



# RESTAURANTE LA TAPERÍA DE CASA TOMÁS

---

ALÉRGENOS



**PLAZA JUAN XXIII CARTAGENA 30201**

**TLF RESERVAS: 968 52 86 14**

**EMAIL: INFO@GRUPOCASATOMAS.ES**

# Recomendaciones

## ENSALADAS

ENSALADA DE CLEMENTE [HUEVA, BONITO, MOJAMA, PERDICES Y TOMATE RAFF] 12,00€

## MARISCOS

QUISQUILLA 100 GR 16,00€

PULPO A LA CARTAGENERA 18,50€

PULPO A LA GALLEGA 18,50€

GAMBAS AL AJILLO 14,00€

ALMEJAS AL AJILLO/PIÑONES/MARINERA [RACIÓN] 18,00€

ZAMBURIÑAS 6 UDS 18,00€

GAMBA ROJA DE GARRUCHA FRESCA 100GR 17,00€

CALAMAR NACIONAL AL PESO [PLANCHA O ANDALUZA] 55,00€/KL

OSTRAS Nº2 4,00€

## PESCADOS

BACALAO ENCEBOLLADO 14,50€

DARADA SALVAJE [MEDIA O ENTERA] 68,00€/KG

LUBINA SALVAJE DE ESTERO 1500/2000 GR [MEDIA O ENTERA] 68,00€/KG

LECHA A LA PLANCHA [RACIÓN] 24,00€

DENTÓN [RACIÓN] 25,00€

RODABALLO [RACIÓN] 25,00€

MERO [MEDIA O ENTERA] 68,00€/KG

## GUISOS

CONSOMÉ CON PELOTAS DE PAVA 6,00€

## CARNES

CHULETAS DE CORDERO 16,00€

SOLOMILLO DE TERNERA 22,00€

PALETILLA DE CABRITO 22,00€

PIERNA DE CABRITO 22,00€

COCHINILLO A LA SEGOVIANA 21,00€

## ARROCES

ARROZ CON BOGAVANTE [MIN 2 PAX] 20,00€

ARROZ CON MARISCO [MIN 2 PAX] 14,00€





## Nuestra barra en raciones

CROQUETA DE JAMÓN IBÉRICO [4ud]	7,00€
LACÓN COCIDO CON PIMIENTA NEGRA Y LIMÓN	8,50€
MARINERA CLÁSICA	1,75€
MOJETE MURCIANO CON CEBOLLA ROJA, ACEITUNA NEGRA Y AJOS TIERNOS	3,50€/6,00€
HUEVA DE MUJOL CON ALMENDRAS 100gr	18,00
JAMÓN BODEGA 18 MESES CANILES GRANADA [solo / con queso]	9,50€/12,50€
JAMÓN IBÉRICO BELLOTA 100% CORDOBA ETIQUETA ROJA 50% RAZA	20,00€
QUESO CURADO PURO OVEJA ración	9,00€
RULO DE PLANCHA CON MERMELADA DE TOMATE	7,00€
TABLA DE QUESOS LECHERA DE BURDEOS	16,00€



## Entrantes

REVUELTO DE BACALAO CON CEBOLLA CARAMELIZADA, PIÑONES, AJOS TIERNOS Y SU "PIL PIL"	9,75€ / 12,50€
HUEVOS ROTOS CON JAMÓN IBÉRICO	11,50€
ALMEJA AL AJILLO/ PIÑONES/ MARINERA [RACIÓN]	16,00€
ALCACHOFAS SALTEADAS CON FOIE, PIÑONES, AJOS TIERNOS, LASCAS DE PARMESANO Y SALSA VINO TINTO	9,50€ / 12,00€
PULPO PLANCHA A LA CARTAGENERA	12,50€ / 18,50€
PULPO ASADO AL HORNO	18,50€
CALAMAR NACIONAL AL PESO [PLANCHA O ANDALUZA]	55,00€ / KG
FRITURA DE PESCADO	15,00€
COLAS DE GAMBÓN AL AJILLO	14,00€



