



D'GUSTA MAZARRÓN



Levantamiento de la Almadraba

D'GUSTA MAZARRÓN



Guía de restaurantes creada por la Concejalía de Turismo del Ayuntamiento de Mazarrón

SUMARIO

Prólogo Gaspar Miras	5	La Cala	62
Prólogo Raquel Raja	7	Palenque Brasas	63
Artículo: Nuestros Salazones	11	Pizzarrón	63
Guillermo II	12	Casa Antonio y Tere	63
Cafetería Domi Dos	14	Bocapizza	63
La Siesta	16	Mesón La Tasca del Fini	63
Con Cierta Sentido	18	Estadio	63
Cervecería Ángel	20	Mesón Murciano	64
La Inesperada	22	El Velero	64
Manduka	24	El Timón de las Tapas	64
Morales	26	La Farola	64
Nueva Bodeguita by Matu	28	Viggos	64
Prova	30	Peyma	64
La Barraca	32	Sagitario	65
Bangalore	34	Cervecería Pluto	65
Bar Sol	38	El Pílon	65
Blanca	40	Siena	65
El Caldero	42	Bar Velasco	65
Fizz Gastrobar	44	Copo de Oro	65
La Barra de las Redes	46	D'Pintxos	66
La Meseguera - Los Porches	48	La Bienquerida	66
La Perra Chica	52	La Proa	66
La Trilla	54	El Mata	66
Sal y Almagre	56	El Espigón	66
El Puerto	58	Café Bar Santa Bárbara	66
Casa Blas	60	Café Bar Miguel	67
La Cofradía de Pescadores	62	Bar Luis	67
El Rincón de Elías	63	Bar Toñi Csa Colorá	67
El Ánfora	62	Bar Restaurante Vivancos	67
Leonardo Sul Mare	62	Diez Metros	67
Sartaj Indian Restaurant	62		

Promueve:



Bahía de
Mazarrón
Vuelve al origen

Edita:



Imprime:

Jiménez Godoy

Gráficas:

Imagen de rawpixel.
com en Freepik
Imagen de Rochak
Shukla en Freepik

D.L: MU 337-2023

Se prohíbe la reproducción total o parcial por ningún medio, electrónico o mecánico, incluyendo fotocopias, grabados o cualquier otro sistema, de los artículos aparecidos en esta revista, sin la autorización previa del titular. Todas las imágenes incluidas son © del propietario.



Gallopedro frito con ajos tiernos

D'GUSTANDO MAZARRÓN

Con la guía de restaurantes, a la que hemos llamado "D'Gusta Mazarrón", queremos contar al mundo algo que nosotros ya sabemos, pero que teníamos que compartir con todos: que Mazarrón, está para comérselo. Éramos muy conscientes de ello, pero al recorrer todos los rincones del municipio recabando información para esta guía, nos hemos dado cuenta de que nuestra gastronomía es mucho más rica y sabrosa de lo que nos imaginábamos.

Hemos visitado 58 restaurantes, donde hemos podido descubrir lo grandes que son nuestros hosteleros, y hemos probado, saboreado y fotografiado platos que nos han hecho la boca agua. Hemos comprobado que Mazarrón está para comérselo, está para degustarlo de punta a punta; desde Los Llanos hasta Cañada de Gallego, desde la playa del Alamillo hasta las calas de Bolnuevo, pasando por Rihuete, El Puerto, Bahía y Playa Grande.

Todos y cada uno de los restaurantes tienen un sabor único y especial. Un aroma a los productos que ofrece este municipio, rico en sabores, en el que los contrastes están muy marcados y donde encontramos una gran variedad de productos. Mazarrón se nutre del mar y eso queda reflejado en la mayoría de los platos que hemos probado haciendo esta guía, con los que todos los restaurantes hacen gala de los pescados y mariscos de nuestra Bahía. Pero también se nutre de la tierra, de su agricultura, donde el tomate es el rey, siempre acompañado de su corte, las frutas y las verduras. No hay restaurante que no ofrezca alguno de los muchos productos locales y de cercanía, por lo que podemos sentirnos orgullosos de tener unos hosteleros que aman a su tierra y respetan a sus productores. Los hosteleros son nuestros mejores abanderados, son los encargados de transmitir al visitante la riqueza de esta tierra, el valor de nuestros productos, la generosidad del mar y la dulzura de nuestras frutas y verduras, son ellos, los hosteleros, los que mejor pueden hablar de los productores locales, esos que cuidan sus tierras de una forma consciente y respetuosa con el medioambiente, a la vez que honran a los pescadores, aquellos que trabajan duramente, día a día, para llenar nuestras vitrinas de mariscos y pescados frescos, poniendo de manifiesto así la gran labor que hacen por la economía y por el tejido social y económico del municipio.

Por todos ellos, hosteleros, camareros, cocineros, agricultores y pescadores, decimos en voz alta y con gran orgullo que vengan a D'Gustar Mazarrón, ¡porque está para comérselo!

Gaspar Miras. Alcalde de Mazarrón

With the restaurant guide, which we have named "D'Gustando Mazarrón", our intent is to tell the world something we already know, but we had to share with everybody: Mazarrón is really tasty. We were totally aware of that, but after going to every corner of the city gathering information for this guide, we noticed that our gastronomy is way richer and tasty than we imagined.

We have visited 58 restaurants, where we discovered how good our hotel industry workers are, and have tasted, savored and photographed dishes that made our mouths water. We have confirmed that Mazarrón is indeed very tasty, from top to bottom; from Los Llanos all the way to Cañada de Gallego; from Playa del Alamillo to the Bolnuevo coves, passing through Rihuete, El Puerto, Bahía and Playa Grande.

Every single one of our restaurants have a unique and special flavor. A scent of all products this municipality offers, rich in flavors, with very noticeable contrasts and where we can find a large variety of products.

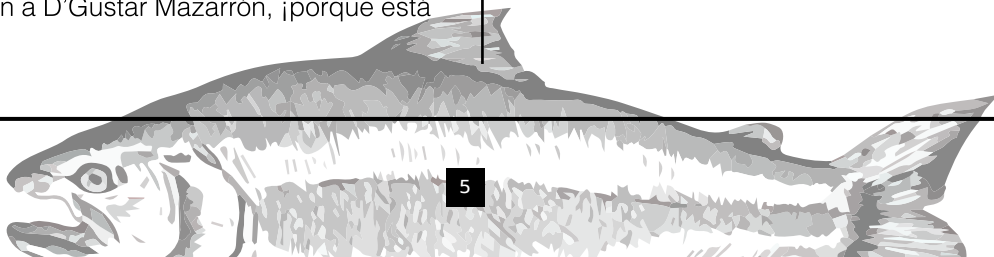
Mazarrón nourishes from the sea, as we can see in most of the dishes we have tried in this guide, where restaurants display the fish and seafood from our Bay. Mazarrón also nourishes from the land, from its agriculture, where tomatoes are the kings, always escorted by their court, fruits and vegetables.

There is not a restaurant that doesn't offer some of the many different local products, which makes us proud of having a hotel industry that loves their land and respects its farmers.

