



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

Chato murcian Pork croquette with Tallante 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 6/Ud

Tempura avocado quarter with garlic and almond sauce and sardine

Crujiente de chiquillo, brandada de bacalao y callos de bacalao 6/Ud

Crispy pig skin, cod mush and cod guts

Tomate de la huerta de Murcia y bonito ahumado 14

Seasonal tomato with smoked tuna

Ensaladilla de asado de corvina, bajocas, hierbabuena y limón 16

“Ensaladilla” (potato and mayo salad) with grilled croaker, green beans, peppermint and lemon

Tartar de quisquilla, escabeche de zanahoria y zanahoria encurtida 26

Shrimp tartar, carrot marinade and carrot pickle

Requesón, pesto de pistacho y acelgas, habas y trufa negra de La Puebla 18,5

Cottage cheese, chard and pistachio pesto, broad beans and black truffle

Guisantes de Cartagena a la brasa, yema de huevo y jalapeño 17

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

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 17

Pig´s trotters and octopus meatballs, parsnip purée and peppermint

Guiso de conejo de monte con alubias riñón y angula de monte 25

Rabbit stew with beans and “angula de monte” mushrooms