## Ensaladas

BONITO CON TOMATE RAFF, CEBOLLA ROJA Y ACEITUNAS ALIÑADAS	9,00€
ENSALADA DE CLEMENTE [HUEVA, BONITO, MOJAMA, PERDICES Y TOMATE RAFF]	12,00€
ENSALADA DE TOMATE "PELAO" CON MELVA CANUTERA Y TALLOS	10,00€
ENSALADA CESAR	10,50€
ENSALADA DE RULO DE CABRA CON VINAGRETA DE PIÑONES	10,50€







## Carnes

SECRETO PLANCHA [RACION O FUENTE]	12,50€/16,00€
COSTILLAS DE CORDERO SALTEADAS CON AJOS TIERNOS	16,00€
ENTRECOTT DE TERNERA HEMBRA 350GR APROX	18,50€
CHURRASCO DE TERNERA HEMBRA MENOS DE 1 AÑO	45,00€/KG
SOLOMILLO DE TERNERA	22,00€
DADITOS DE SOLOMILLO DE TERNERA CON AJOS TIERNOS Y PATATAS	22,00€

## Todos los domingos y festivos

ASADO DE CORDERO	14,00€
PALETILLA DE CABRITO [450GR APROX]	22,00€
MIGAS CON SOBRASADA Y HUEVO	10,00€

## Carnes por encargo

ASADO DE LECHAZO	22,00€
COCHINILLO A LA SEGOVIANA	21,00€
PIERNAS DE CABRITO AL HORNO	22,00€



# Arroces

MÍNIMO DOS PERSONAS

ARROZ CON SECRETO, ALCACHOFAS, SETAS Y AJOS TIERNOS	12,00€
ARROZ CALDERO SIN / CON SU PESCADO	11,00€/13,00€
ARROZ A BANDA [TODO PELAO]	14,00€
ARROZ CON BOGAVANTE [POR ENCARGO]	20,00€
ARROZ CON MARISCO	14,00€



# Pescados

PREGUNTAR POR RECOMENDACIONES DE LA LONJA

LOMO EXTRA DE BACALAO A LA VIZCAINA O ENCEBOLLADO	14,50€
RODABALLO PLANCHA O A LA MARINERA CON GAMBAS	20,00€/25,00€

## GUARNICIONES

- PATATAS PANADERAS CON PIMIENTOS DE PADRÓN
- PATATAS FRITAS BASTON CON PIMIENTOS DE PADRÓN
- CHOPSUEY DE VERDURAS Y SOJA







## Postres

### POSTRES CASEROS

NATILLAS CON GALLETA	2,50€
ARROZ CON LECHE	3,00€
TARTA DE LA ABUELA CON CHOCOLATE CALIENTE Y BOLA DE VAINILLA	4,75€
TORRIJA CON HELADO	5,50€
CAFE ESPRESSO 43	2,50€
TARTA DE QUESO AL HORNO	5,50€
TARTA DE MANZANA CALIENTE CON HELADO	5,75€
PAN DE CALATRAVA CON HELADO DE TURRÓN	4,00€
FLAN DE VAINILLA	3,00€
BOLA DE HELADO	2,50€



## Vermouth y digestivos

VERMUTH	2,50€
PACHARÁN	3,00€
LICORES	2,00€
COPA	6,00€
COPA PREMIUM	6,50€





**“CARTA DE VINOS”**

**CASA TOMÁS**  
– Grupo desde 1936 –



# “TINTOS DE LA REGIÓN DE MURCIA”



## CARCHELO CIENTO 80

12 meses roble francés. Monastrell, Syrah, Cabernet Sauvignon y Tempranillo. Un vino con aromas afrutados, envueltos por suaves notas especiadas como regaliz y pimienta negra. Bien estructurado, complejo y sabroso.

18 €

## ALTICO CRIANZA

Viñedos singulares. Mono varietal syrah crianza de 12 meses roble francés y 12 en botella. Afrutado y floral refrescante y sedoso.

18 €

## RANGO CRIANZA ECOLÓGICO

Monastrell pie franco y syrah. Más de 50 años, crianza en roble francés y americano. Fruta madura, torrefactos y notas ahumadas.

