



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 Veleró	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.

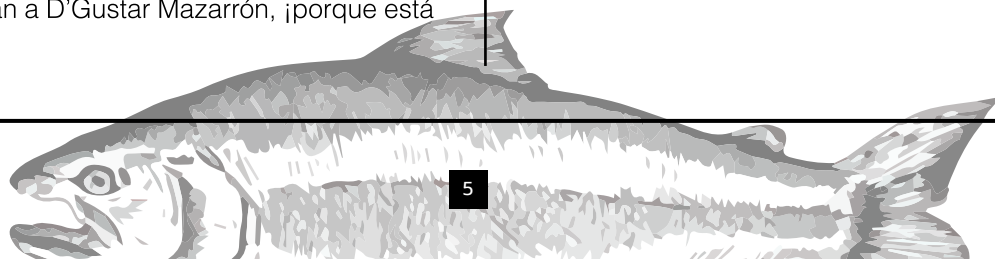
Mazarrón nourishes from the sea, as we can see in most of the dishes we have tried in this guide, where restaurants display the fish and seafood from our Bay. Mazarrón also nourishes from the land, from its agriculture, where tomatoes are the kings, always escorted by their court, fruits and vegetables.

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 fill 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 posiciona 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.

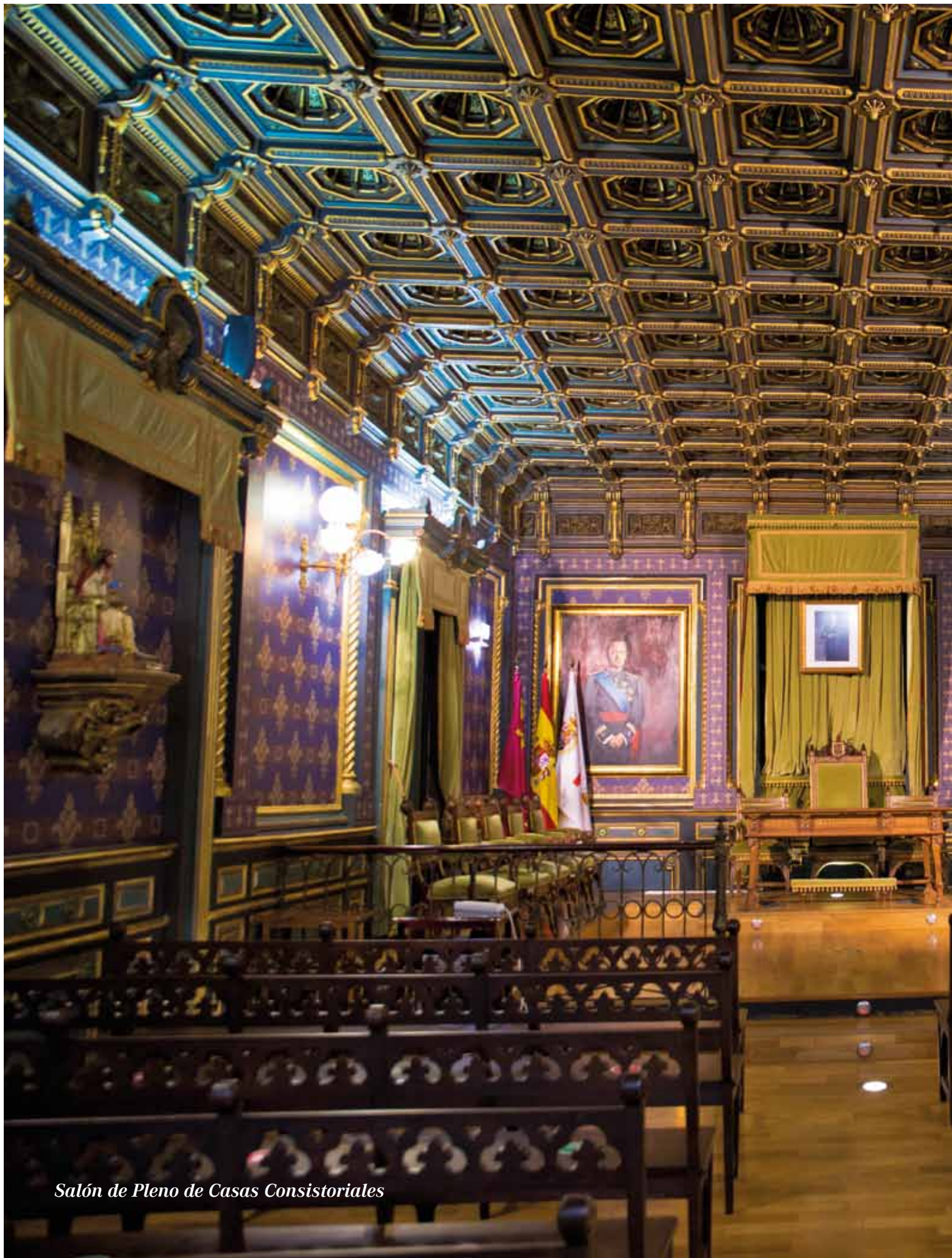
We introduce, with great detail, the restaurants of our municipality, for all of those who want to enjoy the exquisite food the land and the sea of Mazarrón offer know where to go.

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, delicias 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 exprimir las 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.

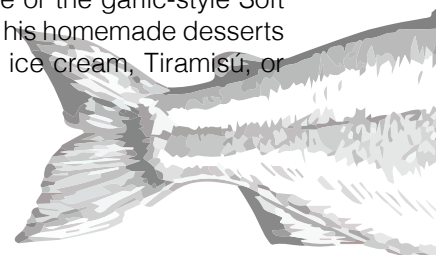
Pedro makes a different cuisine, with many different versions of traditional dishes adapted for him. The kid goat shoulder is not roasted in the oven, but in a casserole, making it juicier. He uses seasonal fish from the Bay



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.

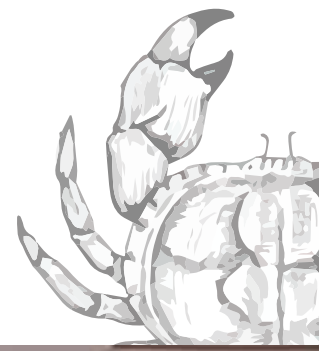
Pero fue en el año 2000 donde Manolo da un giro a la cafetería hasta lo que es hoy día, un restaurante de carta con una cocina clásica basada en mariscos, pescado fresco y carnes a la brasa. Entre sus entrantes encontramos grandes clásicos como el jamón Ibérico de bellota, el marisco fresco, las Croquetas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

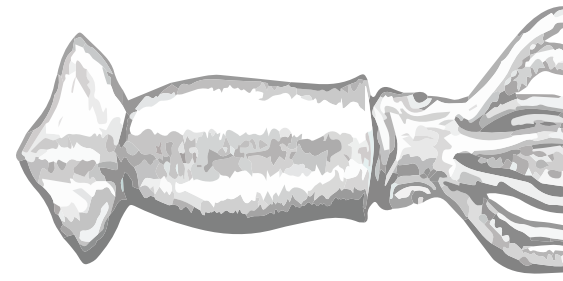
El nombre de este restaurante parece puesto “sin sentido”, pero cuando conoces a su creador, Javier Martín, adquiere todo su cierto sentido

(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 Urcal, 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 zangollo, 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.

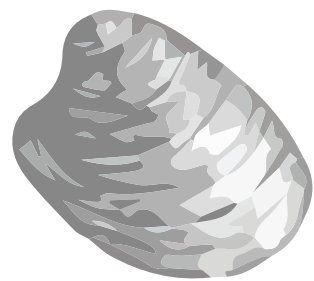
Tienen varios arroces como el Arroz a banda, el de marisco o el de pluma ibérica con boletus.

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

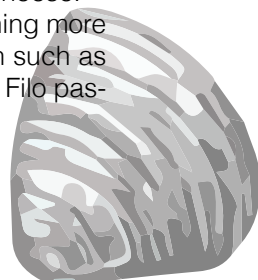
Piglet or murcian-style octopus roast, with potato, onion and tomato.

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



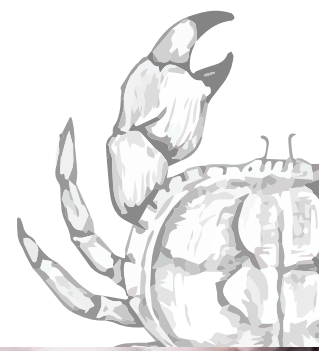
En el año 2011, Carmen Morales, después de muchos años trabajando en las cocinas de un hotel de Mazarrón, abrió este local como un bar de tapas para dar servicio a los pescadores del puerto pesquero de Mazarrón, situado a unos pocos metros del local. Carmen sigue en cocina y Alberto, en sala, madre e 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 cochinitillo 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



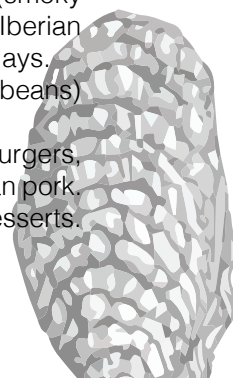
Calle de la Torre, 40
Puerto de Mazarrón
968 595 360

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, marinère 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.

