits secs	
Croqueta de Wakame 🍷🍷🥚	3,50 €
Seaweed croquette with green pistachio sauce Wakame-krokette Croquettes de Wakame	

RACIONES
PORTIONEN

PORTIONS LARGER THAN TAPAS
PORTIONS

Calamar romana



Lightly battered squid rings

Tintenfisch paniert

Calamars a la romaine

14,00 €

Almejas al ajillo



Clams in garlic sauce

Venusmuscheln in Knoblauchsosse

Palourdes a l'ail

15,50 €

Gambas ajillo



Prawns in garlic sauce

Krabben in Knoblauchsosse

Crevettes a l'ail

14,50 €

Hueva y mojama con almendras



Egg and dried tuna with almonds

Fischeier und getrockneterThunfisch mit Mandeln

OEufs de poisson et ton séché aux amandes

17,00 €

Tomate con bonito, bacalao y aceitunas



Tomatoes with shaved dried tuna, cod and olives

Tomaten mitThunfisch, Kabeljau und Oliven

Tomates avec ton, morue et olives

14,00 €

Sepia en su tinta



Sepia in its own ink

Sepia in ihrerTinte

Seiche dans son encre

15,00 €

Croquetas caseras (6 u.)



Homemade croquettes

Hausgemachte Kroketten (6 Stck.)

Croquettes maison (6 pieces)

10,00 €

½ pulpo al horno



Oven-baked octopus

½ gebackene Krake

Demi-poulpe au four

11,00 €



Jamón ibérico



(pan tostado, tomate rallado y almendras)

Iberian ham with toast, grated tomato and almonds

Iberischer Schinken (gerostetes Brot, geriebene Tomaten und Mandeln)

Jambon ibérique (tartine de pain, tomate rapée et a.mandes)

19,00 €

Tabla de quesos variados



(curado, semi curado, parmesano)

Cheese plate (cured, semi cured, parmesan)

Kaseplatte (gereift, halbart, Parmesan)

Plateau de fromages assortis (affiné, semi-affiné, parmesan)

11,50 €

MONTADITOS BELEGTE HAPPEN

SMALL BAGUETTE CANAPÉS

Mini hamburguesa completa 🍔

(tomate, lechuga, bacon y cebolla caramelizada)

Mini Burger with tomato, lettuce, bacon and caramelized onion

3,70 €

Mini Burger komplett (Tomate, Blattsalat, geraucherter Schinkenspeck und karamellierte Zwiebeln)

Hamburger complet (tomate salade, lard et oignons caramélisé)



Lomo con chorizo (fronterizo) 🍖

Pork loin with chorizo (fronterizo style)

Lende mit Paprikawurst

Filet de porc au chorizo (frontalier)

3,30 €

Ternera con brotes y cebolla caramelizada 🥗

Steak with vegetable sprouts and caramelized onions

Kalbfleisch mit Keimspussen und karamellisierten Zwiebeln

Boeuf aux pousses et oignons caramélisés

4,50 €

Atún con pimiento de piquillo 🐟🌶️

Tuna with piquillo peppers

Thunfisch mit Piquillo-Paprikaschoten

Thon au poivron rouge "piquillo"

3,30 €

Sobrasada con queso 🧀🍖

Sobrasada with cheese

Sobrasada (Paprika-Streichwurst) mit Käse

Soubressade au fromage

3,00 €

Queso de cabra, mermelada de tomate y anchoa 🐟🧀🍅

Goats cheese with tomato marmalade and anchovies

Ziegenkäse, Tomatenmarmelade und Sardellen

Fromage de chèvre, confiture de tomates et anchois

4,00 €

Catalán 🍅

Tomato and ham

Catalán (Brot mit Tomate Knoblauch und Schinken)

A la catalane

4,00 €

Calamares a la romana 🦑🍷🍷🍷

Squid rings, lightly battered

Tintenfisch paniert

Calamars a la romaine

4,00 €

Lomo con queso 🍖🧀

Pork loin with cheese

Lende mit Käse

Filet de porc au fromage

3,30 €

BOCADILLOS

BAGUETES

BELEFTE BROTE SANDWICHES (BAGUETTE)

Calamares a la romana    
Squid rings, lightly battered
Tintenfisch paniert
Calamars a la romaine

5,50 €

Lomo con queso  
Pork loin with cheese
Lende mit Kase
Filet de porc au fromage

4,50 €

Lomo con chorizo (fronterizo) 
Pork loin with chorizo (fronterizo style)
Lende mit Paprikawurst
Filet de porc au chorizo (frontalier)