18,50 €

## DE NARIZ

Tinto Monastrell. Bodegas Barahonda – D.O Yecla  
Viñedos de pie franco de más de 50 años a más de 850 metros de altitud criados en barricas de 500 litros durante 8 meses. Es equilibrado y redondo en el centro de boca. Fruto de la propia regulación de la planta.

18,50 €

## EL BORDE BODEGAS DEL ROSARIO BULLAS

Es un tinto ecológico elaborado con uvas del paraje El Llano del Sastre, en el valle Venta del Pino. La crianza tiene lugar entre 10 y 12 meses en medio almudes de 500 litros. Hechizante, el perfume revela aromas de frutos rojos y negros crujientes, cereza, regaliz y notas especiadas.

18,50 €

## JUAN GIL

Crianza de 12 meses en roble francés 100%monastrell eco  
Es un vino de un color rojo intenso. Muy aromático. Predominan los aromas a fruta roja madura, pasas, especias y un toque tostado de la barrica.

19,50 €

## SANTA DO YECLA

90%monastrell y 10% garnacha tintorera. 14 meses roble nuevo francés y americano. Fruta madura y especias sobre fondo ahumado en nariz en boca fruta jugosa.

22 €

## BRUTO

Vino Tinto que elabora la Bodega Juan Gil en la D.O. Jumilla.  
Bruto es un monovarietal de la uva Monastrell que ha fermentado en depositos de acero inoxidable durante 25 días a una temperatura controlada, su posterior crianza en roble francés y americano durante 24 meses. En nariz aparecen aromas a fruta negra madura y chocolate. En boca voluminoso y denso. Licoroso y equilibrado. Final largo y persistente.

45 €

## CLIO

Vinos de alta expresión. Monastrell y cabernet sauvignon. DO Jumilla.  
Crianza de 22 a 26 meses

60 €



A LA BRASA Y DOKI DOKI

Plaza Juan XXIII  
Tif 968 52 41 54

LA CARTELA

C/Mayor, 41  
Tif 968 20 27 23

LA TARTANA

C/ Puertas de Murcia,14  
Tif 968 50 00 11

A LA BARRA

Plaza Juan XXIII  
Tif 968 50 88 43

LA TAPERIA DE CASA TOMÁS

Plaza Juan XXIII  
Tif 968 52 86 14

# “TINTOS DO RIOJA”

## HALLAZGO

Tempranillo. Fresco, seco, intensidad ligera, fácil de beber



15 €



2,50 €

## RAMÓN BILBAO CRIANZA

Tempranillo. Crianza 14 meses. Rojo granate, con aromas de fruta negra fresca como la mora y la zarzamora, regaliz y notas dulces de nuez moscada. En paladar es intenso.

17 €

3 €

## BAIGORRI CRIANZA

Tempranillo (90%), Garnacha (5%) y otras. Crianza 14 meses en barricas de roble francés (90%) y americano (10%). Vino de color picota intenso de capa media alta. Sobresalen aromas a fruta negra y fruta compotada, espacias y lácteos.

19,50 €

## BAIGORRI BELUS

Bodegas Baigorri, Samaniego - Rioja Alavesa, Variedades mazuelo, tempranillo y garnacha. Larga fermentación en depósito de acero inoxidable, fermentación maloláctica en barricas de roble francés y la crianza en barricas nuevas de roble francés, que se alarga durante 8 meses.

28 €

## BAIGORRI GARNACHA

14 meses de crianza roble nuevo.  
Floral y fruta roja.

32 €

## RAMÓN BILBAO EDICION LIMITADA

100% Tempranillo. Vino rojo rubí con notas de uva negra, madura y crianza en barricas nobles durante 15 meses. En boca es largo, con peso y presencia del terroir.

20 €

## MARQUES DE MURRIETA RESERVA

83% Tempranillo, 9% Graciano, 6% Mazuelo, 2% Garnacha. 20 meses en barricas de roble americano. Amplio abanico de aromas de fruta roja madura con matices de violetas secas, pimienta roja, tomillo y grafito. En boca, es intenso, tremendamente expresivo y bien armado, con gran carga frutal y un largo final.

