

Murcia es sinónimo de sol, buena temperatura, comidas al aire libre, tapas, cervezas y vino con carácter.

- 1 **Restaurante Salzillo**
Calle Cánovas del Castillo, 28
Murcia
- 2 **La Parranda**
Plaza San Juan, 7
Murcia
- 3 **La Pequeña Taberna**
Plaza San Juan, 7
Murcia
- 4 **El Churra**
Calle Obispo Sancho Dávila, 13
Murcia
- 5 **Torremolinos**
Senda de Granada, 122,
Churra
- 6 **Rincón Huertano**
Calle de los Lorcas, 16
Beniján
- 7 **Mesón La Torre**
Carril de la Torre, 52
Puente Tocinos
- 8 **Palacete Rural La Seda**
Vereda Catalán, s/n
Murcia
- 9 **Casa el Alias**
Av. de Sta. Catalina, 2
Murcia
- 10 **Las Acelgas**
Calle Jumilla, 3
Espinardo

La gran riqueza de productos de esta zona hace que la oferta de platos típicos sea muy amplia y variada. Verduras, carnes y pescados en guisos, revueltos, asados y a la plancha.

Empezamos nuestra ruta por el restaurante **Salzillo**, un clásico de la ciudad que lleva más de veinte años siendo uno de los referentes gastronómicos.

Seguimos con una taberna clásica, **La Parranda**, en plena plaza de San Juan. Se trata de un acogedor local con una barra típica donde degustar platos tradicionales y disfrutar, sobre todo, de las verduras en todas sus formas.

Justo al lado nos encontramos con **La Pequeña Taberna**, un sitio encantador, de cocina tradicional, que entremezcla lo rústico con lo elegante. No nos podemos perder las alcachofas en escabeche. **El Churra**, otro de los restaurantes de platos tradicionales ideales para disfrutar en la barra. Una de las mejores de la ciudad por servicio, calidad en sus productos y ambiente festero.

En la barriada de Churra, nos encontramos con el restaurante **Torremolinos**, donde comer buenas carnes a la brasa al estilo del clásico mesón tradicional murciano representado también por el **Rincón Huertano** y el **Mesón La Torre**.

El **Palacete Rural de la Seda** es uno de los enclaves más bonitos de la huerta de Murcia. Una de las bodegas más importantes de la Región y una cocina cuidada y reconocible lo han convertido desde sus inicios en una parada obligatoria. Un local para comer en un palacio.

Acabamos nuestra ruta por la gastronomía tradicional murciana con dos cervecerías muy conocidas a las afueras de la ciudad: **Casa El Alias**, en la Avenida de Santa Catalina, donde tomar unos buenos guisos de cuchara; y **Las Acelgas**, en la pedanía de Espinardo, unos aperitivos típicos muy interesantes, para quienes quieran perderse por esta pedanía murciana.



Edita:

Concejalía de Turismo
del Ayto. de Murcia

Texto:

Sergio Gallego

Fotografía:

Joaquín Zamora

Carlos Moises

Diseño:

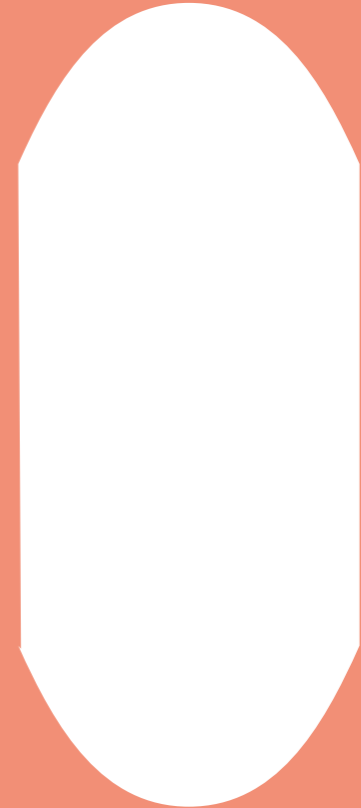
Grupo Graphic

Impresión:

Libecrom



Cocina Típica



Más información:
www.turismodemurcia.es

Turismo de Murcia.es

Cinco maneras de comer te Murcia