4,50 €

Ternera con brotes y cebolla caramelizada 
Steak with vegetable sprouts and caramelized onions
Kalbfleisch mit Keimspossen und karamellisierten Zwiebeln
Boeuf aux pousses et oignons caramélisés

8,50 €

Atún con pimiento de piquillo  
Tuna with piquillo peppers
Thunfisch mit Piquillo-Paprikaschoten
Thon au poivron rouge "piquillo"

4,50 €

Sobrasada con queso  
Sobrasada with cheese
Sobrasada (Paprika-Streichwurst) mit Kase
Soubressade au fromage

4,50 €

Queso de cabra, mermelada de tomate y anchoa   
Goats cheese with tomato marmalade and anchovies
Ziegenkase, Tomatenmarmelade und Sardellen
Fromage de chevre, confiture de tomates et anchois

5,50 €

Hamburguesa completa 100 % ternera 
(tomate, lechuga, bacon y cebolla caramelizada)
Burger (100% beef) with tomato, lettuce, bacon
and caramelized onion
Burger komplett 100 % Kalbfleisch (Tomate, Blattsalat,
geraucherter Schinkenspeck und karamellisierte Zwiebeln)
Hamburger complet 100 % boeuf (tomate salade, lard
et oignons caramélisés)

6,70 €

Ternera con foie 
Steak with pate
Kalbfleisch mit Foie gras
Boeuf au foie gras

9,00 €

Catalán 
Tomato and ham
Catalán (Brot mit Tomate Knoblauch und Schinken)
A la catalane

5,70 €

SANDWICHES

SANDWICHS

Mixto  

Mixed 4,00 €

Schinken - Käsen - Sandwich

Mixte



Vegetal    

Vegetable 5,00 €

Gemüsesandwich

Végétal

EN CUMPLIMIENTO DEL REAL DECRETO 1420/2006 SOBRE PREVENCIÓN DE LA PARASITOSIS POR ANISAKIS, RESTAURANTE PABLO GUARDIOLA, COCINA EL PESCADO POR ENCIMA DE 65°C Y LOS PESCADOS PARA CONSUMO EN CRUDO SON CONGELADOS DURANTE AL MENOS 24 HORAS, A -20°C

IN FULFILLMENT OF THE ROYAL DECREE 1420/2006 ON PREVENTION OF THE PARASITOSIS FOR ANISAKIS, RESTAURANT PAUL GUARDIOLA, COOKS THE FISH OVER 65°C AND THE FISHED ONES FOR CONSUMPTION IN CRUDE OIL ARE FROZEN FOR AT LEAST 24 HOURS, To-20°C

ZWECKS BEACHTUNG DER KÖNIGLICHEN EGSETZESVERORDNUNG 1420/2006 IM HINBLICK AUF DIE PRÄVENTION EINER ANASIKIASIS, BEREITET DAS RESTAURANT PABLO GUARDIOLA DEN FISCH BEI EINER TEMPERATUR VON ÜBER 65 °C ZU. DIE FÜR DEN ROHEN VERZEHR VORGEGEHEHENEN FISCHE WERDEN MINDESTENS 24 STUNDEN EINGEFROREN, 20°C.

CONFORMÉMENT AU DÉCRET ROYAL 1420/2006 SUR LA PRÉVENTION DE LA PARASITOSE PAR ANISAKIS, LE RESTAURANT PABLO GUARDIOLA, CUISINE LE POISSON À PLUS DE 65°C ET LES POISSONS CONSOMMÉS CRUS SONT CONGELÉS PENDANT AU MOINS 24 HEURES, 20°C

NOMENCLATURA DE ALÉRGENOS

REGLAMENTO UE N° 11/69/2011 ANEXO II



MOSTAZA



GRANOS DE SÉSAMO



CONTIENE GLUTEN



ALTRAMUCES



FRUTOS DE CÁSCARA



CACAHUETES



HUEVOS



PESCADO



CRUSTÁCEOS



MOLUSCOS



LÁCTEOS



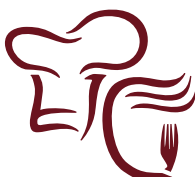
SOJA



APIO



DIÓXIDO DE AZUFRE Y SULFITOS



Pablo Guardiola

RESTAURANTE DESDE 1934