28 €

## RAMÓN BILBAO RESERVA ORIGINAL

Tempranillo 20 meses de crianza en roble francés. 100 % Tempranillo y algunas cepas sueltas de variedades blancas (Malvasía y Garnacha). Vino de color rojo cereza con capa alta. Aromas a mora y regaliz con notas de clavo y grafito. Vivo en boca con sensación de ciruelas, balsámica y mineral.

30 €

## IZADI EL REGALO

Este vino es un coupage de las variedades Tempranillo (90%) Graciano, Garnacha y Mazuelo (10% entre las tres). Vino tinto Envejecido en madera.  
20 meses en bodega de roble francés y americano.

28 €

## MUGA CRIANZA

Tempranillo, garnacha, mazuelo y graciano. Roble francés y americano, 22 meses de crianza.

24 €

## BAIGORRI LA CANOCA

Vino de parcela Baigorri. 10 meses en roble francés nuevo, cepas de más de 60 años.  
Fruta madura y especiad equilibrado y fresco en boca.

30 €



A LA BRASA Y DOKI DOKI

Plaza Juan XXIII  
Tif 968 52 41 54

LA CARTELA

C/Mayor, 41  
Tif 968 20 27 23

LA TARTANA

C/ Puertas de Murcia,14  
Tif 968 50 00 11

A LA BARRA

Plaza Juan XXIII  
Tif 968 50 88 43

LA TAPERIA DE CASA TOMÁS

Plaza Juan XXIII  
Tif 968 52 86 14

# “TINTOS DO RIBERA DEL DUERO”

## MELIOR DE MATARROMERA

Tempranillo 100%. Fruta roja, regaliz, café o vainilla. En boca voluminoso e intenso, sensaciones frutales y toques de cacao, coco y vainilla.



18 €



3 €

## TAMIZ

Bodega Teofilo Reyes. 6 meses en roble Francés.

18 €

## EL ILUSIONISTA ROBLE

6 meses roble francés y americano.

INTERNATIONAL WINE & SPIRIT COMPETITION 2022. Medalla de BRONCE. 88 Ptos.

18 €

## CARMELO RODERO ROBLE

Tinto fino- 9 meses de crianza en barrica

Intenso aroma, aterciopelado, persistente, amplio en su paso en boca

19,50 €

## MONTECASTRO

95% Tinto Fino-5%Merlot. Rendimiento: 30hl/ha después de selección

Tiempo de crianza: 16 meses en barricas de Roble Francés

25 €

## PAGO DE CAPELLANES CRIANZA

Tempranillo - 5 meses de crianza

Joven, alegre y fresco, de acidez vibrante

33 €

## CRUZ DE ALBA CRIANZA

Tempranillo 15 meses de crianza en barrica

De corte moderno, afrutado, equilibrado en aroma y con un paso generoso en boca

24 €

## MATARROMERA CRIANZA

Tempranillo. 12 meses de crianza

Intenso y complejo, equilibrado en aroma y con un paso generoso en boca.

33 €

3 €

## PAGO DE CARROVEJAS

93% tinto fino, 4% Cabernet sauvignon- 3% merlot- 12 meses de Crianza

Intenso, elegante, estructurado, un vino rotundo y vibrante

40 €

## HACIENDA MONASTERIO

85% Tinta del país, 10% Cabernet-Sauvignon - 5% Merlot - 2% Malbec.

18 meses en barricas de Roble Francés de Allier.

45 €



A LA BRASA Y DOKI DOKI

Plaza Juan XXIII

Tif 968 52 41 54

LA CARTELA

C/Mayor, 41

Tif 968 20 27 23

LA TARTANA

C/ Puertas de Murcia,14

Tif 968 50 00 11

A LA BARRA

Plaza Juan XXIII

Tif 968 50 88 43

LA TAPERIA DE CASA TOMÁS

Plaza Juan XXIII

Tif 968 52 86 14



# “TINTOS OTRAS D.O.”

---



36 €

## ABADÍA RETUERTA SELECCIÓN ESPECIAL

Tempranillo, Cabernet sauvignon, Syrah, Merlot, Petit verdot y Garnacha  
Vino de la Tierra de Castilla y León - Sardón de Duero  
12 Meses en barricas de roble francés y americano

## MAURO

90% Tempranillo, 10% otras variedades. Tierra de Castilla y León  
Crianza durante 15 meses en fudres y barricas de roble francés y americano de distintas edades.  
Notas de cata: Color rojo cereza brillante. Exuberante nariz con presencia dominante de generosa fruta roja sobre fondo floral. Graso y delicado con impecable madurez de taninos bien tamizados que arropan un conjunto opulento y equilibrado.