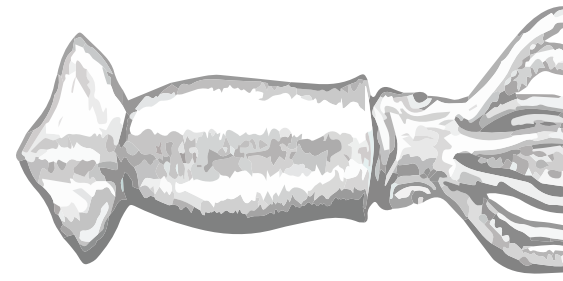
Realizan una cocina tradicional con los toques de Drilon como las Alcachofas con vino Pedro Ximénez, frutos del bosque y foie micuit

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.

| Cocina hecha con el corazón | A cuisine crafted with love



The story of Drilon and Juan's family, of Albanian origin, is a story about fight, overcoming difficulties and success that started in the late 90s. Due to health issues of one of their brothers, the father and brother of these two entrepreneurs had to move to Spain, leaving the rest of their family behind in their home country that was in the middle of a war.

The father, a mine engineer in Albania, had to start a new life here in Mazarrón. With a lot of effort, this determined man started a small business in order to bring his wife and his other four children to Spain. Now, a retired man, there is not a day he misses to visit his sons and his wife, who works in the kitchen, in this restaurant located in the port of Mazarrón.

Drilon, who worked as head chef in La Bodeguita, is an ambitious cook, willing to learn and with a big interest and passion for cooking, which has led him into having his own restaurant.

Because of this, he decided to start his own business, alongside his brother Juan, just a week before the 2020 lockdown.

Prova is a restaurant based on traditional cuisine, using

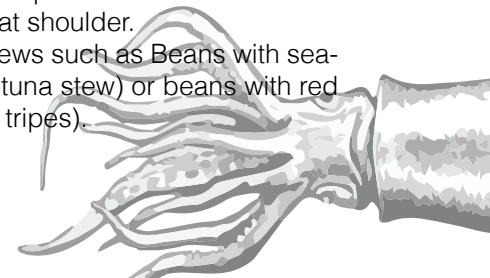


Paseo Alcalde Mariano Yúfera Guirao, 153
Puerto de Mazarrón
868 050 967

They prepare a traditional cuisine with the touches of Drilon such as artichokes with Pedro Ximénez wine, forest fruits and foie micuit

local products, local seafood and fish such as Dentex, Corvina, Sea Bass or gilt-head Bream, among others. They make traditional cuisine with some personal touches from Drilon like the Artichokes with Pedro Ximénez wine, berries and Mi-Cuit foie gras, grilled Rubia Gallega beef, paella in charcoal grill with fish from the Bay or with local vegetables, grilled pork meat such as Iberian lower loin or grilled kid goat shoulder.

They also prepare daily stews such as Beans with seafood, Marmitako (Basque tuna stew) or beans with red sausage and Callos (beef tripes).



La Barraca



Este restaurante cuenta con una historia de más de cuarenta años dando de comer en la subida al faro de Mazarrón. Hoy en día se acaba de sumar la cuarta generación familiar del restaurante, que viene pisando fuerte.

Pero todo comenzó en el año 1980, después de que Diego y María regresaran de París, donde habían emigrado. Ese año abren su pequeño local en la subida al faro con una terraza de cañizo, muy utilizado en las barracas, con vistas al faro y una pequeña barbacoa donde Diego atendía las mesas y hacía carnes a la brasa, mientras María, en la cocina, preparaba tapas típicas de la época como Michirones, Caracoles en salsa o Patatas asadas con ajo, y dos de sus tres hijos, Paco y Diego, los mayores, echaban una mano.

Muy pronto comenzaron comprar los pescados y mariscos de la Cofradía de pescadores de Mazarrón y de Águilas, que tan famosos les han hecho.

María se jubiló y Paco pasó a ocupar su puesto en la cocina y es el que se encarga de que todos los arroces salgan en su punto. Ahora es David, el hijo pequeño, el que regenta el restaurante, que sigue teniendo un aire

Su especialidad son los arroces, como el de bogavante, todo tipo de pescados frescos de la Bahía de Mazarrón

familiar donde todos sus empleados han sido siempre considerados como de la familia. Muchos de los hosteleros de Mazarrón han pasado por La Barraca y tienen grandes recuerdos de este restaurante.

El restaurante ha sufrido varias modificaciones a lo largo de los años, la última en 2020, cuando reformaron y crearon un reservado para las mesas que necesitan más intimidad, pero su cocina sigue siendo la de siempre, una cocina mediterránea, tradicional, familiar, que se nutre del producto fresco de la zona.

Su especialidad son los arroces, como el de bogavante, todo tipo de pescados frescos de la Bahía como rape, lubina, calamares, gamba roja, pulpos, lechas o meros, los guisos caseros como Guiso de sepia o Marmitako, las carnes y sus postres caseros.



| Un restaurante en la subida al faro

| A restaurant on the way up to the lighthouse



This restaurant has a story over forty years long serving food in the ascent to the lighthouse of Mazarrón. Currently, the fourth generation has just joined the business, and they are coming on strong.

But it all started in the year 1980, after Diego and María came back from Paris, where they emigrated to. That year they opened their small bar, on the way up to the lighthouse, with a wattled terrace, very common in stalls, and a small barbecue where Diego attended the tables and grilled the meat, while María, inside the kitchen, prepared the typical tapas from back then, such as Michirones, spicy snails or roasted potatoes with garlic sauce, and two of their three sons, Paco and Diego, the elder ones, were lending them a hand.

They soon started to buy fish and seafood from the Fisher Association of Mazarrón and Águilas, making them very famous.

María retired and Paco took charge of the kitchen and he is the one in charge of making sure the paellas are ready to be served. Now David, the youngest son, is the manager of the restaurant that still has that family vibe where all members of the staff are considered as



Calle La Torre, 134
Puerto de Mazarrón
968 594 402

Their specialty are paellas like the lobster paella, all types of fresh fish from the Bay

part of their family. Many of the hotel industry workers have worked in La Barraca and have a fond memory of this restaurant.

The restaurant has been remodeled several times over the years, the last one in 2020, when they remodeled and created a private room for tables in need of more privacy, but their cuisine is the same as always, a Mediterranean cuisine, traditional, family and using fresh local products.

Their specialty are paellas like the lobster paella, all types of fresh fish from the Bay including monkfish, sea bass, squid, red shrimp, octopus, greater amberjack or grouper; homemade stews such as the cuttlefish Stew or Marmitako, meat and their homemade desserts.



Bangalore



La historia de este restaurante situado en plena playa de Bahía, comienza en 2007, cuando los anteriores propietarios deciden crear un lugar a orillas del mar donde la gente disfrutara del sol, la playa y la buena gastronomía. El objetivo principal de sus creadores fue apostar por el crecimiento de la gastronomía en el Puerto de Mazarrón. Desde entonces llevan cocinando sabores y experiencias en este restaurante situado en una de las playas de Mazarrón con más ambiente juvenil y familiar. Su ubicación es ideal para toda la familia: para los más pequeños, porque está situado en una playa con arena fina de aguas tranquilas y cristalinas protegidas por la Bahía; para los más jóvenes, porque Bahía siempre ha sido la playa de moda para ir a jugar al vóley, charlar o tomar un helado; y para los más mayores, porque pueden disfrutar de la mejor gastronomía sin tener que preocuparse por la seguridad de sus hijos, ya que esta playa es muy segura y siempre está vigilada. En Bangalore sienten una conexión muy fuerte con la cultura del sudeste asiático, por eso, para rendirle homenaje a esta hermosa ciudad del sur de La India, le pusieron su nombre.

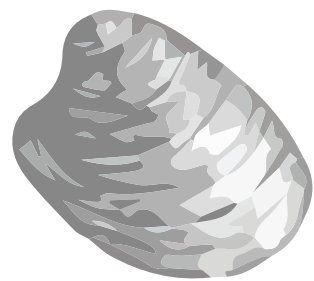
En Bangalore sienten una conexión muy fuerte con la cultura del sudeste asiático, por eso, para rendirle homenaje a esta hermosa ciudad le pusieron su nombre

Utilizan productos de alta calidad con sabores mediterráneos, para que sus platos sean únicos e irrepetibles. Los fines de semana se celebran en Bangalore con un buen arroz elaborado por Elhadji Diouf, cocinero senegalés, que lleva años en el restaurante y que se ha convertido en el maestro arrocero. Los arroces más emblemáticos son la Paella a banda, la Paella de Marisco, el Arroz negro, la Paella de bogavante y la Paella de pulpo.

