

desde 1947
Restaurante
La Murciana



Desde 1947, tradición, hospitalidad y cocina mediterránea se unen para ofreceros una experiencia auténtica junto al mar.

Since 1947, tradition, hospitality, and Mediterranean cuisine have come together to offer you an authentic seaside experience.



INFORMACIÓN ALÉRGENOS ALLERGEN INFORMATION

“Reglamento (UE) No 1169/2011” ALERGIAS E INTOLERANCIAS ALIMENTICIAS Si necesitan información, no duden en solicitarla a nuestro personal. Gracias.

"Regulation (EU) No. 1169/2011"

ALLERGIES AND FOOD INTOLERANCES



























If you need information, do not hesitate to ask our staff. Thank you.



ENTRANTES FRIOS

COOL STARTERS

PRECIO EN €

Focaccia de pan con allioli y tomate Bread with allioli and tomato	 	6
Mortero de allioli o tomate Allioli or tomato sauce		1.5
Gilda de anchoa y piparra (1 unidad) Gilda of anchovie in vinegar and basque chili pepper	 	5
Marinera murciana con anchoa de Santoña "oo" (1 unidad) Marinera murciana with anchovie (1 unit)	 	4
Ostra mediterranea al natural Natural mediterranean oyster		5
Ensalada de la huerta con verduras de la terreta Salad with local vegetables		14
Ensaladilla de rape con rosquillas saladas Monkfish salad with breadsticks	   	11
Ensalada templada con bacon crujiente, gulas y vinagreta de mostaza Warm salad with bacon, eels and mustad vinegar	  	15
Tomate valenciano abierto en flor con ventresca de atún Valencian tomato with belly tuna		16
Esgarraet de pimiento asado con láminas de mojama y migas de bacalao Roasted peppers with dried tuna and smoked cod		14
Tabla de salazones con brotes de rábano (mojama, 2 tipos de hueva) Salted fish plate with radish		16
Selección de quesos de oveja (curado, romero y trufa) Shepp's selection cheese (cured, rosemary, truffle)		14
Jamón 50% raza ibérica "BEHER" Iberian ham "BEHER"		22
Anchoas de Santoña "oo" (8 unidades) Santoña anchovies (8 units)		22
Lingote de foie micuit con manzana caramelizada Foie micuit with caramelized apple		18
Tataki de atún con hoisin y lecho de aguacate con crocanti de almendra Tuna tataki with hoisin and avocado	  	14
Steak tartar de ternera gallega sobre hueso de tuétano y mostaza Steak tartar of Galician beef in marrow bone	   	19

IVA INCLUIDO

ENTRANTES CALIENTES

HOT STARTERS

PRECIO EN €

Nuestras patatas bravas Our "Bravas" fried potatoes 	9
Chiprones con ajos tiernos macerados en marmita Our "Bravas" fried potatoes 	14
Calamar de playa a la plancha o rebozado Grilled or fried hole squid 	21
Puntillas de calamar rebozadas Fried baby squids 	14
Sepia a la plancha Grilled cuttlefish 	16
Pata de pulpo grillado con base de parmentier de patata Grilled octopus leg with potato parmentier   	22
Fritura de pescaditos de la lonja (Pescadilla, palaya y boquerón) Mediterranean mix fried fish 	16
Flor de alcachofa con pétalos de jamón y ralladura de foie (1 unidad) Artichoke flower with ham and foie	6
Surtido de croquetas (Codillo, marisco, bacalao y boletus) Croquettes selection (pork, seafood, cod and boletus)   	12
Crujiente de langostino y hierbabuena con masa wonton y chili dulce Crunchy shrimps with peppermint in wonton dough and sweet chili  	18
Tempura de verduras de temporada con salsa de cebolla Season vegetables in tempura with onion sauce 	12
Tellinas a la plancha Grilled tellinas 	14
Clochinas al vapor Steamed mussels 	12