44 €



### A LA BRASA Y DOKI DOKI

Plaza Juan XXIII  
Tif 968 52 41 54

### LA CARTELA

C/Mayor, 41  
Tif 968 20 27 23

### LA TARTANA

C/ Puertas de Murcia,14  
Tif 968 50 00 11

### A LA BARRA

Plaza Juan XXIII  
Tif 968 50 88 43

### LA TAPERIA DE CASA TOMÁS

Plaza Juan XXIII  
Tif 968 52 86 14

# “NUESTROS BLANCOS”

## TRENZONES

Verdejo. Herbáceo con notas cítricas en nariz y fresco, con buena acidez en boca



15 €



2,50 €

## CONTRAPUNTO — DO RÍAS BAIXAS

Albariño. Joven y frutal, en boca es ligero, fresco con una chispeante acidez

17 €

2,90 €

## JUAN GIL

Vino seco obtenido a partir de viñedos de Moscatel de Grano Menudo, localizados en colinas de suaves pendientes a una altura aproximada de 700 metros, en el valle de la Aragón que se encuentra al norte de Jumilla donde los suelos calizos, un clima seco y muchas horas de exposición solar crean un microclima ideal para el cultivo de esta variedad.

16 €

## RAMÓN BILBAO VERDEJO

Verdejo.

Notas de frutas maduras casi compotadas junto con delicados tonos herbáceos y toques anisados. En boca es alegre y expresivo pero con un tacto glicérico y estructurado donde se equilibra una placentera mineralidad con los balsámicos y sutiles notas de repostería.

16 €

## SEÑORIO DE LIZINIA SOBRE LIAS

Verdejo con un ligero paso por madera que junto al criado de sus lías, consigue un equilibrio perfecto entre nariz y boca. De gran intensidad aromática, limpio y sin defectos, ideal para disfrutar con cualquier tipo de comida.

16 €

## ÁLCEÑO JUMILLA

Sauvignon blanc. Paso por madera 3/4 meses roble francés.

Notas tropicales y frutos secos, en boca fresco y equilibrado.

18,50 €

## LÓPEZ CRISTÓBAL ALBILLO

100% Albillo.

Crianza en barricas: 3 meses en barricas roble francés y 6 en botella. Color amarillo dorado.

Fresco y elegante en nariz, con toques tostados de gran armonía. Equilibrado en boca, con final largo y persistente. Vino serio, preparado para envejecer en botella.

22 €

## REGINA VIARUM

Godello de la ribera sacra. 6 meses sobre lías en foudre de roble francés.

Guía Peñín Vinos de España 2022, 91 puntos, más de 4\*.

BERLINER WINE TROPHY 2021: Medalla de ORO

En nariz compleja con frutas maduras, en boca equilibrado con cuerpo sedoso y amplio.

18 €

## MUGA

Viura, garnacha blanca y malvasia de la Rioja. Este vino presenta un bonito color amarillo pajizo.

En nariz es intenso y complejo apareciendo aromas florales (flores blancas, jazmín), de fruta de hueso (melocotón), cítricos (pomelo, limón), pera, manzana y plátano. Muy fino y elegante.

18 €

## FINCA CALVESTRA

100% Mesuguera. Bodega Mustiguillo está ubicada en el Terrerazo-Utiel (Valencia) y cuenta con 87 hectáreas de viñedo propio en el Pago El Terrerazo, un terroir que, por su singularidad, goza desde 2010, con el privilegio de ser una nueva D.O.P., también nombrado Vino de Pago.