Otros platos icónicos son el Pulpo al horno, las Tortitas de camarón, la Ensalada Bangalore, los Calamares a la andaluza o las Almejas al ajillo.

Recientemente les han otorgado un "Solete" de la Guía Repsol, por lo que pone a Mazarrón en uno de los mapas más prestigiosos a nivel nacional.

| Comer en una playa familiar | Eating on a family beach



The story of this restaurant located right at the Bahía beach starts in 2007, when the former owners decided to create a place on the seashore where people could enjoy the sunshine, the beach and good gastronomy. The main goal of its creators was to bet on the growth of gastronomy at the Port of Mazarrón. Since then, they have been cooking flavors and experiences in this restaurant located in one of the beaches of Mazarrón with a more young and family atmosphere. Its location is perfect for the family: for the little ones, because its located at a beach with thin sand and calm and crystalline waters; for youngsters, because Bahía beach has been the hotspot to play volleyball, to chat or to have an ice cream; and for adults, because they can enjoy the best food without having to worry about their children's safety, since it is a very safe beach and it is always being watched.

In Bangalore they feel a strong connection with southeast Asian culture, so they named the restaurant after this beautiful city in the South of India to honor it. They use high-quality products with Mediterranean flavors, in order to make their dishes unique and in-



C/ Ecuador - Junta de los Mares, 1
Puerto de Mazarrón
968 153 137 - www.bangaloreplaya.es

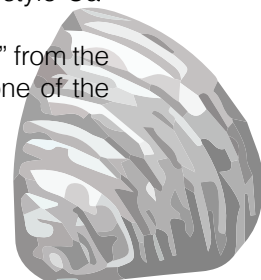
In Bangalore they feel a strong connection with southeast Asian culture

comparable.

Weekends are celebrated in Bangalore with a nice paella, made by Elhadji Diouf, a cook from Senegal that has been working in the restaurant for years and has become the paella expert. The most emblematic paellas are the Fish paella, Seafood paella, Black rice paella, Lobster paella and Octopus paella.

Some other iconic dishes are the roasted Octopus, shrimp Cakes, Bangalore salad, Andalusian-style Calamari or the garlic Clams.

They have recently been awarded with a "Sun" from the Guía Repsol, so Mazarrón now appears in one of the most prestigious maps at a national level.





Playa de Bolnuevo



Bar Sol



Le llaman bar, aunque a día de hoy es un bar-restaurante, porque en el año 1960, Pedro Raja y Antonia Sánchez, abrieron un local donde daban de comer a los trabajadores de esta zona desconocida de Mazarrón. Bar Sol se encuentra en Cañada de Gallego, una pedanía rural con un encanto especial.

Aunque principalmente se sostiene de la agricultura, sobre todo del tomate, está en un sitio privilegiado, a un minuto de calas vírgenes y cerca de la playa de Percheles. En el año 2000, la segunda generación compuesta por Juan Raja y Josefa Méndez, realizan una gran reforma al restaurante, ampliando tanto la barra como el comedor.

Ofrecen una cocina casera marcada por el entorno. Sigue siendo una zona de trabajadores, por lo que entre semana encontramos guisos caseros o menú del día, además de las brasas que siempre están encendidas. Entre los guisos destacan el de pollo con albóndigas, el Cocido de matanza o el Potaje de habichuelas.

Los fines de semana, marisco fresco de Galicia como zamburiñas, percebes, ostras, bueyes de mar o gamba cristal, esta procedente de Huelva.

Ofrecen una cocina casera marcada por el entorno, con guisos caseros o menú del día y las brasas que siempre están encendidas

Otros aperitivos son sus croquetas de gamba, el queso Gouda caramelizado o los Buñuelos de bacalao.

Las ascuas siempre están a punto para echar un poco de cordero, codornices, secreto de cerdo, algunos trozos de pollo o el pulpo, que también hacen a la brasa, acompañados de sus famosas patatas a lo pobre que ningún cliente se quiere perder.

Otra de sus especialidades son los arroces de pollo campero, de bogavante, de marisco, a banda o el famoso Caldero. Al horno de leña meten los asados de cordero y los cochinitillos para que estén tiernos y crujientes. No pueden faltar los pescados frescos de la zona como gallinetas, gallopedro, lubinas, doradas o rodaballos. Y para terminar, sus postres caseros como el Pan de Calatrava, el Tiramisú, la Tarta de chocolate, la Tarta de queso o el Flan de queso. Ah, y los días de lluvia, Migas.

| Calas vírgenes, gastronomía rural

| Unspoiled coves, rural gastronomy



They called it bar, but it is currently more of a restaurant/bar, because in 1960, Pedro Raja and Antonia Sánchez, opened a bar to serve food to workers of this unknown area of Mazarrón.

Bar Sol is located in Cañada de Gallego, a rural district with a special charm. Although its main income comes from agriculture, especially tomatoes, this place has a privileged spot, a minute away from unspoiled coves and near the Percheles beach. In the year 2000, the second generation, formed by Juan Raja and Josefa Méndez, performed a big remodeling, enlarging both the bar and the hall. They offer a homemade cuisine influenced by the surroundings. It is still a workers area, so during the week we find homemade stews or daily menus, as well as grilled food, always available. Among their stews there is the chicken with meatballs, pork game meat Stew or green bean Soup. During the weekend, there is fresh seafood from Galicia including zamburiñas (variegated scallops), barnacles, oysters, brown crab and crystal white shrimp, this one coming from Huelva. Other starters are their shrimp croquettes, caramelized Gouda cheese or the cod fritters.



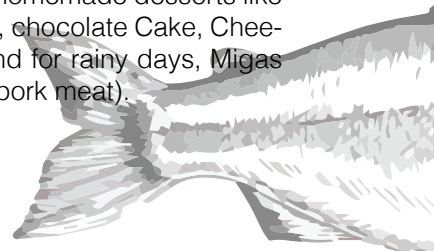
C/ Camino Real, 57
Cañada de Gallego
968 158 885

*They offer a homemade cuisine
influenced by the surroundings*

Their charcoal grill is always ready to cook some lamb, quails, pork secreto, chicken or octopus, also grilled, served with their well-known sliced potatoes that any customer wouldn't want to miss.

Another of their specialties is their paellas with country chicken, lobster, seafood, fish or the famous Caldero. In their wood oven, they prepare lamb Roasts and piglets to make them juicy and tender. Of course, the local fresh fish such as the blackbelly rosefish, john dory, sea bass, gilt-head bream or turbot could not miss.

And at the end, there are their homemade desserts like the Pan de Calatrava, Tiramisu, chocolate Cake, Cheesecake or cheese Flan. Oh, and for rainy days, Migas (made of bread and flour with pork meat).



Blanca



En la playa de Rihuete encontramos este restaurante repleto de gente a la hora del desayuno. Blanca, su propietaria y la que le da nombre, prepara cafés en la barra mientras en cocina preparan alguna de sus tostas especiales, que atraen a tanta gente.

Blanca es de origen serbio, aunque lleva en España más de 26 años, por lo que ya es una española más. Sus padres vinieron de Serbia a Málaga, pero muy pronto, hace unos 20 años, se desplazaron a Mazarrón, donde se afincaron y donde Blanca ha vivido, se ha criado, se ha formado y ha trabajado hasta día de hoy. Ha trabajado como camarera durante más de dieciocho años en el Bar Los Galayos de Mazarrón, hasta que decidió montar su propio restaurante. Podemos decir que su territorio es la barra. Ahí es donde se desenvuelve como pez en el agua.

Su restaurante está abierto de ocho y media de la mañana a seis de la tarde en invierno. En verano no cierra al mediodía ofreciendo servicio de desayunos, comidas y cenas. Se trata de un pequeño local con barra y unas pocas mesitas, pero con una gran terraza que mira al mar. Como decíamos, una de sus especialidades son

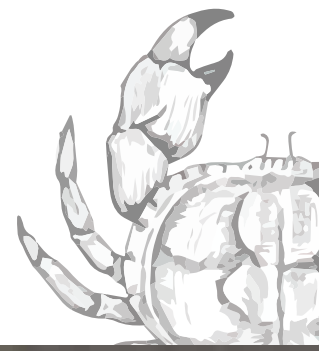
Se trata de un pequeño local con barra y unas pocas mesitas, pero con una gran terraza que mira al mar

los desayunos donde ofrecen tostas elaboradas como la de salmón y aguacate, la de sardinas ahumadas o la de sobrasada.