PASTA

PASTA

PRECIO EN €

Spaguetti bolognesa o carbonara Bolognese or carbonara spaghetti  	12
Ravioli al pomodoro con queso Ravioli with cheese and tomato 	12

IVA INCLUIDO

ARROCES SECOS

PAELLAS



PRECIO EN €

MINIMO DOS PERSONAS / PRECIO POR PERSONA. SE HARÁ UN TIPO DE ARROZ POR MESA
MINIMUM OF TWO PEOPLE/PRICE PER PERSON. WE WILL COOK ONE TYPE OF PAELLA PER FULL TABLE

Paella valenciana Valencian paella (Chicken, rabbit, vegetables and snails)		18
Paella de verduras de temporada Season vegetables paella		15
Arroz del señoret Peeled seafood paella	  	20
Arroz negro Fish paella with squid ink	  	16
Arroz de chipirones y ajos tiernos Paella with baby squids and green garlic		16
Arroz de costilla y alcachofa Paella with ribs and artichoke		18
Arroz de wagyu y boletus Paella with wagyu meat and boletus		20
Paella de bogavante Lobster paella	  	25
Paella de carabineros Red prawn paella	  	24
Fideuá del señoret de fideo fino o grueso Fideua with peeled seafood	 	20
Arroz al horno Typical Valencian oven rice		18
Arroz a la cubana Cuban-style rice		15











ARROCES MELOSOS

CREAMY RICE



PRECIO EN €

MINIMO DOS PERSONAS / PRECIO POR PERSONA. SE HARÁ UN TIPO DE ARROZ POR MESA
MINIMUM OF TWO PEOPLE/PRICE PER PERSON. WE WILL COOK ONE TYPE OF PAELLA PER FULL TABLE

Arroz de pollo campero Free-range chicken rice with snails		18
Arroz del señoret Peeled seafood rice	  	20
Arroz de pato y foie Rice with duck and foie		19
Arroz de bogavante Lobster rice	  	25
Arroz de carabineros Red prawn rice	  	24

MARISCO

SEAFOOD

PRECIO EN €

Gamba rallada al la plancha (6 unidades) Grilled striped prawn (6 units)		30
Cigala a la plancha (6 unidades) Grilled Norway lobster (6 units)		45
Mariscada con bogavante Seafood plate with lobster	 	50
Submarino de marisco La Murciana La Murciana submarine (To share)	 	110

PESCADOS

FISH


PRECIO EN €

Dorada con verdura de temporada y patatas Grilled dorada with vegetables and potatoes		20
Lubina con verdura y de temporada y patatas Grilled seabass with vegetables and potatoes		22
Rodaballo al horno con verdura y patatas Turbot cooked in oven with vegetables and potatoes		24
Lomo de merluza de pincho del Cantábrico sobre lecho de ratatouille Grilled Cantabrian hake in a bed of ratatouille	  	22
Caldero de rape a la marinera con calamar y marisco Cauldron of monkfish with squids and seafood	  	24

CARNES

MEAT

PRECIO EN €













Entrecote de ternera de 21 días de maduración con patatas Beef entrecote with 21 days of maturation		22
Filet mignon con corona de foie y cebolla caramelizada Filet mignon with foie and caramelized onion		24
Carrillera ibérica a baja temperatura con salsa de tempranillo y boniato Pork cheek with tempranillo sauce		18

IVA INCLUIDO

POSTRES

DESSERTS

PRECIO EN €

Tarta fría de queso con arándanos Cheesecake with blueberries	 	7
Torrija con helado de vainilla o leche merengada French toast with cinamon and ice cream	 	7
Tarta de chocolate con crumble de galleta Chocolate cake with crumble of biscuit	 	7
Donut original a la plancha con helado de vainilla original grilled donut with vanilla ice cream	   	7
Nuestro tiramisú Our tiramisu	  	7
Flan de huevo con su caramelo natural Homemade flan with natural caramel		6
Sorbetes de limón o mandarina Lemon or mandarin sorbet		6
Fruta natural de temporada Piece of season fruit		5

IVA INCLUIDO





