

Abrir boca

Paco Hernández

gastronomia@laopiniondemurcia.es



Bodegón Los Toneles

Sabor a Murcia en cada uno de sus platos

► Cada día de la semana ofrecen un tipo de arroz murciano diferente



■ Los sabores más tradicionales de la cocina murciana cuentan en la capital con una garantía de continuidad

desde 1977 (año en el que los hermanos Pepe y Santiago Navarro abrieron el Bodegón Los Toneles en la calle Cánovas del Castillo), hasta hoy, casi 40 años después, ya que mantienen el mismo espíritu de su origen gracias a la hija de Pepe, María José Navarro; su marido, el gaditano Juan Carlos Romero (que vino a ver un Murcia-Cádiz a la Condomina y conoció a su mujer en las tasas), y gracias también a los sobrinos de los fundadores, Evaristo Navarro, en la barra, y Antonio Lázaro Navarro, en la plancha y la cocina; con la ayuda de Rudi, Pepe, Jose y Andrés.

Tras la moderna remodelación, realizada en 2006, han sabido mantener, además de la esencia de la cocina murciana, las mesas de madera originales de aquel bodegón en el que reinaban hasta ocho gigantes barriles de 1.200 litros en los que se vendía vino jumillano a granel, auténticos aperos de labranza que aún decoran sus paredes y pinturas originales de Falgas y Vicente

Cuentan con menú diario por diez euros y cada día preparan dos guisos, como el de berzas, manitas u olla de cerdo

PALABRA DE CHEF

ANTONIO LAZARO NAVARRO Y EVARISTO NAVARRO SUAREZ



«PREPARAMOS PLATOS DE PRODUCTOS MURCIANOS ELABORADOS CON CARÍÑO Y SABER HACER»

Armiñana.

Las tapas por excelencia de Los Toneles son los más típicos platos murcianos preparados con productos de primera calidad y «como se cocinaba antiguamente -comenta Juan Carlos- en los tiempos que se utilizaba la imaginación y se aprovechaba todo. Así nació nuestra tapa de los 'arbolitos' una coliflor rebozada que ideó mi suegro para conseguir que les gustase a sus nietos».

Conviene llegar temprano a la hora comer o cenar, sobre todo los fines de semana, pues no se puede reservar.

PACO HERNÁNDEZ

La carta de Los Toneles ofrece una amplia variedad de ensaladas murcianas, con boquerones, con ventresca, o sabrosas perdices de lechuga.

Cada día de la semana preparan un tipo de arroz murciano diferente: los lunes, de verdura; los martes, de magra; miércoles, de conejo; jueves, de costillejas, y viernes, arroz marinero con atún, mejillones, sepia y calamar.

En el apartado de tapas reinan la ensaladilla, los michirones (cocinados con canela) o los sesos a la plancha, además de sus riquísimas patatas cocidas con ajo, las



REVUELTO DE SETAS



REVUELTO DE BERENJENAS



'VAMPIRO' MONTADITO DE SOBRASADA Y QUESO



TAPA DE ARROZ CON COSTILLEJAS



chapinas, la careta, el hígado a la plancha o con pimientos, la sangre frita o los exquisitos revueltos de setas con ajos y champiñón, de morcilla, de acelgas o el de berenjena.

Uno de sus platos que más triunfa es la verbena de verduras a la plancha.

Tienen en su carta una gran variedad de montaditos (casi una veintena), preparados en su plancha, a la vista del público.

Cada día preparan también dos platos de guisos, como el de berzas, olla de cerdo, pasta o manitas de cerdo con salsa y patatas fritas.

Cuentan con menú diario,

por diez euros, que incluye dos platos, bebida, pan y postre.

Hace tres años un grupo de clientes quiso mostrar su aprecio a las viandas preparadas en el local con una murcianísima ofrenda que incluía un gotero, un capullo de seda, un bote de pimentón, un limón, un caballito de mar, la cruz de Caravaca, una figurita de belén, un termómetro y un ánfora que desde entonces se pueden contemplar a través de una ventana abierta en uno de sus barriles.

Hace tres años un grupo de clientes quiso mostrar su aprecio a las viandas preparadas en el local con una murcianísima ofrenda que incluía un gotero, un capullo de seda, un bote de pimentón, un limón, un caballito de mar, la cruz de Caravaca, una figurita de belén, un termómetro y un ánfora que desde entonces se pueden contemplar a través de una ventana abierta en uno de sus barriles.

MÁS INFORMACIÓN

- **Lugar:** Calle Cánovas del Castillo, 7. Murcia.
- **Horarios:** De 9.30 a 16 h. y de 19.30 a cierre. Cierra domingos y festivos.
- **Precio:** Media de 10/14 euros/persona.
- **Teléfono:** 968 210 209.