The hotel industry workers are our best standard bearers, the ones in charge of transmitting the visitors the wealth of this land, the value of our products, the abundance of the sea and the delight of our fruits and vegetables.

It's them, the hotel industry workers who know about the local products best. It's them who take care of our lands in a conscious and environmentally friendly fashion, and at the same time honor our fishers, those who worked very hard, day after day, to full our display cabinets with seafood and fresh fish, exposing the great labor they do, not only for the city's economy, but also for the society.

For every one of them, managers, waiters, cooks, farmers and fishers, we say loud and clear and with great pride, come and discover Mazarrón, because it is really tasty!





Zona minera de Mazarrón

D'GUSTA MAZARRÓN

Raquel Raja. Concejal de Turismo

Desde la Concejalía de Turismo del Ayuntamiento de Mazarrón, hemos querido recoger en estas páginas una muestra de nuestra amplia cultura gastronómica. Damos nombres y apellidos a los restaurantes de nuestro municipio, para que todo aquel que quiera disfrutar de los manjares que ofrecen la tierra y el mar mazarronero sepa donde ha de dirigirse. Rendimos homenaje e impulsamos la figura de nuestros hosteleros para proporcionarles la publicidad necesaria y el respaldo que les posicione como referentes gastronómicos en nuestra Región. Mazarrón es rica en productos naturales; de nuestras tierras surgen las mejores frutas y verduras y de nuestros mares los mejores pescados y mariscos, que posteriormente son tratados con el mayor de los cariños por las manos de nuestros hosteleros para ser convertidos en platos que bien podrían encandilar a cualquier persona que los deguste.

Nuestro trabajo con esta guía pretende atesorar estas realidades para poder facilitar a todo aquel que se acerque a nuestro bello rincón del Mediterráneo, dónde ha de acercarse a comer las mejores paellas, los mejores tomates, las mejores frituras o los mejores asados, entre otros cientos de platos, y comprobar que todo esto que digo es completamente cierto.

From the Tourism Councilorship of the Mazarrón City Council, we wanted to gather in these pages a sample of our large gastronomic culture.

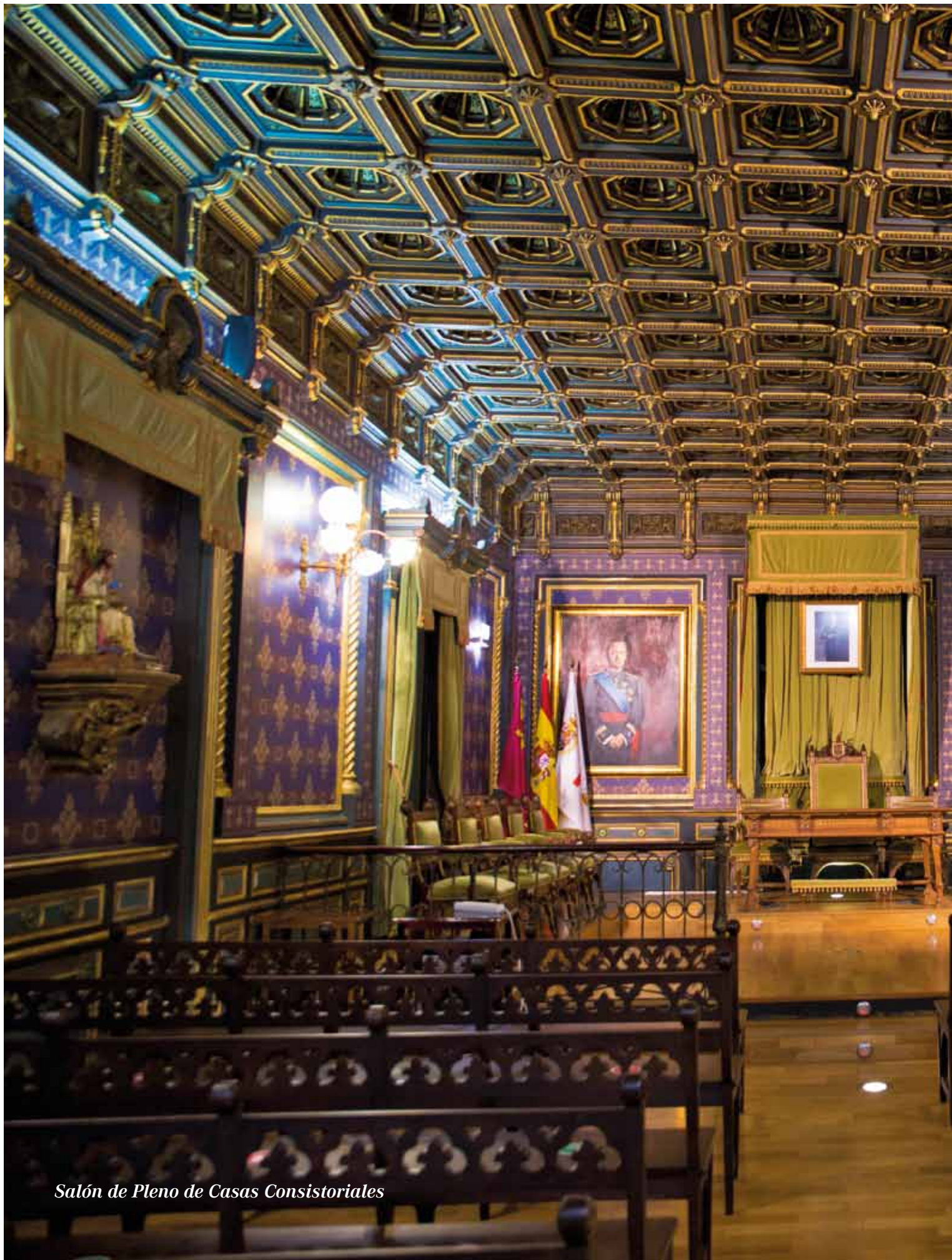
We introduce, with great detail, the restaurants of our municipality, for all of those who want to enjoy the exquisite food the land and the sea of Mazarrón offer know where to go.

We honor and drive the figure of our local hotel industry workers to offer them the necessary visibility and support to position them as gastronomic references in the Region of Murcia.

Mazarrón is rich in natural products; from our lands come the best fruits and vegetables, and from our seas the best fish and seafood, that are later treated with lots of love by our hotel industry workers and are turned into exquisite dishes that could dazzle any person that tries them.

Our job with this guide pretends to amass these realities to be able to facilitate any who comes to visit our beautiful corner at the Mediterranean, where to go to enjoy the bests paellas, the best tomatoes, the best stir fries or the best roasts among hundreds of different fishes, and to also confirm that everything that I have said is absolutely true.





