



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 2,5

Pork croquette with fresh goat milk

Vieira y langostino con mayonesa de Kimchee al gratén 5,3

Scallop and prawn with Kimchee mayonnaise au gratin

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

Crystal bread, iberian pork, tartar sauce and smoked sardine

Cuarto de aguacate en tempura con ajoblanco 5

Avocado quarter in batter with garlic

Pimiento, cebolla y berenjena asados, crema de escalivada y ventresca de atún 13

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

Guisantes del Valle de Ricote de Andrés y aguacate a la brasa, yema de huevo campero, gazpacho de jalapeños y chiquillo murciano 13,5

Grilled green peas and avocado, egg yolk, jalapeño gazpacho and "chiquillo"

Alcachofa a la brasa, caldo de pava, piñones y trufa de La Puebla 21

Grilled artichoke, meat broth, pine and truffle

Tartar de atún rojo 21

Red tuna tartar

Huevos con foie, trufa y boletus 16,5

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 desmigado, puré de manzana y cebollitas glaseadas **20,5**

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, mole de calabaza totanera y zanahoria a la brasa **22,5**

Croaker, pumpkin mass and grilled carrot

Dulces *Desserts*

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

Flambé fried milk and nougat ice cream

Coulant de chocolate con helado y frutos rojos **7**

Chocolate coulant with ice cream and berries

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 **6,5**

Baked blue cheesecake

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