Tienen una carta muy variada donde ofrecen diferentes tipos de platos. Desde los pescados de la Bahía como lubinas, doradas, gallopedro, que hacen frito con ajos tiernos, gallineta, rodaballo o las frituras de pescado. Pasando por las paellas y arroces como la Paella de bogavante o el Arroz meloso que hacen en olla con gambas, almejas, mejillones, calamares y sepia. Hasta las carnes variadas, las hamburguesas y varios tipos de pastas. También ofrecen unas sugerencias para el aperitivo como el pulpo al horno, la gamba roja, zamburiñas, tigres, caballitos, percebes o cocochas, algunos de estos según mercado. algunos de estos según mercado.

| Desayunos con vistas al Rihuete

| Enjoy breakfast with views of the Rihuete



At Rihuete beach, we find this restaurant full of people at breakfast time. Blanca, the owner and the person the restaurant was named after, prepares coffees at the bar while the kitchen prepares one of their special toasts, which attracts so many people.

Blanca is actually of Serbian origin, although she has been in Spain for over 26 years, so she is a Spaniard more. Her parents came from Serbia to Málaga but soon moved to Mazarrón, around 20 years ago, where they settled and where Blanca has lived, raised, studied and worked up to this day. She has worked as a waitress for over eighteen in Bar Los Galayos in Mazarrón, until she decided to have her own restaurant. We can say that the bar is her territory. She gets on there like a duck to water.

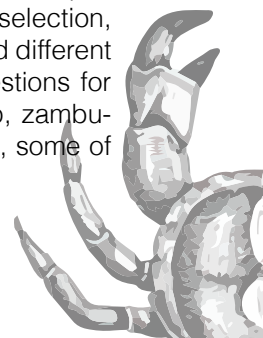
Her restaurant is open from 8:30 a.m. until 6 p.m. during winter. During summer it doesn't close during the evening, offering breakfast, lunch and dinner service. It is a small establishment with a bar and a few tables, but with a large terrace with views of the sea. As we mentioned before, one of their specialties are breakfasts, offering elaborate toasts like the one with



Paseo Alcalde Mariano Yúfera Guirao, 152
Puerto de Mazarrón
673 96 97 31

It is a small establishment with a bar and a few tables, but with a large terrace with views of the sea

salmon and avocado, smoked sardines or sobrassada. They have a very varied menu with different types of dishes. From fish from the Bay such as sea bass, gilt-head bream, john dory, fried and served with spring onions, blackbelly rosefish, turbot or stir-fried fish, to paellas such as the lobster paella or the sticky rice paella cooked in a pot with shrimp, clams, mussels, squid and cuttlefish, and finishing with their meat selection, including different meat cuts, hamburgers and different types of pasta. They also have some suggestions for starters like the roasted octopus, red shrimp, zamburiñas, tigres, caballitos, barnacles or barbels, some of them depending on the market situation.



El Caldero



La vida de los adultos está muy marcada por los recuerdos de la infancia. Si tu padre fue “Contra-maestre” del Puerto de Bahía y tu madre la dueña del bar donde descansaban los marineros de sus duras jornadas en el mar, tus recuerdos te llevarán a un lugar imaginario donde navegan barcos comandados por piratas con pata de palo bajo banderas negras con calaveras.

Así deben de ser los recuerdos de Isabel, Gloria, Eva y Alberto, cuatro hermanos que a día de hoy regentan este restaurante situado dentro del Puerto deportivo de Bahía que abrió su madre hace 36 años, donde solo servían arroces y calderos.

Ya no quedan piratas con pata de palo, pero estos cuatro hermanos, acompañados de sus dos cuñados, Conchi y Ginés, viven su vida marcada por el salitre del mar. Hoy la madre ya está jubilada, pero siguen la misma línea de trabajo basada en un producto fresco y de calidad tratado con mucho cariño.

La carta ha cambiado. Mantienen el Caldero y los arroces, de los que hacen varios como el Arroz negro, el Arroz de bogavante, el Arroz a banda o el Arroz de

En su obrador de postres crean maravillas como la Crema de queso que acompañan con mermelada de higo casera

marisco. Han incluido en la carta los pescados frescos de la Bahía como el rodaballo, el gallopedro, las frituras de pescado, la corvina al horno “a la murciana” con verduras.

El pulpo al horno y las marineras se venden como churros. También hacen Caballitos, Gambas al ajillo, que gustan mucho, Almejas a la cazuela o al ajillo, todo casero.

Tienen una gran variedad de croquetas caseras de sabores poco comunes como las croquetas de cecina con huevo frito, las croquetas de pulpo o las croquetas de sepia.

Y en su bonito obrador de postres se crean maravillas como la Crema de queso, una mousse de queso crema que acompañan con mermelada de higo casera, que hacen en temporada, o la Tarta de queso al horno, las Torrijas o el Pan de Calatrava.

| La vida en el puerto | A life at the port



A dult's life is marked by the memories of childhood. If your father was the boatswain of the Bahía port and your mother was the owner of the bar where sailors had a break from their hard day on the sea, then your memories will take you to that imaginary place where there are ships ruled by pirates with a pegleg, and black flags with skulls hanging on the mast.

These must be the memories of Isabel, Gloria, Eva and Alberto, four brothers that are currently running this restaurant located inside the Bahía Marina, that their mother opened 36 years ago, and where they only served paella and caldero. There are no longer pegleg pirates, but these four brothers, alongside their two brothers-in-law, Conchi and Ginés, live their life where saltpeter left a mark. Their mother is now retired, but they continue with the same philosophy, using fresh and high-quality products, treated with love.

The menu has changed. They still have caldero and the different paellas, such as the black rice paella, with lobster, with fish or with seafood. They have added to their menu fresh fish from the Bay like turbot, john dory, stir fried fish or Murcia-style roasted corvina with vege-



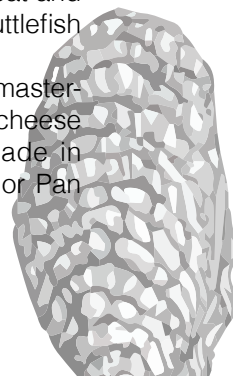
Calle de la Reya, s/n
Puerto de Mazarrón
968 153 005

Inside their dessert bakery some masterpieces are created

tables. Roasted octopus and marineras (a bagel with olivier salad and an anchovy on the top) sell like hot-cakes. They also prepare Caballitos (battered shrimp), garlic prawns, very popular, garlic clams or with white wine, all homemade.

They have a large variety of homemade croquettes with some uncommon flavors such as cured meat and fried egg croquettes, octopus croquettes or cuttlefish croquettes.

And inside their beautiful dessert bakery some masterpieces are created like the cheese Cream, a cheese cream mousse with a homemade fig jam, made in season or the baked Cheesecake, the torrijas or Pan de Calatrava, the Spanish bread pudding.



Fizz Gastrobar



Al contrario de lo que cantaba Joaquín Sabina, en este cruce de caminos “sí” se puede concebir el mar. Es más, la cocina de Eduardo Cerezuela, es eso, una cocina marinera que bebe de muchas fuentes y que se inspira en los caminos que le han llevado hasta ahí.

Pero su camino no empieza ahora, Eduardo creó Fizz, junto a su antigua socia, en el año 2011. En aquella época querían crear el bar que les gustaba, un lugar donde la cocina tradicional se fundiera con la cocina fusión, inspirándose en lo aprendido en sus viajes.

Ahora vuela en solitario y su cocina, como él, ha ido evolucionando hacia una cocina de producto con otras influencias, con la cocina marinera y la fusión por bandera, haciendo siempre un guiño a Mazarrón.

El formato tapa es el que siempre le ha dado mucho juego. La cocina más creativa la realiza en los platos fuera de carta, que le permiten experimentar nuevas tapas, buscando que el cliente no se aburra. Y en la carta, mantiene algunos de los platos que le funcionan bien como su Bao de panceta, pepino, Hoi-sin, cilantro y cebolleta, que le acompañan desde el principio.

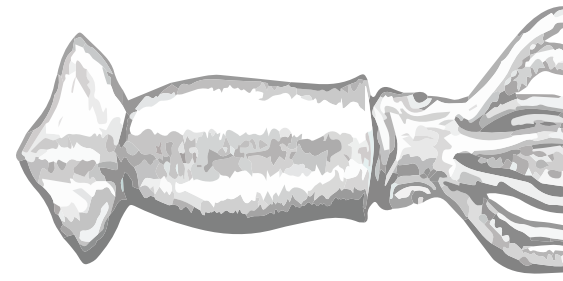
En su cocina con base marinera y toques internacionales encontramos platos como la Ensaladilla japonesa con tartar de atún, shichimi y crujiente de nori

Siempre ha apostado por los productos locales como el Salazón de Mazarrón, y de pequeña producción, como los tomates de Cañada de Gallego o las cervezas artesanales. Hace gala de que más de un 75% de vinos de la carta son murcianos.

En su cocina con base marinera y toques internacionales encontramos platos como la Ensaladilla japonesa con tartar de atún, shichimi y crujiente de nori o los Huevos fritos con gamba cristal, plato muy marinero con influencias de Málaga y Cádiz. Abre todo el año, lo que le permite ofrecer platos de guisos tradicionales en el menú del día, como Alubias con pulpo, Acelgas con bacalao o Garbanzos con langostinos.