Salón de Pleno de Casas Consistoriales





NUESTROS SALAZONES



Esta técnica se ha utilizado desde los fenicios y es muy popular en la región mediterránea de Murcia



This technique has been used since the Phoenicians and it is very popular in the Mediterranean region of Murcia

Valera Salazones nace hace más de 40 años. Se ubica en Mazarrón, lugar de gran tradición pesquera. Es a finales de los años setenta, cuando Francisco Valera López fundó la que cuatro décadas más tarde llegaría a ser una de las empresas con mayor prestigio y reconocimiento de España en el sector de los salazones. La actividad de los salazones en Mazarrón data de épocas romanas y fenicias, por sus importantes puertos en aquellas épocas. En nuestra localidad destaca la tradición y el respeto por el producto, y Valera Salazones, continúa manteniendo la tradición por la técnica, tras más de tres mil años, para conservar los salazones y aportar unos sabores y texturas especiales.

El producto salado tiene unas características especiales y se conserva con sal. Esta técnica se ha utilizado desde los fenicios y es muy popular en la región mediterránea de Murcia. La principal ventaja de este método de conservación especial es que puede ayudar al pescado a conservar todas sus características y garantizar que el pescado se mantenga libre de bacterias dando lugar así a un producto con todas las propiedades y beneficios del pescado.

Un ejemplo de estos productos son las huevas, deliciosas para consumir como aperitivo, solas, con un poco de aceite de oliva o con almendras tostadas. Aunque es salado, las características de su piel evitan que se convierta en un producto demasiado salado al ingerirlo. La elaboración de las huevas de maruca es un proceso tradicional que consiste en ponerlas completamente en sal y exprimirlas hasta que pierdan toda su humedad, produciendo así un producto con todas las propiedades y beneficios del pescado.

Valera Salazones was born over 40 years ago. It is located in Mazarrón, a place with a great fishing tradition. It wasn't until the late seventies when Francisco Valera López founded a company that forty years later became one of the most prestigious and recognisable brands in Spain in the dried fish industry. Activities related to salting fish date back to the Romans and Phoenicians, due to their important ports at the time. In our locality we focus on tradition and respect for the local product, and Valera Salazones maintains the tradition of the technique, that for over three thousand years, has preserved dry fish and has added special flavors and textures.

The salted product has a set of special characteristics and it is preserved with salt. This technique has been used since the Phoenicians and it is very popular in the Mediterranean region of Murcia. The main benefit of this special preservation method is that it allows the fish to maintain all of its characteristics and guarantees a bacteria-free fish, thus giving rise to a product with all the properties and benefits of fish.

An example of this method are the Bottorgas, an exquisite food to eat as a starter, without accompaniment, with a bit of olive oil or with toasted almonds. Although it is a salted product, the characteristics of the skin avoid the product becoming too salty when ingesting it. The preparation method of ling roes is a traditional method that consists of covering them with salt and wringing them out until they lose all their humidity, creating a product with all the properties and benefits of fish.

Guillermo II



Fue el abuelo de Pedro Guillermo, el que abrió el primer Guillermo, el “uno”, un alojamiento y casa de comidas, en un edificio de la Calle Mayor de Mazarrón. En el año 1941 su padre, Andrés, y su Madre, Josefa, abren el actual Guillermo, el “dos”.

Josefa en los fogones y Andrés cara al público gestionan este restaurante, hasta que, con 18 años, Pedro se incorpora al negocio.

Guillermo por el padre, cocinero por obligación, Pedro tuvo que coger las riendas del negocio muy joven y sin esperarlo. Él quería ser administrativo, pero la muerte de su padre y, cuatro años después, la de su hermano, obligaron a Pedro a dedicarse a los fogones antes de lo previsto.

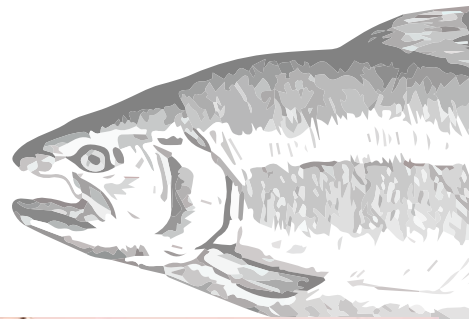
Su otra afición, que heredó de su padre es la del cante. Voz tenor y guitarra, pertenece a la tercera generación de la rondalla del pueblo a la que se unió por el año 1980.

Pedro realiza una cocina diferente, con muchas versiones de platos clásicos adaptados por él. La Paletilla de cordero no la cocina al horno, la hace rustida en cazuela, que queda más jugosa. Utiliza pescados de

Pedro Guillermo realiza platos de cocina tradicional que aprendió de su abuelo y sus padres aportándoles un toque personal que los hace diferentes

temporada de la Bahía como las lechas, el bonito o la albacoreta. Hace un guiso de fideos con pescado versión de la “Fideuá”. También versiona algunos platos de la cocina murciana para que no se pierdan como los Michirones con fabes, manos de cerdo y jamón, el Guiso de trigo con garbanzos y costillejas, que es más de la zona de Lorca, de la que Pedro también se inspira para cocinar. Hace platos como el Pastel de marisco con merluza y gambas, las Croquetas caseras de setas con jamón, el Arroz de verduras con magra y costillejas, la Presa de cerdo a baja temperatura con salsa de setas o la Lecha al ajo pescador. Pedro termina este festín con sus postres caseros como la Leche frita con helado de turrón, el Tiramisú o el Sorbete de mandarina.

| Los clásicos renovados | The renewed classics



It was Pedro Guillermo's grandfather the one who opened the first establishment, the uno, a lodging and an eatery inside a building on Mazarrón's main street.

In 1941, his father Andrés and his mother Josefa, opened the current Guillermo, the dos. Josefa inside the kitchen and Andrés attending the customers, were running the restaurant until Pedro, who was 18 years old back then, joined the business.

Guillermo, named after his father, and a cook out of obligation, Pedro had to take over the business at a very young age and without expecting it. He wanted to be an administrative assistant, but the death of his father and, four years later his brother's, forced Pedro to work in the kitchen sooner than expected. His other hobby, inherited from his father, was folk singing. With a tenor voice and a guitar, he is part of the third generation of the local rondalla he joined in the year 1980.

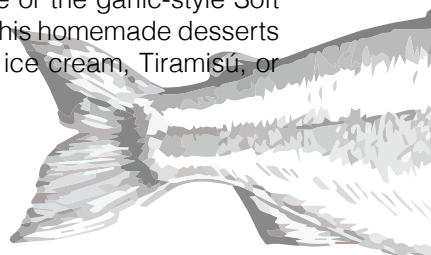
Pedro makes a different cuisine, with many different versions of traditional dishes adapted for him. The kid goat shoulder is not roasted in the oven, but in a casserole, making it juicier. He uses seasonal fish from the Bay



C/ Pintora Isabel Guillermo Martínez, 7
968 590 436
www.hotelguillermo2.es

Makes a different cuisine, with many different versions of traditional dishes

such as soft roe, bonito or albacore. He cooks a noodle stew with fish, a version of Fideuá. He also adapts some Murcian cuisine dishes to keep them present such as Michirones con fabes (dried and white beans), pork knuckles with ham, wheat stew with chickpeas and pork ribs, a typical dish from the Lorca area, from where Pedro gets inspired. He also prepares dishes like the seafood Pie with hake and shrimp, homemade Croquettes with mushrooms and ham, Paella with vegetables, pork lean meat and ribs, the low-temperature cooked Pork Shoulder with mushroom sauce or the garlic-style Soft Roe. Pedro ends this feast with his homemade desserts such as fried Milk with nougat ice cream, Tiramisú, or the mandarin slush.



