

desde 1947

Restaurante
La Murciana





OS DAMOS LA BIENVENIDA A NUESTRA CASA.

Ya desde 1947, nuestra principal misión es haceros sentir

como en casa.

Nada mejor que nuestra gastronomía tradicional a orillas del

Mediterráneo.

WELCOME TO OUR HOME

Since 1947, our main goal is to make you

feel at home.

Nothing better than the best traditional gastronomy by the

Mediterranean Sea

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.





INFORMACIÓN

Information

TODOS NUESTROS ARROCES SE HACEN AL MOMENTO.

Rice is cooked at the moment.

SE HARÁ UN ARROZ POR MESA SALVO QUE SE SOLICITEN CON RESERVA PREVIA.

There will only be one rice per table, unless there is a request beforehand.

EL PRECIO DE LOS ARTÍCULOS EN CARTA SON POR UNIDAD, AL IGUAL QUE LOS ARROCES (POR PERSONA).

The menu items show the price per unit, as well as the rice price

PARA GRUPOS DE MÁS DE DOCE COMENSALES SE DEBERÁ ACORDAR MENÚ CONCERTADO POR MESA COMPLETA.

A menu will be settled per table for more than 12 people groups

PAGO POR MESA COMPLETA

One payment per table.

QUEDA TOTALMENTE PROHIBIDO EL ACCESO AL ESTABLECIMIENTO SIN CALZADO, SIN EL TORSO CUBIERTO, MOJADOS, CON ARENA Y EN SITUACIÓN INDECOROSA.

It is strictly forbidden to enter the establishment without footwear, without the torso covered, wet, with sand and in an unseemly situation.

GRACIAS

Thank you

Nuestro menú

Servicio de pan con allioli

ELEGIR 3 ENTRANTES CENTRO
MESA

29⁹⁵ €

Chipirones con ajitos tiernos

Ensalada de rulo de cabra

Puntilla de calamar

Marinera murciana

Mejillones al vapor

Castañeta con habitas

Crujiente de langostino

Patatas bravas

PLATO PRINCIPAL A ELEGIR

Se hará un tipo de arroz por mesa de un mínimo de dos personas

Arroz del señoret

Paella de bogavante (+5€)

Arroz negro

Dorada de cultivo

Arroz al horno

Merluza de pincho (+5€)

Arroz meloso de cangrejo

Contramuslo de pollo

Paella valenciana

Solomillo ibérico

Paella de verduras

Entrecot de ternera (+5€)

POSTRE A ELEGIR

Tarta de queso con arándanos

Helado

Tarta de chocolate y galleta

Turrón, chocolate, vainilla

Pudin de almendras

Sorbete

Fruta de temporada

Limón y mandarina

Torrija con helado

NOTA INFORMATIVA

Este menú no incluye la bebida

Our menu

Bread with allioli sauce

CHOOSE 3 STARTES TO
SHARE

29^{'95}
€

Sauteed baby squids with garlic

Fried baby squids

Steamed mussels

Crunchy shrimps

Goat cheese salad

Marinera murciana

Cuttlefish with beans

Spicy fried potatoes

MAIN DISH TO CHOOSE

Will be one type of rice per table minimum of two people

Peeled seafood rice señoret

Black rice (with squid ink)

Oven baked rice

Creamy crab rice

Valencian paella

Vegetables paella

Lobster paella (+5€)

Grilled gilthead

Grilled hake (+5€)

Chicken thigh

Iberian sirloin pork

Grilled entrecotte(+5€)

DESSERT TO CHOOSE

Cheesecake with blueberries

Chocolate cake with biscuit

Almonds pudin

Season fruit

Ice cream

Nougat, chocolate, vanilla.