En los postres, todos caseros, también incluye algún ingrediente que se salga de lo normal.

| Cocina de cruce de caminos | Crossroad cuisine



Contrary to what Joaquín Sabina sang, in this crossroad the sea “can” be conceived. Furthermore, Eduardo Cerezuela’s cuisine is just that, a marine-based cuisine with many different sources nourishing it and inspired by all the paths that have led it to where it currently is. But its journey doesn’t start now. Eduardo created Fizz with his former partner in 2011. Back then they wanted to create the bar they liked, a place in which traditional and fusion cuisine blended together, being inspired by what they learnt in their journeys. Now he is by himself and his cuisine, like him, has evolved into a product-based cuisine with other influences, waving the flag for marine-based and fusion cuisine, always honoring Mazarrón. The tapa format is the one that has always given him play. The more creative cuisine is the one he prepares in dishes that do not appear in the menu, allowing him to experiment with new tapas, looking for the customer not to get bored. In the menu, he maintains dishes that work well for him such as the Bao with bacon, cucumber, Hoi-sin sauce, coriander and chives, a tapa he has had since the beginning.



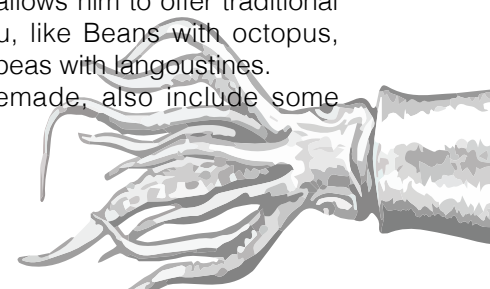
Avda. de Tierno Galván, 57
Puerto de Mazarrón
968 153 320

The tapa format is the one that has always given him play

He has always opted to have local products such as dried fish from Mazarrón, and some low-produced ones like the tomatoes from Cañada de Gallego or craft beers. He brags about the fact that over 75% of his wines are from Murcia.

In his marine-based cuisine with international touches we can find dishes such as Japanese salad with tuna tartare, shichimi and crunchy nori seaweed or fried Eggs with crystal white shrimp, a very marine dish with influences from Málaga and Cádiz.

It is open all year, which allows him to offer traditional stews in their daily menu, like Beans with octopus, Chards with cod or Chickpeas with langoustines. Their desserts, all homemade, also include some unusual ingredients.



La Barra de las Redes



A las personas con algo más de edad, el nombre de “Las Redes” les sonará. Y es que hace unos años, este restaurante era uno de esos locales a la orilla de la playa que todo el mundo elegía los fines de semana para comer arroces y mariscos mirando al mar.

Por desgracia, ese restaurante que hizo feliz a mucha gente desde el año 1993 en que se fundó, ya no está en pie. Pero no nos pongamos tristes, sino al contrario, porque tras la desaparición de este mítico restaurante, la segunda generación familiar decidió seguir con el legado a unos metros de donde se encontraba el antiguo, en el paseo de la Playa de Bolnuevo. Ahora, ya está la tercera generación familiar empezando a coger las riendas, así que tenemos Redes para rato.

En el año 2020 abre sus puertas La Barra de las Redes, manteniendo la cocina mediterránea que tantos éxitos les dio, incorporando algunos toques más innovadores y renovados.

No faltan en su carta platos típicos de arroz como el Arroz con bogavante, el Arroz con presa ibérica y alcahofas, el Arroz y marisco o el Arroz a banda. Tampoco podían faltar los pescados frescos de la zona con los

La tercera generación viene pisando fuerte y ya están cogiendo la riendas del negocio, aportando un aire fresco que gusta a un público más juvenil

que realizan unas magníficas frituras, ni las sardinas y boquerones, cuando están en su temporada.

Como decimos, la tercera generación viene pisando fuerte y ya están cogiendo la riendas del negocio, aportando un aire fresco que gusta a un público más juvenil, sin dejar de lado el aire marinero de su cocina. Han introducido en carta platos como el Tartar de atún, Pulpo a la parrilla con parmentier de patata, las Alcahofas al horno foie y balsámico de Pedro Ximénez, la Ensalada de burrata, que gusta mucho, los Caballitos crujientes con pan asiático y salsa sweet chili, los Buñuelos de bacalao “explosivos”, las Mini hamburguesas de Angus y veganas, o el Timbal de huevos trufados con jamón.



| Legado marinero | Sailor legacy



For older adults, the name “Las Redes” will probably sound familiar. This was the name of a restaurant that, some years ago, was one of those establishments by the beach where everyone chose to go on the weekends to eat paella and seafood with views of the sea. Unfortunately, the restaurant that made so many people happy since it first opened in 1993, is no longer there. But let’s not be sad about it, right the opposite, because after the disappearance of this legendary restaurant, the second family generation decided to continue the legacy of the first one just a few meters away from the original, in the seafront of Bolnuevo beach. Now, the third generation is starting to take over the restaurant, so Redes will be around for a while. In 2020 La Barra de las Redes opened, maintaining the Mediterranean cuisine that was so successful for them, adding some more innovative and renewed touches. In their menu we will find some paella classics such as the one with Lobster, with Iberian lower Loin and artichokes, with seafood or with fish. Some products that cannot miss are the local fresh fish with which they prepare delicious stir-fries, sardines and anchovies, when they are in season.



Avda. Juan de Borbón, 345. Bolnuevo
968 158 421
www.labarradelasredes.com

The third generation is making noise and they are already taking over the business

As we have mentioned before, the third generation is making noise and they are already taking over the business, providing the business with fresh air more suited for a young audience, but without leaving their marine cuisine.

They have added to their menu dishes such as the tuna Tartare, grilled octopus with Parmentier potatoes, roasted Artichokes with foie gras and Pedro Ximénez balsamic vinegar, the burrata salad, which is very popular, crunchy Caballitos with Asian bread and sweet chili sauce, “explosive” cod Fritters, Angus and vegan mini hamburgers or the truffled eggs and ham Timbales.



La Meseguera - Los Porches



Juanjo, gerente de La Meseguera Los Porches, situado en una zona de pequeños comercios en el centro la Playa de Bahía, recuerda que con seis años ya trabajaba en el restaurante familiar acompañando a las auténticas “Mesegueras”, su abuela, Josefa Meseguer, y su madre, Natividad Meseguer.

La Meseguera es un restaurante de comida de toda la vida, con cocina tradicional murciana elaborada con productos frescos de mercado, conocida en toda la región gracias a La Meseguera de La Alberca o al hotel que tienen en Playa Grande.

Ofrecen desayunos, tapas y comidas durante todo el día en horario ininterrumpido de ocho a doce de la noche. En temporada baja abren de domingo a jueves de ocho a cinco de la tarde.

Disponen de tres espacios: terraza, zona de barra y patio interior, algo más amplio y fresco en verano.

Ofrecen almuerzos caseros elaborados con tapas murcianas como zarangollo, pisto, revoltillo de huevos, embutidos, etc.

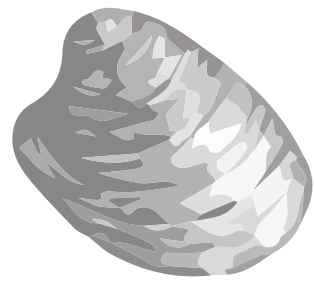
Especialidad en arroces como el arroz a banda, el de marisco o el de bogavante. Su vitrina está repleta de

La Meseguera es un restaurante de comida de toda la vida, con cocina tradicional murciana elaborada con productos frescos de mercado

rodaballos, lubinas, lechas o meros, siempre frescos y de la Bahía de Mazarrón. En cuanto a carnes, encontramos solomillo, entrecot, chuletas de cordero o paletillas de cabrito. También realizan a diario un guiso casero, para tomar allí o para llevar, donde encontramos platos como Cocido, Olla gitana o Potaje de bacalao.

La repostería la elaboran a diario tanto para los desayunos (magdalenas, cruasanes, napolitanas, etc.) como para el postre, como Leche frita, Arroz con leche o Pan de Calatrava. Pero su fuerte son las tartas, que los clientes pueden encargar para llevar o para tomar allí como la de limón, la de la abuela, la de chocolate, la de San José (o de merengue) o la Meseguerita, una versión de tarta de la abuela, con algo de leche para que suavice el chocolate y bañada en azúcar glas.

| La Meseguera de toda la vida | The same Meseguera as ever



Juanjo, manager of La Meseguera Los Porches, located in an area of small shops in the middle of Bahía beach, remembers that, with only six years of age, he was already working in the family restaurant alongside the authentic Mesegueras (referring to the Meseguer family female members), his grandmother, Josefa Meseguer, and his mother, Natividad Meseguer.