Cafetería Domi Dos



Aunque se le sigue llamando “Cafetería Domi Dos”, hace mucho tiempo que dejó de ser solo eso, una cafetería. A día de hoy nos encontramos con un buen restaurante donde se pueden comer, tanto carnes y pescados, como sus fantásticos postres.

El actual propietario, Manuel Martínez Aznar, al que todo el mundo llama Manolo, entró a trabajar en esta cafetería con 16 años para ayudar a su padre y su tío. Fueron estos últimos los que en el año 1984 del anterior siglo decidieron montar una cafetería al estilo clásico donde se podían pasar buenos ratos charlando con los amigos. De esta cafetería todavía se conserva una parte de la barra que recuerda a aquellos años del pasado.

Pero fue en el año 2000 donde Manolo da un giro a la cafetería hasta lo que es hoy día, un restaurante de carta con una cocina clásica basada en mariscos, pescado fresco y carnes a la brasa. Entre sus entrantes encontramos grandes clásicos como el jamón Ibérico de bellota, el marisco fresco, las Croquetas de jamón o de gambas, las almejas o las gambas, que hacen al ajillo, o el clásico Pastel de verduras con crema de

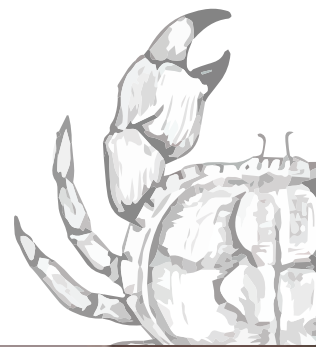
Domi Dos ha pasado de cafetería a restaurante con el paso de los años. Actualmente es un buen lugar para comer carnes, pescados y postres caseros

zanahoria, que, a pesar de no ser un plato moderno, no deja de estar delicioso. Entre los pescados siempre encontramos pescados de la Bahía de Mazarrón como el lenguado, el gallopedro o el mero. Algunos de sus platos de pescado son la merluza de pincho, que Manolo hace a la plancha o al horno, o el Gallopedro frito con ajos tiernos, una receta que no falla.

En cuanto a las carnes encontramos los chuletones, el lomo de Angus, la pluma de cerdo de bellota o el solomillo de ternera. El fin de fiesta lo pone su expositor de postres caseros, digno de los más grandes restaurantes, donde destacan maravillas como el Soufle de melocotón, la Tarta de queso o la de chocolate.

| Cafetería con alma de restaurante

| A cafe with a restaurant soul



Although it is still named Cafeteria Domi Dos, it has been a long time since it was just that, a cafe. Today we find a good restaurant where you can eat both meat and fish, as well as its fantastic desserts.

The current owner, Manuel Martínez Aznar, known by everyone as Manolo, started to work at this cafe when he was 16 years old, to help its father and his uncle. These two were the ones that decided to open a traditional cafe back in 1984, where you could have a nice time enjoying a chat with your friends. In this cafe remains a part of the bar that reminisces the old times. But it wasn't until the year 2000 when Manolo decided to change the cafe into what it is today, a restaurant with a traditional cuisine menu including seafood, fresh fish and grilled meat.

Among its starters we can find great classics such as Iberian acorn ham, fresh seafood, ham or shrimp Croquettes, clams or shrimp, both cooked with garlic, or the traditional vegetable Pie with carrot cream that, even though it is not a modern dish, is still delicious. Among fish we will always find local fish from the Bay of Mazarrón such as sole, John Dory or grouper. Some



Avenida Doctor Meca
Puerto de Mazarrón
968 595 229

Domi Dos has gone from cafeteria to restaurant over the years. Currently it is a good place to eat meat, fish and homemade desserts

of their fish dishes include wild Hake, grilled or roasted by Manolo, or fried John Dory with spring onions, a recipe that doesn't fail.

On the other hand, their meat selection include T-bone steaks, Angus loin, Iberian Acorn lower loin or beef sirloin. We end this feast at their display cabinet full of homemade desserts, worthy of the best restaurants. Some of these incredible desserts that stand out are the Peach soufflé, the Cheesecake or the Chocolate cake.



La Siesta



Comer en aquí es como comer a la orilla de la playa, pero con todas las comodidades de un buen restaurante. La Siesta está ubicado en la planta baja de un chalet sobre la arena de la playa de Bolnuevo, una de las playas más salvajes y naturales del municipio de Mazarrón. A sus espaldas se encuentran las famosas formaciones de arenisca erosionadas que dan fama a la zona.

El comedor de abajo y la terraza están al nivel de la playa, con lo que tienes la sensación de estar comiendo encima de la arena, pero sin llegar a tocarla.

Se trata de un restaurante de producto, donde se le da mucha importancia al pescado y la carne de calidad. Su propietario, Oliver Gómez, es un apasionado de la gastronomía que quería ser empresario de hostelería. La Siesta estaba gestionada por su hermano, hasta que se lo acabó traspasando. Oliver también regenta el Mesón Guinea, un conocido restaurante en el centro de Murcia.

Oliver defiende el buen producto, el pescado salvaje, el buen marisco y las carnes de máxima calidad. Su clientela, dividida al cincuenta por ciento entre nacionales

Frente a las famosas formaciones de las Erosiones de Bolnuevo encontramos este restaurante situado a pie de playa

y extranjeros, elige directamente de las vitrinas los pescados frescos de la Bahía de Mazarrón como los dentones, los meros (que hacen al horno), las lechas, las doradas, las lubinas o el marisco fresco que traen a diario desde Santa Pola. Uno de sus platos estrella es el pulpo a la gallega con toque de brasa, pero no podemos olvidarnos de pedir una buena fritura de pescado o alguno de sus platos como el Solomillo de bacalao a la espalda, la Merluza estilo “Siesta” o la Ventresca de atún rojo. También tienen una cámara de maduración a la vista del comensal donde se maduran durante 90 o 100 días carnes de primera calidad como el Wagyu japonés, la vaca Simmental o el Angus americano. La cocina de La Siesta abre todo el año de la mañana a la noche en horario ininterrumpido.

| Comer a la orilla del mar

| Eating by the sea shore



Eating in this restaurant is as you were eating by the sea shore, but with all the amenities of a good restaurant. La Siesta is located at the ground floor of a detached house over the sand of Bolnuevo beach, one of the wildest and more natural beaches in Mazarrón. Behind this restaurant, you can find the famous eroded sandstone formations which are the main attraction of this area. The hall and the terrace are at beach level, making you feel as if you were eating right on the sand, but without touching it.

It is a product-based restaurant, in which they focus most on the quality of fish and meat. Its owner, Oliver Gómez, is passionate about gastronomy and he wanted to be a businessman in the hotel industry. La Siesta was previously managed by his brother, until he transferred it to him. Oliver also runs Mesón Guinea, a well-known tavern in the city of Murcia.