Sorbet



Lemón and mandarin

French toast with ice cream

INFORMATIVE NOTE


Drinks not included



Servicio de pan con all i oli por comensal		2.50€
Bread with allioli service per person		
Ralladura de tomate natural		1.50€
Tomato sauce		
Allioli casero		1.50€
Homemade allioli sauce		




NUESTRAS ENSALADAS

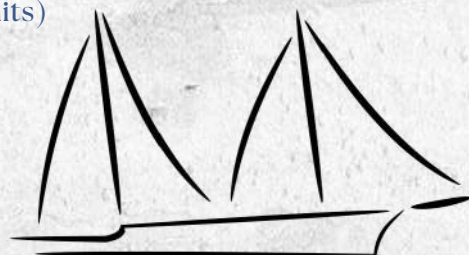
Our salads

Ensalada valenciana		12.00€
Valencian salad		
Ensalada de rulo de cabra	 	12.00€
Goat cheese salad		
Ensaladilla rusa	 	9.00€
Russian salad		
Tomate abierto en flor con ventresca de atún		14.00€
Tomato with tuna belly		

ENTRANTES FRÍOS






















Cold starters

Esgarraet con mojama		14.00€
Roasted peppers with dried tuna and smoked cod		
Foie micuit		16.00€
Foie micuit		
Jamón de cebo ibérico		22.00€
Iberian cured ham		
Selección de quesos gourmet		16.00€
Gourmet cheese selection		
Anchoa de Santoña "00" (8uds)		22.00€
Santoña anchovies "00" (8 units)		



ENTRANTES CALIENTES

Hot starters

Chipirones con ajos tiernos		12.00€
Sautéed baby squid with green garlic	<small>MOLUSCOS</small>	
Castañeta con habitas		14.00€
Baby cuttlefish with beans	<small>MOLUSCOS</small>	
Calamares a la romana		12.00€
Fried squid rings	<small>MOLUSCOS</small>	
Calamar de playa a la plancha		18.00€
Grilled hole squid	<small>MOLUSCOS</small>	
Calamar de playa rebozado		18.00€
Fried hole squid	<small>MOLUSCOS</small>	
Sepia a la plancha		14.00€
Grilled cuttlefish	<small>MOLUSCOS</small>	
Puntillas de calamar		12.00€
Fried baby squid	<small>MOLUSCOS</small>	
Pulpo a la brasa con parmentier de patata	 	22.00€
Octopus with parmentier potato	<small>MOLUSCOS LACTEOS</small>	
Fritura de pescaditos		12.00€
Fried small fresh fish	<small>PESCADO</small>	
Patatas bravas		8.00€
Spicy potatoes (with spicy sauce)	<small>HUEVOS</small>	
Surtido de croquetas (4 uds)	    	12.00€
Carabinero, Boletus, Jamón y Bacalao	<small>PESCADO GLUTEN LACTEOS CRUSTACEOS MOLUSCOS</small>	
Varied of croquettes (4 units)		
Red prawn, Boletus, Ham and Cod		
Gambas al ajillo		14.00€
Shrimps with garlic	<small>CRUSTACEOS</small>	
Verduras en tempura		12.00€
Vegetables in tempura	<small>HUEVOS</small>	
Tellinas al vapor		12.00€
Steamed tellinas	<small>MOLUSCOS</small>	
Clóchinas al vapor		12.00€
Steamed Valencian mussels	<small>MOLUSCOS</small>	
Crujiente de langostino (4 uds)		12.00€
Crunchy shrimps (4 units)	<small>CRUSTACEOS</small>	























UN ARROZ POR MESA
ONE TYPE OF RICE PER TABLE

MÍNIMO 2 PERSONAS
MINIMUM OF 2 PEOPLE

PRECIO POR PERSONA
PRICE PER PERSON

ARROCES SECOS

Paellas

Paella de verduras Vegetables paella		15.00€
Paella valenciana 		18.00€
Valencian paella (chicken, rabbit, vegetables and snails)		
Arroz negro   		16.00€
Black fish rice (with squid ink)		
Paella de bogavante   		25.00€
Lobster paella		
Arroz del señoret   		20.00€
Peeled seafood rice		
Paella de marisco   		20.00€
Seafood paella		
Paella de rojos   		24.00€
Red prawn paella		
Fideuà de fideo fino o grueso   		20.00€
Thin noodles with seafood (Fideuà)		
Arroz de castañeta y alcachofa   		20.00€
Cuttlefish and artichoke rice		
Arroz al horno		18.00€
Oven baked rice		