22 €

A LA BRASA Y DOKI DOKI

Plaza Juan XXIII  
Tif 968 52 41 54

LA CARTELA

C/Mayor, 41  
Tif 968 20 27 23

LA TARTANA

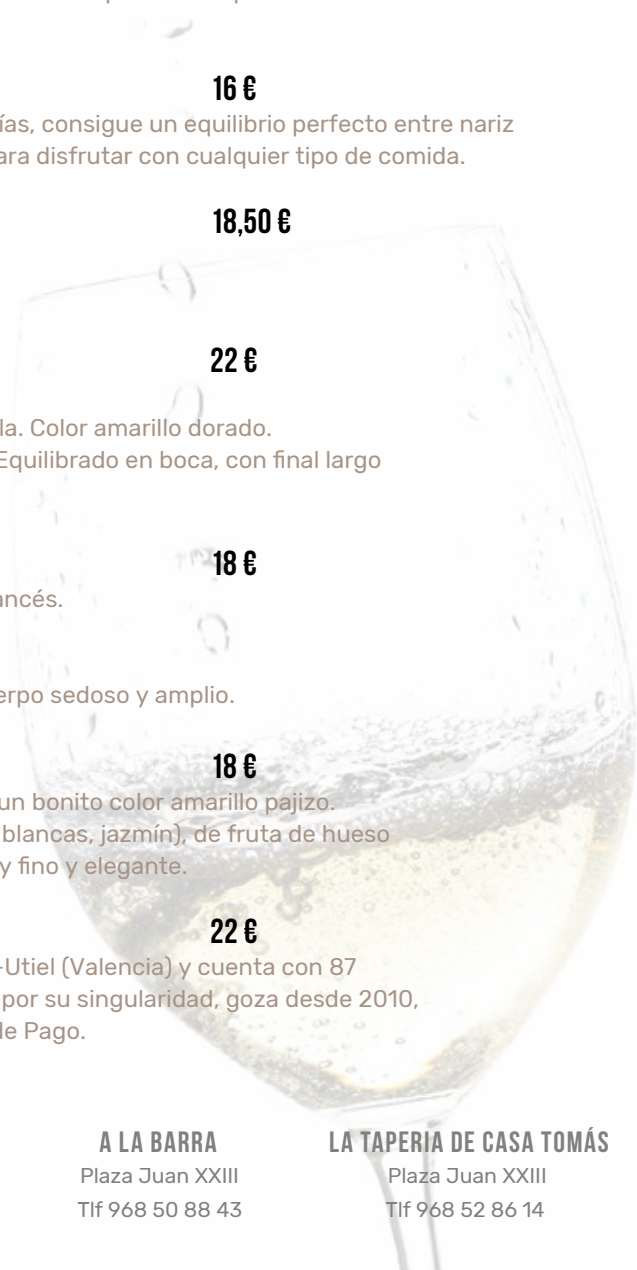
C/ Puertas de Murcia,14  
Tif 968 50 00 11

A LA BARRA

Plaza Juan XXIII  
Tif 968 50 88 43

LA TAPERÍA DE CASA TOMÁS

Plaza Juan XXIII  
Tif 968 52 86 14



# “NUESTROS BLANCOS”



## BRUNO MURCIANO LAS BLANCAS

16 €

5 variedades de uva autóctonas de valencia. 61% Marisnacho, 9% Macabeo, 10% Malvasía, 12% Merseguera y otro 8% de Moscatel. En boca, resulta un vino seco con una agradable textura y un sabor repleto de frescor, así como un final cautivador.

## GRAN BAZAN ETIQUETA VERDE

22 €

Aromas a pomáceas y melocotón, piel de cítricos, flor de azahar y hierba fresca. Destaca su potencia y untuosidad. Se muestra vivo y con un personal final salino.

## MAR DE FRADES

22 €

Albariño. DO Rias Baixas. Fresco, fruta verde y cítricos, agradable acidez con potencia y estructura.

## GRAN BAZAN AMBAR

25 €

Albariño.

Aromas de frutas tropicales, acidez y salinidad, untuoso y de final persistente.