Oliver defends the good product, wild fish, high-quality seafood and best-quality meat. Its customers, being an equal 50% national and 50% international customers, select directly from the display cabinet the different fresh fish from the Bay of Mazarrón, such as Dentex,



Avda. Pedro López Meca, 113. Bolnuevo
968 150 690
www.restaurantelasiesta.es

*In front of the famous formations of
the Erosiones de Bolnuevo we find this
restaurant located on the beach*

Groupers (roasted in the oven), greater Amberjack, gilt-head Bream, Sea Bass and fresh seafood they bring daily from Santa Pola. One of their star dishes is the Galician-style octopus, slightly grilled, but we cannot forget to order fried fish or some of their dishes such as the cod Filet, Siesta-style Hake or red Tuna Belly. They also have a dry aging chamber where they dry age for 90 or 100 days high-quality meat such as Japanese Wagyu, Simmental beef or American Angus. Their kitchen is open all year from morning to evening, on an uninterrupted schedule.



Con Cierta Sentido



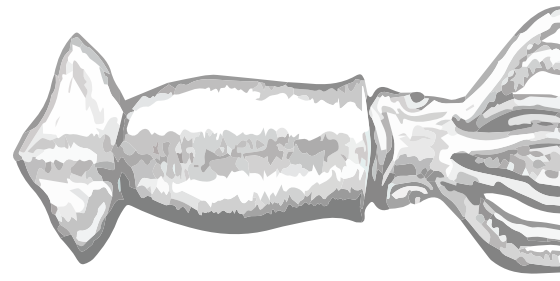
De primeras, el nombre de este restaurante parece puesto “sin sentido”, pero cuando conoces a su creador, Javier Martín, adquiere todo su cierto sentido. Javier, de formación piloto y economista, pasó más de 15 años trabajando en Inglaterra, Guinea, Camerún o Francia. En Francia aprendió de la Nouvelle Cuisine una forma de trabajar basada en la excelencia. Él, madrileño, su abuela y su madre, murcianas. Siempre quiso asentarse en Murcia y encontró la oportunidad de coger este local en el Puerto de Mazarrón. Es una persona ambiciosa, persistente y trabajadora, todo eso le llevó a reconstruir el local desde cero con sus propias manos con la idea de hacer algo diferente de lo que se hacía en la zona. Su sueño era tener un restaurante de precio elevado, que no quiere decir caro, donde el producto fuera tratado lo mínimo posible: buen producto con poca elaboración. No tienen congeladores, todo el producto es fresco y de cercanía. El pescado de la zona y el marisco de Galicia llegan a diario. Uno de sus platos estrella es el Pulpo a la parrilla con parmentier de patata inspirado en todas las zonas donde ha vivido: se cuece “a feira”

El nombre de este restaurante parece puesto “sin sentido”, pero cuando conoces a su creador, Javier Martín, adquiere todo su cierto sentido

(como en Galicia), se pasa por la parrilla (como en África), se cocina al horno (como en Murcia) y se termina con una parmentier de patata (como en Francia). Y todo ello con un servicio clásico terminado delante del comensal. Su sueño es cocinar en la sala, tirar las paredes de la cocina. Limpian el pescado en mesa, cortan el jamón en sala, terminan el steak tartar frente al comensal, la morcilla de Wagyu se pica en sala, la alcachofa se marina en mesa. Un servicio personalizado con pocas mesas donde tener una experiencia única y especial.

En su restaurante pasan cosas bonitas, magia impulsada por la música del piano en directo que recuerda a un restaurante de película en blanco y negro. No quiere ser un restaurante moderno, más bien se considera como un Titanic de la hostelería.

| El Titanic de la hostelería | The hotel industry's Titanic



At first, it may seem that this restaurant's name makes "no sense" (con cierto sentido is Spanish for "in a sense"), but once you get to know its creator, Javier Martín, it makes total sense. Javier, a pilot and an economist, spent over 15 years working in England, Guinea, Cameroon and France. In France, he learned from the Nouvelle Cuisine a way of working, based on excellence. He comes from Madrid and his mother and grandmother, from Murcia. He always wanted to settle in Murcia and he found an opportunity of running this restaurant in the Port of Mazarrón. He is an ambitious, persistent and hard-working person, and it all led him into remodeling the entire establishment from scratch with his own hands with the idea of doing something different from usual in the area. His dream was to own a high-priced restaurant, which doesn't mean expensive, in which the product was modified to a minimum: good product, little preparation. They don't have freezers, all their products are fresh and local. Local fish and Galician seafood comes daily to the restaurant. One of their star dishes is the grilled Octopus with Parmentier potatoes, inspired by all the places he has lived in: The



Paseo Alcalde Mariano Yúfera Guirao, 95
Puerto de Mazarrón
968 155 906

*Once you get to know its creator, Javier
Martín, it makes total sense*

octopus is boiled a feira-style (like in Galicia), then it goes to the grill (like in Africa), it is after roasted inside the oven (like in Murcia) and it is served with Parmentier potatoes (like in France). All of this with a classical service, served in front of the diner. His dream is to cook inside the hall, to remove the walls of the kitchen. They clean the fish at the table, they cut ham at the hall, they finish the Steak Tartare in front of the diner, the Wagyu black sausage is chopped at the hall, the Artichoke is marinated at the table... A custom service with few tables to enjoy a unique and special experience. Inside his restaurant, beautiful things happen; there is magic, thanks to live piano music that reminisces a black-and-white movie. It doesn't pretend to be a modern restaurant, but more of the hotel industry's Titanic.



Cervecería Ángel



En el año 1987, Ángel Llerena, con tan solo diecisiete años, decidió dejar Urcál, su pueblo natal cerca de Huércal Overa, en Almería, para venir a Mazarrón a buscar trabajo. Aquí, un primo suyo tenía un restaurante donde necesitaban camareros. Así comenzó Ángel en este negocio. El restaurante cerró y Ángel decidió montar su propio negocio.

Y, el 6 de marzo de 2006, nació la Cervecería Ángel, un negocio familiar donde el equipo es la familia. Su cocina también es una cocina familiar, como la hecha en casa. Están abiertos en horario ininterrumpido desde los desayunos hasta las cenas, tanto en invierno como en verano, donde solo cierran una hora para el descanso del personal.

Se caracteriza por su gran barra repleta de tapas murcianas caseras donde siempre encontramos tortillas de patatas mixtas o rellenas, sangre frita con cebolla, pimientos asados, mejillones a la vinagreta, ensaladilla rusa y de marisco, caracoles, magra con tomate, calamares con tomate, patatas al ajo cabañil, mini hamburguesas, empanadillas rellenas, carrillada cocida o Bacalao a la Vizcaína.

Se caracteriza por su gran barra repleta de tapas murcianas caseras

En su carta de cocina ofrece una gran variedad de platos como el Pastel de verduras, Pastel de zanganillo, Pastel de cabracho, croquetas caseras, Tortas de camarón, almejas al ajillo, albóndigas de merluza, Michirones, manitas de cerdo, Pastel de salmón, berenjenas rellenas, calabacines rellenos, tigres, caballitos caseros y uno de los platos de los que más orgulloso se siente Ángel, su rabo de toro guisado.

