

VIAJEROS URBANOS

## Una marinera en cuatro tomas

Cuatro bares donde tomar el aperitivo más clásico de Murcia en sus diferentes acepciones

ITZIAR HERNÁNDEZ RODILLA | 12 NOV 2014 - 00:00 CET

2

Archivado en: Viajeros urbanos Murcia Tapas Bares Viajes Región Murcia Gastronomía Ofertas turísticas España Hostelería Turismo Cultura



Marineras del bar La Tapa, en la plaza de las Flores de Murcia.

Rosquilla, ensaladilla y una anchoa. No suena muy original, pero si hay algún aperitivo típico en Murcia es una caña acompañada de una marinera, también en su versión masculina (marinero, con boquerón en vinagre en vez de anchoa) o en bicicleta (sin pescado). El intríngulis de esta tapa es su base: la rosquilla murciana, difícil de encontrar fuera de la región, es más alargada y resistente que las habituales, lo que le permite hacer de

cuchara. Aunque también la ensaladilla tiene su truco, pues aquí se hace con variantes (trozos de zanahoria, pepinillo, coliflor y cebolleta encurtidos) que le dan un sabor característico.

01

### Gran Vía

Una de las mejores marineras de la ciudad la preparan en el Café-Bar Gran Vía (Alfonso X el Sabio, 1), más conocido como *la pecera del Tontódromo*, muy cerca del centro comercial de la ciudad. La gran ventaja de este lugar es que la ensaladilla se puede encargar para llevar y disfrutar de la marinera también en casa.

02

### La Tapa

En el otoño murciano no hay mejor plan para descansar entre las compras o para una mañana de domingo que una marinera de La Tapa (plaza de las Flores, 13), uno de los más clásicos lugares para degustarla, en pleno centro comercial. La Tapa, un bar de tapeo «de toda la vida» que ha sabido reinventarse, nos sorprende, además, con la opción de maridar la marinera con una copa del cava que sirven en la barra.

03

### La tienda de Susano

Para quien quiera algo más moderno, en la plaza de la Cruz, frente a la torre de la catedral, el bar La tienda de Susano (Trapería, 2) cumple un año recreando una tienda de ultramarinos de los años cincuenta. Su punto fuerte: la anchoa del Cantábrico que soban ellos mismos, coronando una ensaladilla menos sabrosa que la de *la pecera*, pero exquisita.

04

---

## Cinco estrellas

Quienes deseen alejarse del centro turístico y disfrutar del tapeo de barrio, una recomendación idónea: el bar Cinco Estrellas (San Juan de la Cruz, 7), con terraza y cierta solera, en el que tienen fama propia la ensaladilla y, por ende, la marinera.

Más pistas para una escapada a Murcia [aquí](#)