

**En los últimos años hemos asistido al nacimiento de una nueva cocina murciana, más moderna, con verdaderos toques de autor y, lo más importante, de una calidad muy alta.**

- 63 **Cabaña Buenavista**  
Finca Buenavista.  
El Palmar.
- 64 **Verna**  
Carril de los Canos, 104.  
Puente Tocinos.
- 65 **Local de ensayo**  
Calle Policía Ángel García, 20.  
Puente Tocinos.
- 66 **Rincón de Pepe**  
Calle Rocamora, 7.  
Murcia
- 67 **Enso Sushi**  
Calle Sta. Teresa, 6.  
Murcia.
- 68 **Kome**  
Av. Libertad, 6.  
Murcia.
- 69 **Real Casino de Murcia**  
Calle Trapería, 22.  
Murcia.
- 70 **Taúlla**  
Calle Antonio Flores Guillamón, 2.  
Espinardo.

Comenzamos nuestra ruta en El Palmar, donde nos encontramos con el máximo representante de la cocina de autor: **Cabaña Buenavista**, de Pablo González-Conejero, el único restaurante con una estrella Michelin en Murcia. Un entorno muy bonito y la cocina más creativa de la ciudad hacen de este restaurante la experiencia gastronómica más completa de la ciudad.

En Puente Tocinos se concentran dos restaurantes que forman parte de esta nueva cocina murciana: **Verna** y **Local de Ensayo**. El primero es un restaurante gastronómico de platos potentes y con mucho sabor. Al frente de su cocina nos encontramos a un chef con una trayectoria muy interesante (Diverxo, Casa Marcial...), que se nota en cada bocado. Merece la pena coger el coche y desplazarse a la pedanía de Puente Tocinos para disfrutar de su cocina, y de sus espectaculares jardines exteriores.

**En Local de Ensayo**, otro gastronómico de altísimo nivel, podremos disfrutar de propuestas muy creativas y una ambientación sorprendente y cuidada hasta el más mínimo detalle que lo han convertido en unos meses en un claro referente de la ciudad de Murcia.

Volviendo al centro de Murcia podemos hacer una parada en la barra del **Rincón de Pepe**. Un restaurante que combina tradición con innovación en cada uno de sus platos. El Rincón de Pepe nos ofrece un tapeo de calidad inmejorable y un salón comedor para una comida más pausada.

Pero si lo que nos gusta es la cocina oriental, en la calle Santa Teresa, cerca de la plaza de Santa Isabel, **Enso Sushi** es el local a tener en cuenta. Una calidad sublime y unas creaciones únicas hacen de este restaurante un lugar de culto para los amantes de la cocina nipona. Pero si además de los pescados os gustan las elaboraciones con toques orientales, entonces el restaurante **Kome** es la mejor elección. Este pequeño local, sin mesas, con apenas doce asientos en barra, es uno de los restaurantes más chic y cosmopolitas de la ciudad. Un pequeño oriental en el que hay que dejarse

llevar y disfrutar a cada bocado de elaboraciones diferentes, frescas y novedosas.

En la calle Trapería, llegando a la Catedral, hacemos una parada en el **Real Casino de Murcia**, un local precioso que merece la pena visitar sólo por su valor arquitectónico y la belleza de sus espacios. En cocina, una carta ajustada a todos los gustos, con toques modernos.

Acabamos nuestra ruta gastronómica por la nueva cocina murciana desplazándonos a **Taúlla**, en Espinardo, uno de los últimos restaurantes que ha abierto sus puertas en la ciudad. Ofrece una carta creativa en la que la verdura tiene mucho protagonismo; además, con unos precios muy económicos.