En las noches de verano, cuando su terraza suele estar a rebosar, ofrecen una gran variedad de tostas caseras de diferentes tipos. Tienen a diario un plato de guiso casero, en invierno apuestan por los guisos y en verano por platos más frescos.

Los fines de semana hacen platos especiales. Los sábados hacen asados de varios tipos de pescado y carne. Y los domingos hacen arroces variados como el Arroz a banda, el Arroz y Marisco o el Arroz en Caldero. Todos los platos se pueden preparar para llevar a casa.

| Tapas hechas como en casa

| Tapas like home



In 1987 Ángel Llerena, at only seventeen years old, decided to leave Urcal, his hometown near Huercal Overa, in Almería, to come to Mazarrón looking for a job. Here, one of his cousins had a restaurant and was looking for waiters. And this is how Ángel started in this business. The restaurant closed and Ángel decided to start his own business. And so, on March 26th 2006, Cervecería Ángel was born; a family business where the team is formed by the family itself. Its cuisine is also a family one, like the one at home. They are open on an uninterrupted schedule, from breakfast to dinner, both in winter and in summer, only closing for an hour for staff rest. Is characterized by having a big bar full of homemade Murcian tapas where we always find Spanish Omelet, mixed or stuffed, fried Blood with onion, roasted peppers, mussels vinaigrette, Potato and crab salads, spicy Snails with herbs, Pork lean meat in tomato sauce, squid in tomato sauce, garlic-style Potatoes, mini Hamburgers, stuffed Empanadas, cooked Pork Jowl or Basque-style Cod. In their menu there are many different dishes such as the vegetable Pie, Zarangollo Pie (scrambled eggs with zucchini, onion and potato),



Calle Poeta Lobo, 5
Puerto de Mazarrón
968 153 452

They are open on an uninterrupted schedule, from breakfast to dinner

small red Scorpionfish Pie, homemade Croquettes, Shrimp Cakes, garlic-style Clams, hake Meatballs, Michirones, pork Knuckles, salmon Pie, stuffed Eggplants, stuffed Zucchini, deep-fried Mussels, homemade deep-fried Shrimp and one of the dishes Ángel is most proud of, his "Wonderful" Oxtail. During summer nights, when the terrace is usually packed, they usually offer a great variety of homemade toasts of different kinds. They offer a homemade stew every day. In winter, they go for stews and during summer, they go for fresher dishes. On the weekends, they prepare special meals. On Saturdays they cook different fish and meat roasts, and on Sundays they cook different paellas, with fish, seafood or Caldero (soupy fish paella). All these dishes are also available to take away.



La Inesperada



El trabajo bien hecho tiene su recompensa. Esto lo sabe José Sánchez, que tras más de 15 años regentando una cafetería, dirige este restaurante que le inspira día a día. Todo empezó en la Cafetería Fundación donde ofrecían bebidas con algún bocata o pizza para acompañar. Muy pronto, de una forma “inesperada” el público comenzó a demandar más platos y decidió montar un restaurante. La mala fortuna quiso que la apertura del restaurante coincidiera con la pandemia. Pero, como decíamos, el trabajo bien hecho siempre tiene su recompensa y, a día de hoy, La Inesperada vuelve a vivir días felices. La ilusión le lleva a renovar la carta con nuevos platos, sin salirse de la línea tradicional del negocio. Una carta clásica basada en las brasas naturales de madera de encina, hecha con productos locales. Todas las verduras de temporada las adquieren a agricultores locales que cultivan sus pequeños huertos para abastecer a varios restaurantes de la zona.

Su fuerte son la carne Rubia gallega, el Angus, la vaca vieja, el cordero o el cerdo ibérico, todo hecho a las brasas de encina, o los entrantes como las gambas

Una carta clásica con toques innovadores basada en las brasas de madera de encina

al ajillo, sus croquetas caseras o el pulpo roquero de temporada a la brasa.

También hacen asados de paletilla de cabrito lechal, de cochinillo o el Asado de pulpo a la murciana, con patata, cebolla y tomate.

Preparan a la brasa el atún de ijada y lechas o doradas de la Bahía de Mazarrón.

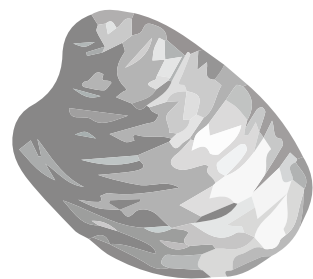
Tienen varios arroces como el Arroz a banda, el de marisco o el de pluma ibérica con boletus.

Los salazones, de Mazarrón, los acompaña con tomates recién traídos por un agricultor local.

Algunos platos más innovadores como la hamburguesa de vaca vieja, el sándwich de pan brioche con pastrami o el cachopo de jamón serrano y queso.

Terminamos en La Inesperada con algo más esperado, sus postres con toque diferente como la Leche frita con helado de turrón, envuelta en pasta filo o su Torrija de brioche.

| La recompensa del trabajo bien hecho | When good work is rewarded



With good work, comes a reward. José Sánchez knows about this. After more than 15 years running a café, he now runs this restaurant which inspires him day by day. It all started in Cafetería Fundición, offering beverages and some sandwiches or pizzas. Soon after, in an “unexpected” way, their customers started to demand more dishes and so he decided to open a restaurant. Unfortunately, the restaurant opening came at the same time as the pandemic. But, as we mentioned earlier, good work is always rewarded and La Inesperada is currently having happy days. The excitement led him into changing the menu with new dishes, within the traditional philosophy of the business. A classic menu based on natural grilling with holm oak wood, using local products. All seasonal vegetables are bought from local farmers who cultivate their land in order to supply local restaurants.

Their specialty are Rubia Gallega beef, Angus, old beef, lamb or Iberian pork, all grilled with holm oak wood; also, some starters such as garlic prawns, homemade croquettes or seasonal grilled octopus.

They also offer roasts such as kid goat Shoulder, roast



Calle Antonio Peñalver, s/n
Mazarrón
968 006 098

A classic menu based on natural grilling with holm oak wood

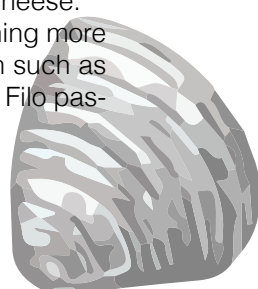
Piglet or murcian-style octopus roast, with potato, onion and tomato.

They also grill Tuna belly, greater amberjack or gilt-head bream from the Bay of Mazarrón.

In their menu, there are different types of paella with fish, seafood or Iberian lower Loin with Boletus. Dried fish, from Mazarrón, is served with fresh tomatoes from a local farmer.

Some of their innovative dishes include old beef Hamburger, Pastrami sandwich with brioche bread, or Cachopo (stuffed steak) with Serrano ham and cheese.

We end the visit in La Inesperada with something more expected, their desserts with a different touch such as fried Milk with nougat ice cream, covered with Filo pastry or their caramelized Torrija.



Manduka



La playa de Bolnuevo esconde muchas maravillas. Su playa de aguas cristalinas, sus acantilados, sus calas salvajes, sus formaciones erosionadas, sus miradores infinitos y sus restaurantes.

