



Bienvenido a la tradición y evolución gastronómica

FAMILIA LOS TONELES

*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 Por Herencia <i>"Por Herencia" croquette</i>	2,2 €
Vieira y langostino con mayonesa de Kimchee al gratén <i>Scallop and prawn with Kimchee mayonnaise au gratin</i>	5 €
Tosta de cerdo ibérico, salsa tártara y sardina ahumada <i>Pork toast, tartar sauce and smoked sardine</i>	5,5 €
Pulpo al horno, patata y crema de berza a la brasa <i>Roasted octopus, potato and grilled cabbage cream</i>	5 €
Alcachofa de Ulea a la brasa, piñones y pimentón <i>Grilled artichoke, pine nuts and paprika</i>	11,5 €
Tomate de temporada y bonito ahumado <i>Seasonal tomato with smoked tuna</i>	13 €
Pimiento, cebolla y berenjena asados, crema de escalivada y ventresca de atún <i>Roasted pepper, onion and eggplant, roasted veggie cream and tuna belly</i>	13 €
Burrata, espárragos trigueros de Barranda y presa de vaca madurada <i>Burrata, wild asparagus and aged beef carpaccio</i>	15 €
Huevos con foie y trufa <i>Fried eggs with foie and truffle</i>	14,5 €
Carpaccio de vaca madurada, encurtidos y salsa de yema <i>Aged beef carpaccio, pickles and yolk sauce</i>	15 €



Carnes *Meats*

Secreto de cerdo a la brasa con puré de apionabo y migas de pimentón 17,5 €
Grilled pork "Secreto" (Marbeled pork cut) celeriac mash with paprika bread crumbs

Entrecot de vaca madurada a la brasa, pimientos de padrón S.P.
Matured beef entrecote with fried peppers

Cordero desmigado, puré de manzana y cebollitas glaseadas 20€
Crumbled Lamb, roasted apple mash and glazed onions

Pescados *Fish*

Tartar de atún 20,5 €
Red tuna tartar

Rodaballo a la brasa, puré de patatas y limón con tirabeques S.P
Grilled turbot, mashed potatoes and lemon with mangetout peas

Pescado de temporada a la brasa 22 €
Catch of the day

Dulces *Desserts*

Leche frita flambeada y helado de turrón 6 €
Flambé fried milk and nougat ice cream

Coulant de chocolate con helado de nata con frutos rojos 6 €
Chocolate coulant with white ice cream and berries

Tarta tatin de manzana, caramelo y helado 6 €
Apple tarte tatin, caramel and ice cream

Tarta de queso al horno 6 €
Baked chessecake



Alérgenos*

Allergens*

***Nuestros platos pueden contener alérgenos.
Consulte al camarero.**

**Our dishes may contain some allergens.
Ask the waiter.*