ARROCES CALDOSOS

Caldoso de marisco    Creamy rice		20.00€
Creamy seafood rice		
Caldoso de bogavante   		25.00€
Creamy lobster rice		
Caldoso de rojos   		24.00€
Creamy red prawn rice		
Caldoso de cangrejo   		20.00€
Creamy crab rice		
Caldoso de pollo campero y conejo 		18.00€
Creamy camp chicken and rabbit rice		











MARISCOS

Seafood

Zarzuela de pescado y marisco	  	30.00€
Fish and seafood stew		
Gamba rallada plancha (6 uds)		30.00€
Deep-water pink shrimp (6 pieces)		
Cigala plancha (6 uds)		35.00€
Norway lobster (6 pieces)		
Mariscada con bogavante	 	40.00€
Seafood platter with lobster		
Submarino de marisco (para compartir)	 	80.00€
Seafood submarine (to share)		

PESCADOS


Fish

Lubina a la plancha		20.00€
Grilled farmed sea-bass		
Dorada a la plancha		19.00€
Grilled farmed gilthead bream		
Rodaballo a la plancha		22.00€
Grilled turbot		
Lenguado a la plancha		24.00€
Grilled sole		
Merluza de pincho a la plancha	 	20.00€
Grilled hake		
Rape a la plancha		20.00€
Grilled monk fish		
Rape a la marinera	  	22.00€
Monk fish with marinera sauce		



CARNES





Meat

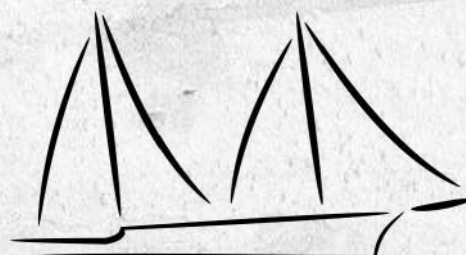
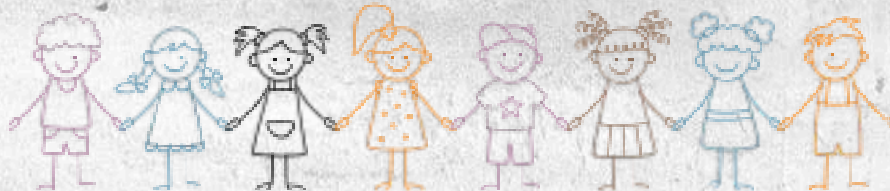
Carrillera ibérica con salsa de tempranillo 	16.00€
Pork cheek with tempranillo sauce	
Entrecote plancha	20.00€
Grilled entrecot steak (beef)	
Solomillo a la plancha	22.00€
Grilled sirloin steak (beef)	

SUPLEMENTO DE SALSAS 2.00€
SAUCE SUPPLEMENT 2.00€































NIÑOS

Kids

Lágrimas de pollo   	12.00€
Homemade chicken fingers	
Macarrones boloñesa 	12.00€
Bolognese macaroni	
Macarrones carbonara  	12.00€
Carbonara macaroni	



POSTRES Desserts

-  **Torrija con canela y helado**   7.00€
French toast with cinnamon and ice cream
-  **Flan de huevo**   6.00€
Egg flan
-  **Flan de café**   6.00€
Coffee flan
-  **Pudin de almendras**     6.00€
Almond pudding
-  **Tarta fría de queso con mermelada de arándanos**   6.00€
Cheesecake with blueberries
-  **Tarta de chocolate**   6.00€
Chocolate cake
-  **Nuestro tiramisú**   6.00€
Our tiramisu
- Fruta natural** 5.00€
Natural fruit
- Sorbete de mandarina o limón**  5.00€
Mandarin or Lemon sorbet
- Coulant de chocolate con helado**       7.00€
Chocolate coulant with ice cream



Elaboración propia
Selfmade