El hotel Atrium, acoge una de estas maravillas, el restaurante Manduka.

Este restaurante de cocina japonesa ha ido creando un estilo propio con el tiempo. Ya son nueve los años que lleva Manduka ofreciendo su gastronomía nipona, no solo a los veraneantes de Mazarrón, sino a clientes de los municipios limítrofes como Águilas, Cartagena, Totana o Murcia.

Al principio solo abrían en la época estival, pero desde el 2020, cuando se incorporó Iván Torres, el actual jefe de cocina, abren todo el año y les va muy bien.

La cocina de Iván está basada en la cocina asiática mezclada con los sabores internacionales que han influido a este chef madrileño en sus viajes y experiencias gastronómicas por el mundo.

Su cocina abarca un poco de todo, no importa que el comensal no conozca el sushi, con sus platos abre los ojos a quien no lo ha probado nunca. En sus platos

No importa que el comensal no conozca el sushi, con sus platos abre los ojos a quien no lo ha probado nunca

mezcla productos asiáticos con saladas españolas o europeas como el niguri con salsa "César".

Realiza platos atrevidos como el Ceviche de pez limón, donde hace un sushi peruano con base "japo", o el famoso "cachopo" que, en lugar de hacerlo con carne, lo hace con pescado y con forma de sushi. En los "baos" hace un homenaje a su tierra, Madrid, con el Bao de calamares.

En la carta no todo es pescado crudo, también hay platos de productos cocinados, carnes y verduras. Tienen platos para veganos que realizan sin problema. Otra de las secciones importantes de la carta es la sección de "woks" variados con toques asiáticos de China, Indonesia o Tailandia.

No hay que esperar a los cambios de carta para probar cosas nuevas, todas las semanas tienen cuatro sugerencias nuevas fuera de carta.

| El restaurante asiático de Bolnuevo

| The Asian restaurant in Bolnuevo



The Bolnuevo beach hides many wonderful things. The crystal water beach, its cliffs, its wild coves, the eroded rock formations, the boundless viewpoints and the restaurants. The Atrium hotel holds one of these wonders, the restaurant Manduka.

This Japanese-style cuisine restaurant has been creating its own style with time. It's been now nine years since this restaurant has been offering Japanese cuisine, not only for people on vacation in Mazarrón, but also for customers from the towns nearby like Águilas, Cartagena, Totana and Murcia.

At the beginning, they were only open during summer, but since 2020, when Iván Torres, the current head chef, joined the restaurant, they are open all year and everything is going very well for them. Iván's cuisine is based on Asian cuisine mixed with international flavors that have influenced this cook from Madrid during his journeys and gastronomic experiences all around the world. His cuisine has a little bit of everything, it doesn't matter if the customer hasn't tried sushi before, his cuisine opens the eyes of those who have never had sushi before. In his dishes he mixes Asian products



Avda. Antonio Segado del Olmo, 20. Bolnuevo
968 158 383
www.mandukabolnuevo.es

In his dishes he mixes Asian products with Spanish or European sauces

with Spanish or European sauces, like the Nigiri with Caesar dressing. He cooks some daring dishes such as the greater Amberjack Ceviche, in which he prepares Peruvian sushi with a Japanese base, or the famous Cachopo that, instead of being made of meat, he uses fish, giving it a sushi form. He honors his hometown, Madrid, with the Calamari bao bun.

Not everything included in the menu is raw fish, there are also cooked dishes, meat and vegetables. They also have vegan dishes they can prepare without a problem. One of the most important sections of their menu is the Woks section, varied and with Asian touches from China, Indonesia or Thailand. You don't need to wait for the menu to be modified to try new things, every week they have four offerings that do not appear in the menu.



Morales



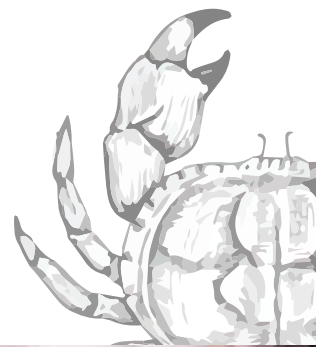
En el año 2011, Carmen Morales, después de muchos años trabajando en las cocinas de un hotel de Mazarrón, abrió este local como un bar de tapas para dar servicio a los pescadores del puerto pesquero de Mazarrón, situado a unos pocos metros del local. Carmen sigue en cocina y Alberto, en sala, madre e hijo. Cuando, hace cuatro o cinco años, Alberto, que iba para ingeniero, cogió las riendas de este restaurante, le dio un giro hacia un tipo de cocina más elaborada basada siempre en el producto local y de cercanía. Estar a cincuenta metros de la lonja les garantiza un pescado fresco y mariscos de máxima calidad de la Bahía de Mazarrón. Alberto es un amante de la gastronomía. Es un hostelero autodidacta que se inspira en los platos que ha ido probando en otros restaurantes, intentando aportarle su sello personal. Se atreve con platos poco comunes como las Algas en tempura o el Tartar de quisquilla y mango. Pero también encontramos recetas típicas como el gallopedro frito en AOVE, ajos tiernos y patatas panadera, o el bogavante y la langosta que sirven fritos en AOVE, con patatas, ajos tiernos y huevos con puntilla.

Apuestan por la gastronomía local y por el municipio, utilizando productos de aquí como los salazones o el Tomate “partío” de Mazarrón con bonito en salazón

Apuestan por la gastronomía local y por el municipio, utilizando productos de aquí como los salazones o el tomate “partío” de Mazarrón con bonito en salazón. También hacen asados de pescado de la Bahía como el dentón, la lubina, la dorada, el rodaballo o el mero, dependiendo de lo que salga de la lonja. Otros platos típicos son el Marmitako, la Cazuela de rape, que sale mucho o los arroces, sobre todo el de marisco, el de bogavante o el arroz en Caldero. En cuanto a las carnes, nos recomiendan probar sus paletillas asadas, el tomahawk, el tibón o las chuletas de cabrito con ajos tiernos. Y para finalizar, el Suflé de limón, la Tarta de queso al horno, los Paparajotes o la Torrija caramelizada.

| Producto fresco de la lonja

| Fresh product from the market



In the year 2011, Carmen Morales, after many years working inside the kitchen of a hotel in Mazarrón, opened this establishment as a tapas bar to attend the local fishers of the fishing port of Mazarrón, located a few meters away from the shop.

Carmen is still working in the kitchen and Alberto, her son, works inside the hall. When, four or five years ago, Alberto, an engineer in the making back then, took over the restaurant, and changed their cuisine into a more elaborated one, always using local products or from towns nearby. Being just fifty meters from the fish market guarantees them to always have fresh fish and high-quality seafood from the Bay of Mazarrón.

