

Para quienes se preocupan de la gastronomía, el servicio, el producto, la carta de vinos y la experiencia global de un restaurante, en Murcia encontramos varias alternativas que varían según precio y estilo de cocina.

Edita:
Concejalía de Turismo
del Ayto. de Murcia
Texto:
Sergio Gallego
Fotografía:
Joaquín Zamora
Carlos Moises
Diseño:
Grupo Graphic
Impresión:
Libecrom

- 11 **Monumental**
Calle Barrionuevo, 2
Murcia
- 12 **Restaurante Morales**
Av. de la Constitución, 12
Murcia
- 13 **La Virgen del Mar**
Plaza de San Nicolás, 3
Murcia
- 14 **Keki Trapería**
Calle Fuensanta, 4
Murcia
- 15 **Bar Fénix**
Plaza Sta. Catalina, 1
Murcia
- 16 **La Tapa**
Plaza de las Flores, 13
Murcia
- 17 **El Pulpito**
Plaza Sta. Catalina, 1
Murcia
- 18 **La Torre de las Flores**
Plaza Sta. Catalina, 1
Murcia
- 19 **El Café Bar**
Gran Vía Alfonso X el Sabio 10
Murcia
- 20 **Jota Ele**
Plaza de Santa Isabel, 6
Murcia
- 21 **El Hispano**
Calle Radio Murcia, 4
Murcia
- 22 **Alborada**
Calle de Baquero Andrés, 15
Murcia
- 23 **La Taberna de Toni**
Calle Saavedra Fajardo, 20
Murcia
- 24 **Touché**
Calle Victorio, 1
Murcia
- 25 **Tapeoteca**
Plaza San Pedro, 3
Murcia
- 26 **Pasaje de Zabalburu**
Plaza San Pedro, 3
Murcia
- 27 **La Bien Pagá**
Calle Sociedad, 1
Murcia
- 28 **La Barra de El Torrao**
Calle Cronista Carlos Valcárcel
Murcia

Comenzamos nuestra ruta por el restaurante **Monumental**, un elegante local (que recuerda a los años 20 parisinos) situado en el casco antiguo de la ciudad, perfecto para carnes y pescados al horno de brasas.

Morales es uno de los clásicos de la cocina murciana ideales para darnos un homenaje. Situado en pleno centro de la ciudad, el local nos ofrece una carta repleta de sabores mediterráneos como el cogote de merluza o la pata de cabrito al horno.

Cerca de Santa Isabel y la plaza de Las Flores, encontramos a **La Virgen del Mar**, un templo del pescado y el marisco. A poca distancia, en la calle Fuensanta, encontramos **Keki Tapería**, un restaurante de cocina creativa con precios muy ajustados.

Precisamente, en la plaza de Las Flores encontramos varios locales que dan la nota muy alta en cuanto a aperitivos se refiere. Destaca la marinera de **El Fénix** o **La Tapa**, el Pulpo de El Pulpito o el marisco de La Torre de Las Flores. Aunque si te encuentras por la zona de Alfonso X, no deberías dejar de probar la marinera de **El Café Bar**.