**Edita:**

Concejalía de Turismo  
del Ayto. de Murcia

**Texto:**

Sergio Gallego

**Fotografía:**

Joaquín Zamora

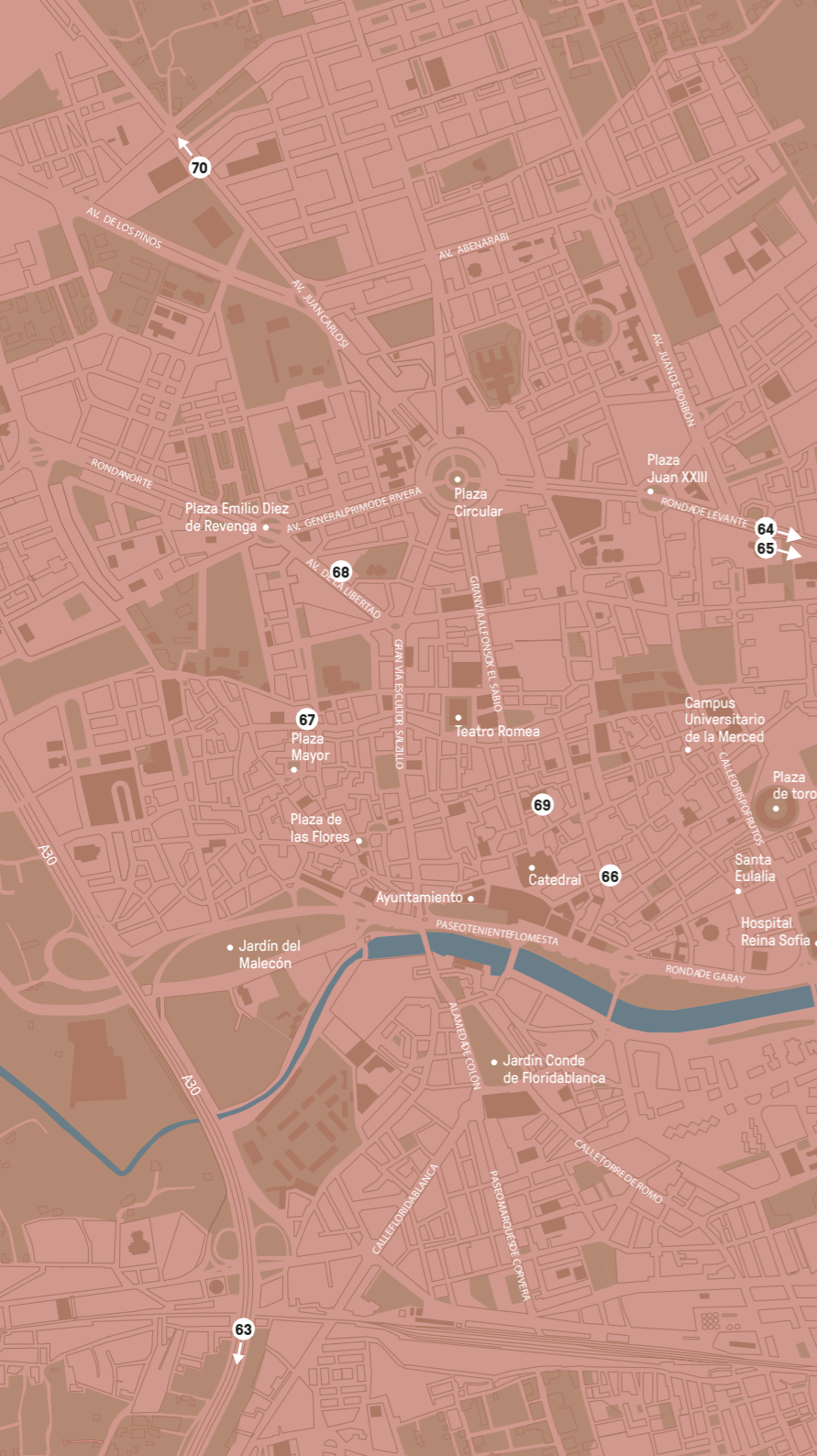
Carlos Moises

**Diseño:**

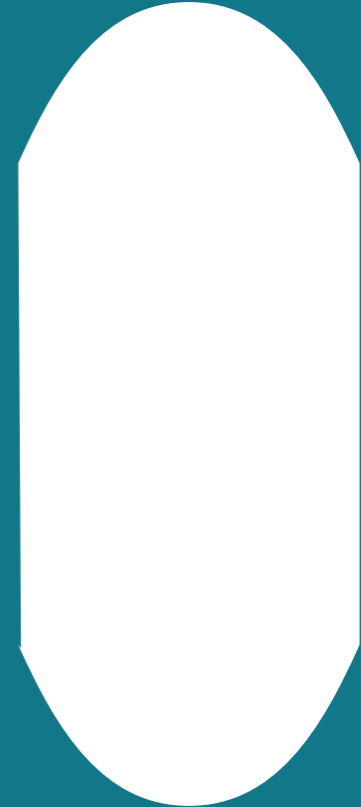
Grupo Graphic

**Impresión:**

Libecrom



# Cocina de Autor



# Cinco maneras de comer en Murcia