Alberto is passionate about gastronomy. He is a self-taught hotel industry businessman, and he gets inspiration from dishes he has tried in the different restaurants he has gone to, trying to add his personal touch. He dares to cook uncommon dishes such as tempura Seaweed or shrimp and mango Tartare. But we can also find more traditional recipes such as fried John Dory, using extra-virgin Olive Oil, and served with spring onions and sliced potatoes; or the Lobsters, fried in



Plaza del Mar, 14
Puerto de Mazarrón
660 162 774

They bet on local gastronomy using local products

extra-virgin Olive Oil with potatoes, spring onions and crunchy fried eggs. They bet on local gastronomy and on the town, using local products such as dried fish or local Tomatoes with dried Bonito. They also prepare roasts with fish from the Bay such as Dentex, Sea Bass, gilt-head Bream, Turbot or Grouper, depending on what's available at the fish market.

Some other typical dishes are Marmitako, Monkfish stew, very popular, or their paellas, especially with seafood, lobster or the Caldero.

Their meat offerings include Blade roast, Tomahawk, the T-Bone or lamb Chops with spring onions.

And for desserts, they have lemon Souffle, baked Cheesecake, Paparajotes or caramelized Torrija.



Nueva Bodeguita by Matu



En mayo de 2017 los hermanos Maturana, Pedro “Matu” y David, deciden quedarse con la gerencia de este restaurante donde trabajaban. Los Maturana atesoran gran experiencia en la hostelería “mazarronera”, donde han trabajado durante más de tres décadas en los mejores restaurantes de la zona.

En La Bodeguita continúan con la línea de cocina mediterránea, como no podía ser de otra forma teniendo la lonja a tan solo unos metros, mezclada con algunos toques de cocina asiática, siempre elaborada con producto local, como el Tartar de atún o salmón, el Tataki de atún o el Ceviche peruano.

Los protagonistas son los pescados de la Bahía de Mazarrón. En su carta encontramos platos como asados de corvina, lubina o rodaballo al horno Rational, el Arroz meloso con pulpo, rape, gamba y calamar, el Arroz con bogavante y corvina, uno de sus platos estrella, o el Bacalao al horno gratinado con falso pil-pil de alioli y piñones, herencia de la antigua Bodeguita.

También encontramos la gallineta de la Bahía al horno, el gallopedro con aceite de oliva y ajos tiernos, los pulpos roqueros de la Bahía a la brasa con patatas asadas

El Arroz con bogavante y corvina es uno de sus platos estrella

y pimentón, los boquerones al estilo del chef, hechos al ajillo en sartén o la gamba de la Bahía, que sale de la lonja a diario.

Otros platos son el Pastel de bacalao con puerro y salsa de piquillo, las Anchoas de Santoña con tomate de Mazarrón, las Almejas marineras con tomate y puerro, sus croquetas caseras, la Tosta de salmón y trufa negra, la Sardinera con escalibada y sardina ahumada de Santoña, las carnes de cerdo ibérico o las chuletas de vaca con más de 40 días de maduración.

Guisos a diario como Callos de ternera, Pochas con almejas o el Guiso marinero de bacalao.

Y por las noches picoteo con hamburguesas de Angus, fajitas mejicanas de cochinillo o noodles con presa ibérica.

Un buen final a este festín marinero son sus postres caseros.

| Con vistas al puerto de Mazarrón | With views of the port of Mazarrón



In May 2017, the Maturana brothers Pedro, aka “Matu”, and David decided to take over the restaurant they were working at. The Maturana brothers have great experience when it comes to the hotel industry of Mazarrón, where they have worked for over three decades in some of the best restaurants of the area.

In La Bodeguita they offer, of course, Mediterranean cuisine, since the fish market is just a few meters away. They have mixed Mediterranean cuisine with some touches from Asian cuisine, always using local products, for dishes such as Tuna or Salmon tartare, Tuna tataki or Peruvian Ceviche.

The main theme is fish from the Bay of Mazarrón. In their menu we will find dishes such as roasted sea bass, roasted turbot in Rational oven, paella with octopus, monkfish shrimp and squid, paella with lobster and sea bass, one of their star dishes, or roasted cod au gratin with fake aioli and pine nuts pil-pil sauce, heritage from the old Bodeguita.

We also find roasted Mazarrón blackbelly rosefish, John Dory with olive oil and spring onions, grilled local octopus with baked potatoes and paprika, chef-style



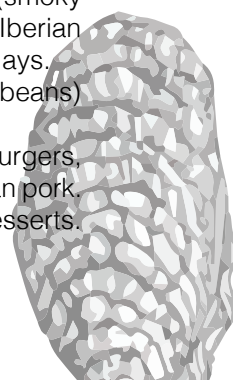
Calle de la Torre, 40
Puerto de Mazarrón
968 595 360

The rice with lobster and corvina is one of their star dishes

anchovies, fried in a pan with garlic, or local shrimp, bought daily from the fish market.

Other dishes worth mentioning include Cod pie with leek and piquillo pepper sauce, Santoña Anchovies with tomato from Mazarrón, mariniera Clams with tomato and leek, their homemade croquettes, salmon and black truffle Toast, sardines with escalibada (smoky grilled vegetables), or smoky Santoña sardines, Iberian pork meat or dry-aged beef chops for over 40 days. Daily stews such as beef Callos, Pochas (haricot beans) with clams or cod Stew.

And during the evenings, there are angus Hamburgers, Mexican Fajitas with piglet or Noodles with Iberian pork. And to wrap this marine fest, their homemade desserts.



Prova



La historia de la familia de Drilon y Juan, de origen albanés, es una historia de lucha, superación y éxito que comenzó a finales de los años 90. Por motivos de salud de uno de sus hermanos, el padre y el hermano de estos dos emprendedores, tuvieron que desplazarse a España, dejando al resto de la familia en su país de origen que se encontraba en plena guerra.

El padre, ingeniero de minas en Albania, tuvo que comenzar una nueva vida aquí, en Mazarrón. Con gran esfuerzo, este luchador montó una pequeña empresa para poder traer a su mujer y a sus otros cuatro hijos a España. Ahora, ya jubilado, no hay día que no venga paseando a ver a sus hijos y a su mujer, que trabaja en la cocina, a este restaurante del Puerto de Mazarrón.

Drilon, que estuvo trabajando como jefe de cocina en La Bodeguita, es un cocinero con ambición por aprender, con un gran interés y amor por la cocina, lo que le ha llevado a tener su propio restaurante. Por esto, decidió emprender su propio negocio, junto a su hermano Juan, que abrió sus puertas una semana antes del confinamiento de 2020.

Realizan una cocina tradicional con los toques de Drilon como las Alcachofas con vino Pedro Ximénez, frutos del bosque y foie micuit

Prova es un restaurante de cocina tradicional basada en el producto local, el marisco de la zona y los pescados de la Bahía como el dentón, la corvina, la lubina o la dorada, entre otros.

Realizan una cocina tradicional con los toques de Drilon como las Alcachofas con vino Pedro Ximénez, frutos del bosque y foie micuit, la carne de vaca Rubia gallega a la brasa, los arroces a la brasa con pescado de la Bahía o con verduras de la tierra, las carnes de cerdo a la brasa, como la presa o la pluma ibérica o las chuletitas de cabrito a la brasa.

También hacen guiso del día como las Alubias con marisco, el Marmitako o las Alubias con chistorra y callos.