

Para quienes no renuncian a viajar, a pesar de tener un presupuesto reducido, encontramos algunos locales de Murcia que pueden hacer que la experiencia gastronómica sea muy satisfactoria.

- 40 **La Hamburguesa Rockera**
Calle Simón García, 1
Murcia
- 41 **The Factory**
Calle Victorio, 14
Murcia
- 42 **Al Rojo Vivo**
Calle Granero, 3
Murcia
- 43 **Lima Limón**
Calle Fuensanta, 5
Murcia
- 44 **Bonache**
Plaza de las Flores, 8
Murcia
- 45 **Nuevo Zaher**
Calle Riquelme, 13
Murcia
- 46 **Espinosa**
Calle Floridablanca, 3
Murcia
- 47 **Collados**
Calle D. Alfonso Palazón Clemares, 14
Murcia
- 48 **La Peladilla**
Calle San Antonio, 1
Murcia
- 49 **Madre de Dios**
Calle Vara de Rey, 11
Murcia
- 50 **Parlamento Andaluz**
Plaza Julián Romea, 1
Plaza de las Flores, 11
Murcia
- 51 **Guinea**
Calle Vidrieros, 1
Murcia
- 52 **Río Bar**
Calle Isidoro de la Cierva, 6
Murcia
- 53 **El Garrampón**
Calle Siervas de Jesús
Murcia
- 54 **Pepico del Tío Ginés**
Calle Ruipérez, 4
Murcia
- 55 **Los Toneles**
Calle Canovas del Castillo, 7
Murcia
- 56 **Los Zagales**
Calle Polo de Medina, 4
Murcia
- 57 **Green Sushi**
Calle Merced, 3
Murcia

Empezamos recomendando tres buenos sitios para comer hamburguesas de calidad: **La Hamburguesa Rockera**, **The Factory** y **Al Rojo Vivo**. Para un viaje por la cocina peruana, restaurante Lima Limón.

En la Plaza de las Flores, no podemos abandonar el lugar sin hacer una parada en la confitería **Bonache**, una de las más famosas de la ciudad, y probar una especialidad única murciana: el pastel de carne. También lo encontramos de gran calidad en el **Nuevo Zaher**, en la pastelería **Espinosa** y en **Collados**. Pero si de verdad quieres adentrarte en la gastronomía de la ciudad, debes pasar por la pastelería **La Peladilla** y probar el auténtico pastel de Cierva de Murcia.

Si lo que buscamos es un ambiente universitario, en la calle Vara del Rey tenemos **Madre de Dios** y el **Parlamento Andaluz**, en plena plaza de la Flores y en la plaza Romea, para comer a base de bocadillos, esta vez de embutidos, acompañados con una cerveza de la tierra bien fría. Aunque si lo que te apetece es visitar una taberna típica murciana puedes pasarte por **Guinea**, eso sí, mejor reservar antes.

Hacia nuestro siguiente enclave podemos hacer una breve parada en uno de los bares con más solera del centro: es el **Río Bar**, famoso por sus empanadillas y patatas fritas caseras.

Siguiendo con el ambiente universitario, en la zona de las tascas próxima a la Universidad de La Merced, nos encontramos con una taberna típica, de las de toda la vida, **El Garrampón**. Algo similar a lo que encontramos en **Pepico del Tío Ginés**, otro local con solera donde probar tapas típicas murcianas en un ambiente tabernario.

En la zona de las tascas de Murcia encontramos otros dos buenos bares de cocina típica murciana: **Los Toneles** y **Los Zagales**, que ofrecen una gran variedad de platos y productos típicos a un precio muy ajustado.

Green Shushi, muy cerca de la Universidad de La Merced, para los amantes de la cocina japonesa, o **Malena** en la Plaza Puxmarina, un gastrobar argentino con elaboraciones creativas, son algunas apuestas ganadoras.

- 58 **Malena**
Plaza Puxmarina, 2
Murcia
- 59 **El Jumillano**
Calle Luis Fontes Pagan, 4
Murcia
- 60 **Hermanos Rodenas**
Ronda Norte, 13
Murcia
- 61 **Del Gallo Blues**
Calle Central, 10
Espinardo
- 62 **Las Trastienda de Pablo Gonzalez**
Av. Libertad, 1
Murcia

Para un tapeo a bajo precio, también podemos acercarnos a **El Jumillano**, en la pedanía de Vistabella o a la zona de Ronda Norte, donde encontramos **Hermanos Rodenas**, un bar con un amplio abanico de platos y productos de calidad, a un precio más razonable que el que podemos encontrar en zonas como la plaza de Las Flores.

Del Gallo Blues, un espacio muy moderno y cosmopolita donde tomar unas hamburguesas gourmet o unas fabulosas croquetas de jamón cerca de la avenida Juan Carlos I y otro restaurante de corte similar es La Trastienda, más céntrico, con una amplia variedad de entrantes informales.



Edita:

Concejalía de Turismo
del Ayto. de Murcia

Texto:

Sergio Gallego

Fotografía:

Joaquín Zamora

Carlos Moises

Diseño:

Grupo Graphic

Impresión:

Libecrom

