



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.



1 SOL
Guía Repsol 2024



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 ajo blanco y sardina	5,5/Ud
Avocado quarter in batter with garlic and sardine	
Crujiente de chiquillo, brandada de bacalao y callos de bacalao	6/Ud
Crispy pig skin, cod mush and cod guts	
Pimiento, cebolla y berenjena asados y crema de escalivada	14,5
Roasted pepper, onion and eggplant and roasted veggie cream	
Tomate de la huerta de Murcia y bonito ahumado	13
Seasonal tomato with smoked tuna	
Carpaccio de lubina, almendra, cilantro y ciruela	20
Cured sea bass carpaccio, almond, coriander and plum	
Tartar de gamba, escabeche de zanahoria y zanahoria encurtida	24
Shrimp tartar, carrot marinade and carrot pickle	
Requesón, pesto de pistacho y acelgas y espárragos de Barranda a la brasa	17,5
Cottage cheese, chard and pistachio pesto, and roasted asparagus	
Espárrago blanco a la brasa, pilpil de bacalao, cocochas y hueva de mujol	21,5
Roasted asparagus, cod "pil pil" sauce and dried roe	
Tartar de atún rojo	22
Red tuna tartar	
Huevos con foie, trufa y boletus	18
Fried eggs with foie, truffle and boletus	
Albóndigas de manitas de cerdo y pulpo con puré de chirivía y hierbabuena	16
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 y bajocas a la brasa **23**

Croaker, pumpkin mass and grilled green beans

Lubina madurada a la brasa **S.P.**

Grilled matured sea bass

Dulces *Desserts*

Leche frita flambeada y helado de turrón **8**

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 (Finca El Romero de Bullas) con merengue **8**

Crème caramel

Servicio de selecciones de panes de Antonio Moreno y aceite. Bread and oil service **2,3**