La Meseguera is a restaurant with traditional Murcian food, made with fresh market products, known in the entire region thanks to La Meseguera de La Alberca or the hotel they own in Playa Grande.

They prepare breakfast, tapas and meals during the whole day with an uninterrupted schedule from 8 a.m. to midnight. During the low season they open from Sunday to Thursday from 8 a.m. to 5 p.m. They have three different areas: a terrace, a large bar and an inner courtyard, more spacious and fresher during summer.

They offer homemade lunch made with Murcian tapas such as zarangollo, pisto, murcian scrambled eggs, cold meat, etc.

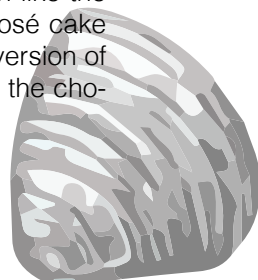
They are specialized in paellas such as fish, seafood or lobster paella. Their display cabinet is full of Turbot, sea basses, greater amberjacks or groupers, always fresh and from the Bay. Their meat selection includes sirloin, steak, lamb chops or kid goat shoulder. They also cook stews every day, to eat in or to take away, where we find stews like Chickpea stew, Olla Gitana, or Cod stew.



C/ Antoñita Moreno, 56. Bahía
Puerto de Mazarrón
968 594 154

La Meseguera is a restaurant with traditional Murcian food

They bake their pastries daily both for breakfasts (muffins, croissant, chocolate croissant, etc.) and for desserts, such as fried milk, Spanish rice pudding or Pan de Calatrava. But their strong suit are cakes, that customers can order to take away or to eat in like the Lemon cake, Spanish chocolate cake, San José cake (or meringue) or the Meseguerita, a different version of chocolate cake, with a bit of milk that softens the chocolate and coated with powdered sugar.





Erosiones de Bolnuevo



La Perra Chica



La Perra Chica abre sus puertas en el año 2016 a manos de una joven pareja, David Colmenar y María José Cazorla, tras la exitosa apertura de otro de sus locales en esta población. Este llamativo nombre rinde homenaje a las antiguas pesetas, ya que la “perra chica” era el nombre coloquial con el que se denominaba a la moneda de cinco céntimos, debido a que presentaba un extraño león que se confundía con un perro. En el interior cuenta con un agradable salón con elementos decorativos de tipo marinero, con una capacidad de 30 comensales y una amplia barra con vistas a la playa del Rihuete. Cuenta con una amplia terraza cubierta en pleno paseo marítimo, donde las vistas al mar y a la playa son espectaculares, tanto de día como de noche. La cocina dirigida por Fernando Cazorla es claramente mediterránea, con una importante presencia de pescado fresco de la zona. Es importante dejarse aconsejar por su personal, Mario y Javier, para consumir un buen pescado y marisco de temporada, como la lecha o el pez limón. Entre sus especialidades destaca la Lubina en suprema, con su raspa frita comestible, el Gallo

Entre sus tapas más populares tenemos la Croqueta de sepia en su tinta, acompañada de un suave alioli de soja

Pedro frito con ajos tiernos o las Mollas de mero acompañadas de un trocito de tortilla de mero, cocinada con la gelatina que suelta al confitarse. Además, en este local podemos encontrar diferentes paellas, como la de pulpo y sepia. Entre sus tapas más populares tenemos la Croqueta de sepia en su tinta, acompañada de un suave alioli de soja, el Timbal de carrillera al vermut con salsa de pesto rojo, el Queso explosivo con confitura de tomate y peta-zeta, que nos hace regresar a nuestra infancia, un refrescante tartar de atún de la zona o sus anchoas “Ana María”, sobadas a mano. Otro punto fuerte es su carta de vinos nacionales e internacionales, cavas y champán, así como sus deliciosos postres, todos ellos acompañados de su nata casera.

| Cocina a pie de paseo | Cooking by the seafront



Perra Chica was opened in 2016 by a young couple, David Colmenar and María José Cazorla, after the successful opening of another of their establishments in this same town. This flashy name honors Spain's former currency, the peseta, since perra chica was how people named the five cents due to the weird lion printed in the coin that was often confused with a dog (perra is Spanish for female dog).

In its interior there's a very cozy hall with naval-like ornaments, with a total capacity of up to 30 diners and a large bar with views of the Rihuete beach.

It also has a large closed terrace right at the seafront with incredible views of the beach and the seafront, both at daytime and at nighttime.

The kitchen led by Fernando Cazorla is clearly a Mediterranean cuisine, with an important presence of local fresh fish. Is important to be advised by their staff, Mario and Javier, so you can enjoy nice seasonal fish and seafood, such as the greater Amberjack.

Among their specialties there is the suprema-style sea Bass, with its eatable fried fish bone, fried john dory with spring onions or grouper lean meat served with a piece



Paseo Francisco Martínez, 21
Puerto de Mazarrón
968 979 797

Among their most popular tapas there is the cuttlefish in black ink Croquette

of grouper omelet, cooked with the gelatin obtained after the grouper is cooked in his own fat.

In addition, in this restaurant there are also different paelas available, like the one with octopus and cuttlefish. Among their most popular tapas there is the cuttlefish in black ink Croquette, served with a soy light aioli sauce, pork jowl Timbale with vermouth and red pesto sauce, explosive Cheese with tomato and Pop Rocks jam that takes us back to our childhood, a refreshing local tuna Tartare or their Ana María anchovies, cleaned by hand. Of their strong suits is their national and international wine selection, cava and champagne, as well as their delicious desserts, all served with their homemade cream.



La Trilla



La trilla se realizaba para separar el grano de la paja. Popularmente se utiliza para distinguir lo bueno de lo malo, y eso es lo que hacen, Paula y Herminio, separar lo bueno de lo malo con una cocina personal y con sello propio.

Esta pareja de manchegos, afincados en la región desde hace años, regentó desde el año 2012 el conocido restaurante Tranvía, de Cartagena, hasta el año 2017, cuando decidieron traspasarlo. Tras un parón de unos años decidieron montar un nuevo negocio con un concepto diferente, esta vez en el Puerto de Mazarrón, zona que conocen bien porque llevan veraneando en La Azohía desde 1998.

Tienen una carta "viajada", como ellos mismos la denominan, donde cada plato es el recuerdo de algún viaje o algún lugar que han visitado. Una carta mediterránea elaborada con productos de primera calidad donde destacan las carnes premium de la Dehesa de Cabañeros o los pescados de la zona, como el atún rojo de Fuentes. Con todo esto realizan platos como el Carpaccio de quisquilla traída directamente de Santa Pola, una novedad de esta temporada.

Tienen una carta "viajada" donde cada plato es el recuerdo de algún viaje o algún lugar que han visitado

Elaboran una gran variedad de ensaladillas rusas totalmente diferentes como la de pulpo, la de mejillones, la de naranja y langostinos o la de hueva de mujol de la zona.

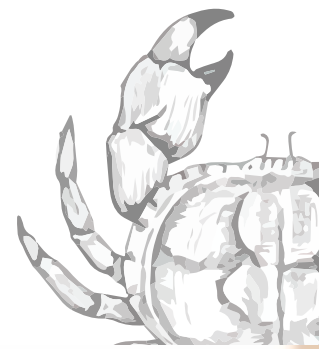
Un detalle son los platos terminados en mesa como el guacamole que realizan delante del cliente.

No pueden faltar sus arroces, un poco diferentes, como la Fideuá, el Arroz negro con calamar, el Arroz al horno "La Trilla", el Arroz con cigalas o el Arroz con pulpo, que se puede pedir "socarrat".

Otros platos menos comunes son la Partatana de atún, que es como el entrecot del mar, el Lingote de cordero deshuesado o el Tataki al horno, que nadie hace igual por la zona.

También hacen cócteles y una gran variedad de postres caseros como su Tarta de queso, el Crêpe Suzette o la Mousse de chocolate.

| Una carta viajada | A well-traveled menu



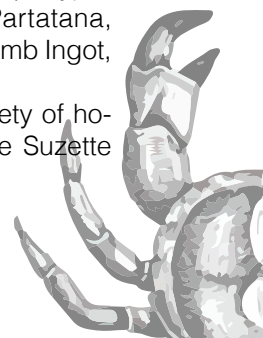
The threshing (English for trilla) was made in order to separate the grain from the stalk. In informal language, it was used to differentiate the good from the bad, and that is what Paula and Herminio do, separate the good from the bad with a personal cuisine with their own signature. This couple from La Mancha, settled in the Region of Murcia for years, runned since 2012 the well-known restaurant Tranvía, in Cartagena, until 2017, when they decided to transfer it. After a few years break, they decided to start a new business, but with a different approach, this time in the Port of Mazarrón, a place they know well since they have been living during summertime in La Azohía since 1998. They have a very “well-traveled” menu, as they name it, where every dish is the memory of some journey or place they have visited. A Mediterranean menu made with high-quality products including premium meat from Dehesa de Cabañeros or local fish such as the red tuna from Fuentes. With these products they prepare dishes like the Carpaccio, using shrimp brought directly from Santa Pola, a novelty from this season. They prepare a large variety of different Olivier salads like the octopus, the mussel,



Paseo de la Sal, 9. Puerto de Mazarrón
868 080 270
www.latrilla.es

*They have a very “well-traveled” menu,
as they name it*

the orange and langoustine or the local dried mullet roe salad. They finish the dishes tableside like the guacamole they prepare in front of the diner, which is nice attention to detail. Of course, paellas couldn't miss, a bit different, such as the Fideuá, the Black Rice paella with squid, the roasted “La Trilla” paella, the Scampi paella or the Octopus paella, that can be ordered with socarrat (the crispy, savory crust that forms on the the bottom layer of rice when paella is cooked properly). Some less common dishes are the tuna Partatana, which is basically the fish rib eye, the boned lamb Ingot, or roasted Tataki, the best in the area. They also prepare cocktails and a large variety of homemade desserts like their Cheesecake, the Suzette Crepe or the chocolate Mousse.