## GRAN VINO PAZO BARRANTES

50 €

100% la bodega gallega de Marques de Murrieta vino de guarda

Tras una exhaustiva selección, las uvas se despalillan y se prensan suave y lentamente en una prensa neumática. Tras la fermentación, permanece 2 meses con las lías finas en el depósito de acero inoxidable. 7 meses en depósito de acero inoxidable, un 15% en barrica de madera de acacia y 16 meses en botella.

## QUINTA DO SIL

19 €

Godello, Valdeorras.

Quinta do Sil es el resultado de un sueño, poder elaborar en esta zona de grandes vinos blancos, complejos, aromáticos y de mucha personalidad.

A LA BRASA Y DOKI DOKI

Plaza Juan XXIII  
Tif 968 52 41 54

LA CARTELA

C/Mayor, 41  
Tif 968 20 27 23

LA TARTANA

C/ Puertas de Murcia,14  
Tif 968 50 00 11

A LA BARRA

Plaza Juan XXIII  
Tif 968 50 88 43

LA TAPERÍA DE CASA TOMÁS

Plaza Juan XXIII  
Tif 968 52 86 14





# “ROSADOS, Y ESPUMOSOS”



## BAIGORRI ROSADO

15 €

El Baigorri Rosado es un vino versátil y goloso capaz de adaptarse a un sinfín de situaciones. En su elaboración intervienen uvas de las variedades tempranillo y garnacha.

## CAVA RIMARTS 18 BRUT - DO CAVA

19 €

Xarello, Macabeu, Parellada – 18 mese de crianza mínimo

Color amarillo alimonado con burbuja mediana elegante y persistente. De aroma fresco destacando flores y herbáceos. En boca se presenta amplio, cremoso y con un buen equilibrio entre azúcar y acidez.

## MAESTRY DEL CASALE – LAMBRUSCO ROSADO

12 €

Lambrusco. Rosado brillante, de aromas afrutados y fresco al paladar con su aguja característica.

## JUVE CAMPS RESERVA

25 €

Reserva familiar. Ecológico

## CONDE DE HARO BRUT VINTAGE

28 €

Cava Brut de Bodegas Muga, una de las bodegas más emblemáticas de Haro y una de las pocas bodegas españolas que tiene su propia tonelería.

Este cava es un coupage de la variedad de uva Viura (90%) y Malvasía (10%) procedentes de los viñedos propios de la bodega situados en zonas altas en laderas orientadas al norte.

## MÖET CHANDON

55 €

Brut imperial

## VEUVE CLICQUOT

58 €

Brut



A LA BRASA Y DOKI DOKI

Plaza Juan XXIII  
Tif 968 52 41 54

LA CARTELA

C/Mayor, 41  
Tif 968 20 27 23

LA TARTANA

C/ Puertas de Murcia,14  
Tif 968 50 00 11

A LA BARRA

Plaza Juan XXIII  
Tif 968 50 88 43

LA TAPERIA DE CASA TOMÁS

Plaza Juan XXIII  
Tif 968 52 86 14

# “GENEROSOS”

---



## FINCA COLOSIA

Palomino.

Crianza en flor mínima de 3 años Color dorado con aroma delicado y punzante, salino y almendrado, ligero en paladar.

2,80 €

## MANZANILLA COLOSIA

Palomino.

Crianza mínima de 3 años con el sistema de soleras y criaderas. Color amarillo brillante, con aromas elegantes y salinos. En boca es fresco con fino amargor y muy equilibrado.

2,80 €

## CREAM COLOSIA

Pedro Ximénez, Palomino.

Crianza mínima de 4 años Vino dulce obtenido a partir de oloroso. Color oscuro. Aroma punzante y con cuerpo.

4 €



**A LA BRASA Y DOKI DOKI**

Plaza Juan XXIII  
Tif 968 52 41 54

**LA CARTELA**

C/Mayor, 41  
Tif 968 20 27 23

**LA TARTANA**

C/ Puertas de Murcia,14  
Tif 968 50 00 11

**A LA BARRA**

Plaza Juan XXIII  
Tif 968 50 88 43

**LA TAPERIA DE CASA TOMÁS**

Plaza Juan XXIII  
Tif 968 52 86 14