



## Bienvenido a la tradición y evolución gastronómica

### *Welcome to tradition and gastronomic evolution*

Familia Los Toneles es una inmersión de lleno en el sabor de Murcia. Tradición, servicio y familia que aportan el carácter murciano a sus dos establecimientos en pleno centro de la ciudad: Bodegón Los Toneles y Restaurante Por Herencia.

Por Herencia es la reinención de la cocina murciana. Los platos de nuestra carta incluyen materia prima de primera calidad con técnicas vanguardistas, revisados por nuestro chef. Más de 40 años y dos generaciones de hosteleros nos dan la oportunidad de trabajar los clásicos de la cocina murciana en tono de cocina de autor.

Especialistas en carnes y pescados, sin olvidar las joyas de nuestra huerta murciana, puestas a fuego lento y servidas en dos ambientes a elegir: en nuestro salón o en nuestra terraza.

*TÚ ELIGES CÓMO DISFRUTAR DE NUESTRA EXPERIENCIA. PONTE CÓMODO, SIÉNTETE COMO EN TU CASA. RESTAURANTE POR HERENCIA.*

Familia Los Toneles is a complete approach to the traditional Murcian cuisine. Tradition, service and family are present in both our locations downtown: Bodegón

Los Toneles and Restaurante Por Herencia. Por Herencia is the reinvention of the Murcian cuisine. Our gastronomic offer includes only premium quality ingredients prepared with trend setting techniques, meticulously prepared by our executive chef. Over 40 years of experience and two generations of restaurateurs catering to the Murcian public gives us the opportunity to anew the classic Murcian signature dishes.

We specialize in fish and meats, without forgetting the jewels of our Murcian orchard, charcoaled with extreme care and served in two different settings: our dining room or terrace.

*IT'S UP TO YOU ON HOW TO ENJOY THIS EXPERIENCE. GET COMFORTABLE AND FEEL AT HOME. RESTAURANTE POR HERENCIA.*



## **Para Compartir To Share**

**Croqueta de chato Murciano con leche fresca de cabra Tallante** 3/Ud

Pork croquette with fresh goat milk

**Pan de cristal, cerdo ibérico, salsa tártara y sardina ahumada** 5,5/Ud

Crystal bread, iberian pork, tartar sauce and smoked sardine

**Cuarto de aguacate en tempura con ajoblanco y sardina** 5/Ud

Avocado quarter in batter with garlic and sardine

**Crujiente de chiquillo, brandada de bacalao y callos de bacalao** 5,5/Ud

Crispy pig skin, cod mush and cod guts

**Pimiento, cebolla y berenjena asados, crema de escalivada y ventresca de atún** 14,5

Roasted pepper, onion and eggplant, roasted veggie cream and tuna belly

**Tomate de la huerta de Murcia y bonito ahumado** 13

Seasonal tomato with smoked tuna

**Carpaccio de lubina, almendra, cilantro y ciruela** 18

Cured sea bass carpaccio, almond, coriander and plum

**Requesón, pesto de pistacho y acelgas, setas y trufa negra de La Puebla** 17,5

Cottage cheese, chard and pistachio pesto, mushrooms and black truffle

**Guisantes de Cartagena a la brasa, yema de gallina murciana y jalapeño** 16,5

Grilled green peas, egg yolk and jalapeño gazpacho

**Alcachofa a la brasa, caldo de pava, piñones y trufa negra de La Puebla** 22

Grilled artichoke, meat broth, pine and black truffle

**Tartar de atún rojo** 22

Red tuna tartar

**Huevos con foie, trufa y boletus** 17,5

Fried eggs with foie, truffle and boletus

**Albóndigas de manitas de cerdo y pulpo con puré de chirivía y hierbabuena** 15,5

Pig's trotters and octopus meatballs, parsnip mash and peppermint



## **Carnes**     *Meats*

**Secreto de cerdo a la brasa con puré de apionabo y migas de pimentón**     **18,5**

Grilled pork "Secreto" (Marbeled pork cut) celeriac mash with paprika bread crumbs

**Entrecot de vaca madurada a la brasa con pimientos de padrón fritos**     **S.P.**

Matured beef entrecote with fried peppers.

**Cordero Segureño desmigado, puré de manzana y cebollitas glaseadas**     **21**

Crumbled Lamb, roasted apple mash and glazed onions

## **Pescados**     *Fish*

**Rodaballo a la brasa, puré de patata y limón con tirabeques y ajos tiernos**     **S.P.**

Grilled turbot, mashed potato and lemon with mangetout peas and spring garlic

**Corvina, salsa de mantequilla e ibérico con hoja de col negra a la brasa**     **23**

Croaker, pumpkin mass and grilled carrot

**Pescado madurado a la brasa**     **S.P.**

Matured fish grilled

## **Dulces**     *Desserts*

**Leche frita flambeada y helado de turrón**     **7**

Flambé fried milk and nougat ice cream

**Milhojas de café asiático y requesón**     **7**

Coffee and cottage cheese millefeuille

**Tarta tatin de manzana, caramelo y helado**     **7**

Apple tarte tatin, caramel and ice cream

**Tarta de queso azul Ruperto de San Javier al horno**     **7**

Baked blue cheesecake

**Flan de gallina murciana y merengue**     **8**

Crème caramel

**Servicio de pan y aceite.** Bread and oil service     **2,3**