Sal y Almagre



Este familiar y agradable local debe su nombre a la Sal, como elemento marino y al Almagre, como elemento asociado a las famosas minas de Mazarrón. Abrió sus puertas en el año 2015 y está regentado por David Colmenar, María José Cazorla y parte de su familia, Ana Belén y Rocío Cazorla.

Cuenta con un salón en el que exponen parte de sus productos como las latas de la conservera murciana "Modesto", tomates de Mazarrón y algunos de sus vinos. En el interior cuenta con una barra y mesas altas que invitan al picoteo, pero su punto fuerte reside en su amplia terraza cubierta, con unas vistas espectaculares a la playa del Alamillo.

Nos encontramos una cocina peculiar, donde no hay freidoras, por lo que se reinventa a menudo. La carta se centra en ofrecer productos locales de temporada tratados de manera especial y de la forma más saludable, cocinando sus propias conservas o pescados frescos a baja temperatura, como la Molla de lubina con pilpil de gamba roja o la Molla de merluza con salsa al cava. Entre sus especialidades destacan el Esturión confitado con tomate agridulce, y una amplia oferta de platos

La carta se centra en ofrecer productos locales de temporada tratados de manera especial y de la forma más saludable

de atún como el Tartar de atún con tomate y aguacate, el Sashimi o el Tataki con alga wakame y mayonesa de kimchi. También se caracterizan por el Canelón de confit de pato con salsa de queso de Cueva o el Canelón de foie, puerro y manzana asada con miel.

Cuentan con una amplia carta de quesos, entre ellos "El Hechizo" o "El Fino", de La Zarcilla de Ramos de Lorca, premiados en diferentes certámenes queseros.

Pero no todo son productos del mar, destacan carnes como la Pluma Ibérica a baja temperatura o las mini hamburguesas, de pollo a la trufa o de secreto Ibérico con salsa Perrins y mostaza.

Y, para terminar, uno de sus postres caseros como la Tarta de dulce de leche acompañada de nata casera.

| Un mar y tierra diferente | A different sea and land



This family and cozy place has its name from Sal (salt), as a sea element and Almagre (red ochre), as an element associated with the famous mines from Mazarrón.

It was opened in 2015 and it is managed by David Colmenar, Maria José Cazorla and part of her family, Ana Belén and Rocío Cazorla. It has a hall where they have on display some of their products such as the cans from the canning Murcian company Modesto, and also Mazarrón tomatoes and some of their wines.

In the interior, they have a bar with high tables made for sampling, but their strong suit is their large closed terrace, with incredible views of the Alamillo beach.

We will come across a peculiar cuisine, where there are no fryers, so it is reinvented oftenly. Their menu is focused on offering local seasonal products treated in a special fashion and the healthiest way possible, cooking their own canned food or low-temperature fish such as the Sea Bass lean meat with red shrimp pil pil, or the Hake lean meat with Cava sauce.

Among their specialties, there is the confitted Sturgeon with sweet and sour tomato and a large tuna selection



Calle Islas Cíes, 2. El Alamillo
Puerto de Mazarrón
868 975 370

*Their menu is focused on offering
local seasonal products*

like the tuna Tartare with tomato and avocado, the Sashimi or the Tataki with wakame seaweed and kimchi mayonnaise.

There is also the duck confit Cannelloni with Cueva cheese sauce or the Cannelloni made of foie gras, leek and honey roasted apple.

They have a large cheese menu including cheese contest award-winners El Hechizo or El Fino, from La Zarcilla de Ramos, from Lorca.

But not all their products come from the sea, they also offer meat such as low-temperature Iberian lower loin or mini Hamburgers made of truffled chicken, or Iberian secreto with Perrins sauce and mustard. And, to wrap things up, of their homemade desserts, the Dulce de leche cake, served with homemade cream.



El Puerto



Si su nombre es “El Puerto”, su terraza está en la Plaza del Mar, se encuentra situado justo en frente del puerto deportivo y se encuentra a menos de cincuenta metros de la lonja de Puerto de Mazarrón, de la que se nutre a diario, los protagonistas no podrían ser otros que el marisco y los pescados de la Bahía.

Y es que todo gira en torno a ellos, como no podría ser de otra manera, en este restaurante marisquería que abrió sus puertas en el año 1975, de la mano de Antonio y Carmen. Desde el principio ofrecen una cocina marcadamente mediterránea, basada en platos tradicionales españoles a los que aplican algún toque de autor y elaborada con los mejores productos de la zona.

Se trata de una empresa familiar, con más de cuarenta años de experiencia en el sector hostelero, regentada por su hijo desde 2015, donde siempre han tenido una gran vocación de servicio y el cliente se ha convertido en una parte fundamental.

Cuando te sientas en su barra y ves la vitrina repleta de pescados y mariscos frescos de la Bahía de Mazarrón sabes, sin duda alguna, que vas a disfrutar.

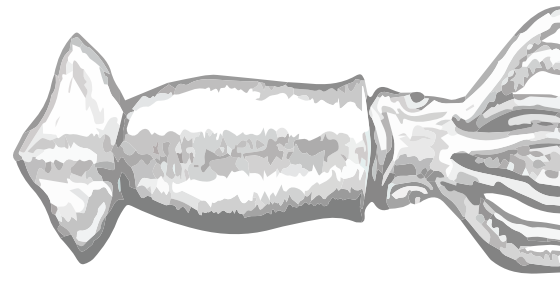
Cuando te sientas en su barra y ves la vitrina repleta de pescados y mariscos frescos de la Bahía de Mazarrón sabes que vas a disfrutar

Con estos pescados es con los que luego elaborarán algunos de sus platos más famosos como las zarzuelas de bogavante, de pescado o de marisco, o las paellas como el Arroz con bogavante, el Arroz negro o la Paella con boquerones.

También verás en esa vitrina otros mariscos frescos como la gamba roja, las zamburiñas, los calamares, la quisquilla, el pulpo, que hacen a la plancha y otros con los que elaboran sus conocidas croquetas de marisco. Aunque es un restaurante marisquería, no todo es pescado en El Puerto, también encontramos entrantes ibéricos, el tomate con salazones de la zona o las carnes a la parrilla, como el chuletón de ternera con patatas y pimientos.

La experiencia termina cuando eliges alguno de sus postres caseros.

| Del puerto a El Puerto | From port to the Port



Since its name is El Puerto, its terrace is in Plaza del Mar, it is right in front of the marina and it is located less than fifty meters away from the Mazarrón fish market, from where they daily bring products to their restaurant, the main theme are of course seafood and fish from the Bay.

Everything revolves around them, as it should be, in this seafood restaurant that was first opened in 1975, by Antonio and Carmen. Since the very beginning they offer a notably Mediterranean cuisine, based on traditional Spanish dishes to which they add a personal touch, and made with the best local products.

It is a family business, with over forty years of experience in the hotel industry sector, managed by their son since 2015, with a great service vocation and where the customer has become an essential part.

When you sit at their bar and see their display cabinet full of fresh fish and seafood from the Bay of Mazarrón you are certain, without a doubt, that you are going to enjoy it.

With this fish they later prepare some of their most popular dishes, such as the lobster, fish or seafood



Plaza del Mar, 18
Puerto de Mazarrón
968 594 805

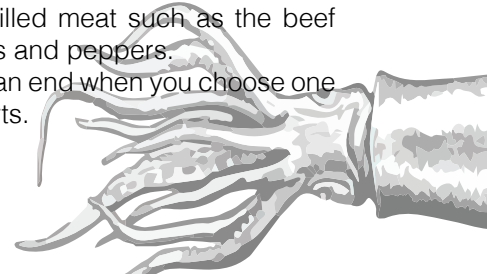
When you see their display cabinet full of fresh fish and seafood from de Bay you are certain that you are going to enjoy it

casserole, or their lobster paella, black Rice paella, or anchovies paella.