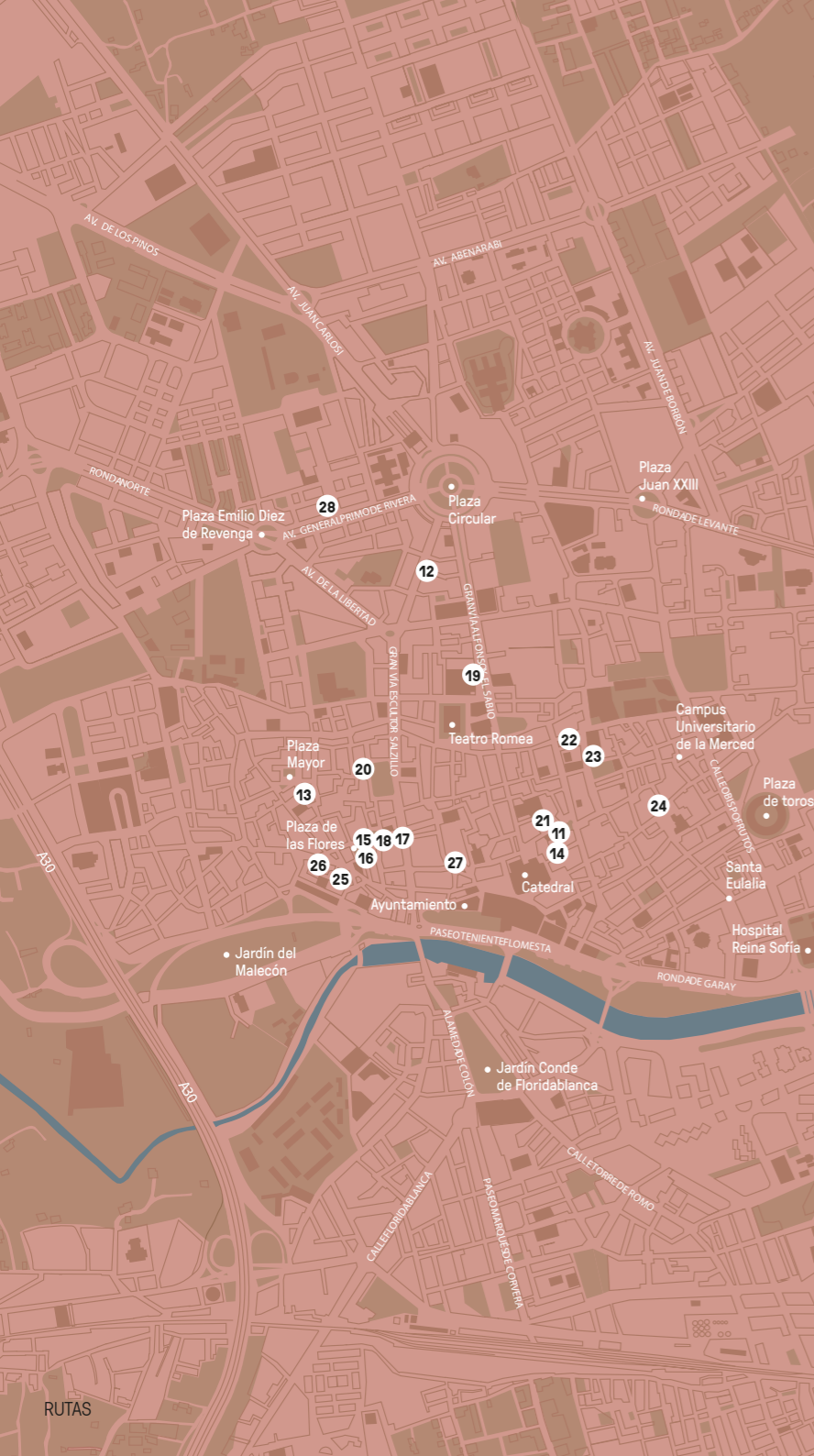
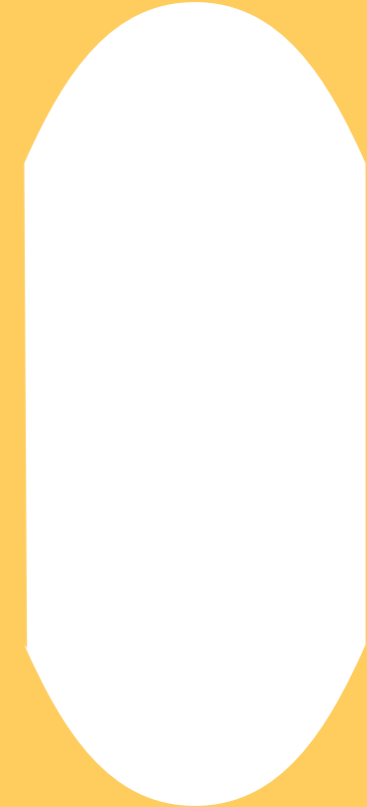
Cambiamos el tercio y seguimos nuestra ruta por dos restaurantes tradicionales de los que no hay que perderse en Murcia: **Jota Ele**, en la Plaza de Santa Isabel, nos ofrece una barra de calidad para disfrutar de un buen tapeo; y **El Hispano**, situado a espaldas de la Catedral que también ofrece una gran barra y una zona de restaurante con platos contundentes como el cochinitillo, el atún, guisos de cuchara... y unos postres muy recomendables, ideales para cerrar una ruta gastronómica para paladares exigentes.

Otro buen rincón gastronómico es el restaurante **Alborada**, que ofrece menús del día de calidad, una barra para el tapeo y una carta para el comedor de lo más interesante. A pocos metros encontramos **La Taberna de Toni**, un bar informal con unas tapas muy sabrosas y de gran calidad para acompañarlas con una buena copa de vino de la tierra. Y, sólo por las noches, lo más parecido a un bar de pintxos en la ciudad: **Touché**, donde encontraréis unas deliciosas magdalenas saladas, entre otras cosas.

Por la zona de Verónicas, se presentan algunas opciones a tener en cuenta, como **La Tapeoteca** o el **Pasaje de Zabalburu**, ambas de servicio informal, pero de cocina muy cuidada. Éste último, ideal para un aperitivo en barra. Lo mismo ocurre con **La Bien Pagá** o a **La Barra de El Torrao**, que disponen de un buen tapeo y de algunos platos muy perfilados para terminar de comer.



Cocina Foodie



Más información:
www.turismodemurcia.es

Turismo de Murcia.es

Cinco maneras de comer te Murcia