You will also see inside the display cabinet different seafood like red shrimp, zamburiñas, squids, small white shrimp, octopus, which they serve grilled, and others they use to prepare their well-known seafood Croquettes.

Although it is a seafood restaurant, there is not just fish in El Puerto, we will also find Iberian starters, tomato with local dried fish or grilled meat such as the beef T-bone steak with potatoes and peppers.

The experience comes to an end when you choose one of their homemade desserts.



Casa Blas



Todo comenzó como un juego hace diecisiete años cuando Blas Rojo y Agustina García pudieron construirse una pequeña casa en la zona de Los Llanos. Empezaron cocinando en la cochera de la casa para sus amigos, que pronto les animaron a que montaran un restaurante.

Los Llanos es una zona de contrastes, árida, seca, donde se mezclan las cuadras del ganado con los plásticos de los invernaderos, y con una de las mejores vistas a la Bahía de Mazarrón de todo el municipio.

Así es la vida de Blas y Agustina, una vida de contrastes. Viven entre la tranquilidad del campo, donde se dedican al cuidado de sus caballos, mulas, gallinas, pavos reales y colmenas, con las que elaboran la miel que venden en el restaurante, y el incesante sonar del teléfono de reservas, el estrés del servicio del mediodía (no abren por las noches) y el calor del fuego en el que elaboran sus arroces y carnes.

Y del juego pasó al éxito. Hoy en día es un restaurante escondido que no necesita publicidad. Lo tienen lleno solo con el boca a boca. La cochera de la casa, en la que siguen viviendo, ha pasado a convertirse en un

Empezaron cocinando en la cochera de casa para sus amigos, que pronto les animaron a que montaran un restaurante

pequeño restaurante con dos comedores, una terraza y la cocina, en la que todo el que quiere puede entrar a hacerse una fotografía.

Ofrecen embutidos, jamón de chato, tomates con bonito de la zona, carnes a la brasa como chuletón de Chato murciano o de ternera, solomillo de ternera, secreto ibérico, cordero o muslos de pollo deshuesado. Y arroces de varios tipos como el de Chato murciano, el de marisco, el de pollo, el de conejo o el arroz y verduras. Todo esto acompañado siempre de sus famosas patatas con huevos fritos.

Los postres caseros son otra de sus especialidades: Crema de Bayleis, Tarta de queso con arándanos, Tarta de turrón, Mousse de limón, Tarta "Ferrero", Crema de galletas "Lotus".

| Del juego al éxito | From a game to success



It all started as a game seventeen years ago when Blas Rojo and Agustina Garcia were able to build a small house in the Los Llanos area. They started to cook in the house's garage for their friends, who soon suggested them to open a restaurant.

Los Llanos is an area of contrasts; arid, dry where cattle stables and the plastic of greenhouses are all mixed together, but with one of the best views of the Bay of Mazarrón in the entire city. This is the life of Blas and Agustina, a life of contrasts. They have a calm life at the countryside, where they take care of their horses, mules, chickens, cocks, peacocks and hives, from where they make the honey they sell at the restaurant, and the never-ending booking phone ring, the stress of the lunch shift (they don't open during evenings) and the heat of fire where they make their paellas and grilled meat.

And from a game to success. It is currently a hidden restaurant that needs no advertising. It is always full just by word of mouth. The garage of the house, where they still live in, has turned into a small restaurant with two halls, a terrace and a kitchen, where people can get inside and take a picture if they fancy it.



Los Llanos del Alamillo, 10
Puerto de Mazarrón
695 802 498

They started to cook in the house's garage for their friends, who soon suggested them to open a restaurant

They offer cold meat, Murcian ham, tomato with local bonito, grilled meat such as Murcian pork or beef Steak, beef Sirloin, Iberian Secreto, Lamb or chicken boned thighs. And different paellas like the Murcian pork paella, the seafood paella, chicken paella, rabbit paella or vegetable paella. All of this is always served with their famous Potatoes with fried eggs.

Their homemade desserts are one of their strong suits: Baileys cream, Cheesecake with blueberry, nougat Cake, lemon Mousse, Ferrero Cake, Lotus cookie cream.



La Cofradía de Pescadores



Plaza Comunidades Autónomas, 3
Puerto de Mazarrón
968 595 315



El Ánfora



Avda. Don Juan Carlos de Borbón, 62
Bolnuevo
968 150 632



Sartaj Indian Restaurant



Avda. Doctor Meca, 116
Puerto de Mazarrón
968 115 260



El Rincón de Elías



Avda. Don Juan Carlos de Borbón, s/n
Bolnuevo
968 607 546 226



Leonardo Sul Mare



Cabezo de la Cevada, s/n
Puerto de Mazarrón - 868 081 640
www.restauranteleonardosulmare.es



La Cala



Avda. Costa Cálida, 1
Puerto de Mazarrón
633 766 775



Palenque
Brasas



Avenida del Mediterráneo, 62
Puerto de Mazarrón
968 153 086



Casa Antonio
y Tere



C/ Sierra de Cazorla, 4
Puerto de Mazarrón
616 754 663



Mesón La Tasca
del Fini



Avenida Narciso Yepes
Puerto de Mazarrón
699 778 576



Pizzarrón



Avenida Costa Cálida, 4. Bloque 13
Puerto de Mazarrón
968 594 940



Bocapizza



Avenida Costa Cálida, 57
Puerto de Mazarrón
968 154 005



Estadio



Avenida Narciso Yepes, 33B
Puerto de Mazarrón
968 154 232



Mesón
Murciano



Paseo Francisco Mtnez. Muñoz, 22
Puerto de Mazarrón
695 695 378



El Timón de
las Tapas



Paseo Francisco Mtnez. Muñoz, 3
Puerto de Mazarrón
868 167 419



Viggos



Paseo de la Sal, Bloque 1 Local 13
Puerto de Mazarrón
968 154 544



El Velero



Paseo Francisco Mtnez. Muñoz, 10
Puerto de Mazarrón
633 855 672



La Farola



Paseo Francisco Mtnez. Muñoz, 1
Puerto de Mazarrón
968 595 522



Peyma



C/ Magistrado Hilario Sáez, 6
Puerto de Mazarrón
968 154 597



Sagitario



Avda. Doctor Meca
Puerto de Mazarrón
643 720 620



El Pilón



Calle Librilla, 2
Mazarrón
968 591 637



Bar Velasco



Calle San Pascual, esquina C/ Vía
Mazarrón
620 736 926



Cervecería Pluto



Avenida Tierno Galván, 27
Puerto de Mazarrón
968 590 808



Siena



Calle Salvador Dalí, 10
Mazarrón
968 591 553



Copo de Oro



Avenida Constitución, 156
Mazarrón
868 080 216



D'Pintxos



Calle Fuenterrabía, 7. Bajo 1
Mazarrón
968 134 104



La Proa



Avda. Cabo Cope. El Alamillo
Puerto de Mazarrón
968 153 138



El Espigón



Muelle pesquero junto a Varadero
Puerto de Mazarrón
968 595 026



La Bienquerida



Avenida Cabo Cope, 1. El Alamillo
Puerto de Mazarrón
620 249 863



El Mata



Av. de las Moreras, 10
Mazarrón
968 591 774



**Café Bar
Santa Bárbara**



Calle Boquera, 5
Mazarrón
681 090 833



Café Bar Miguel



Plaza Ayuntamiento, 8
Mazarrón
676 612 376



Bar Luis



Plaza Comuas, 3
Puertarrón
968



Bar Toñi Casa Colorá



Carretera de Leiva, km 4.5
Casa Colorada. Mazarrón
606 829 748



Café Bar Vivancos



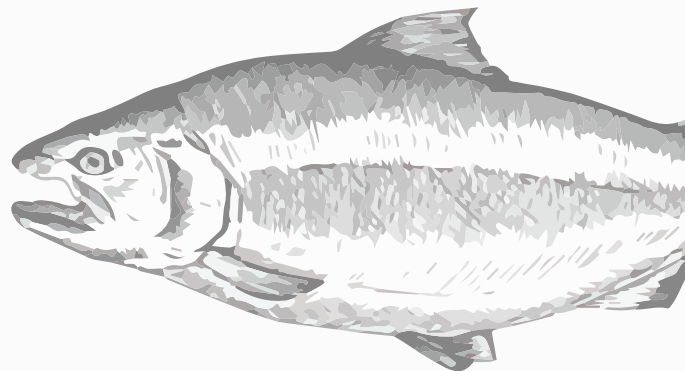
Calle Progreso, 19
Puerto de Mazarrón
968 594 271



Diez Metros



C/ Naranjo de Bulnes, 69
Puerto de Mazarrón
626 302 199





Bahía de
Mazarrón
Vuelve al origen



AYUNTAMIENTO
DE MAZARRÓN
CONCEJALÍA DE
TURISMO