





Search..



VOYAGES A DEUX

[Catégories](#) ▾[A propos](#)[Contact](#)[Revue de presse](#)[Blogroll](#)[Partenaires](#)

Food tour à Murcie en 10 tapas

 5 mai 2014  Voyages à deux  0 Commentaire  Bonnes adresses, Pour manger

Qui dit Espagne, dit forcément tapas. En une semaine dans le sud du pays dont 3 jours rien qu'à Murcie, nous aurons eu le temps de goûter à toutes sortes de ces petits plats, préparés à la minute. Souvent généreux en huile et/ou en sel, au même prix qu'une bouchée de pain pour la plupart, les tapas ont même composé la quasi-totalité de notre régime alimentaire durant notre séjour et ce n'est pas la balance qui vous dira le

Voyages à Deux sur
Facebook

contraire... Mais comment s'en passer ? J'adore cette façon de picorer dans les assiettes des uns et des autres plutôt que de s'imposer un menu entrée-plat-dessert qu'on ne termine pas forcément. Et puis, c'est tellement plus convivial ce grignotage, ça permet de goûter des petites choses qu'on n'aurait pas commandé soi-même et avoir de belles surprises.

Après avoir écumé pas mal de tuperias à Murcie, voici donc notre top 10 des tapas de la région. Au programme, pas de basiques gaspacho, « patatas bravas », salade russe, chorizo, « boquerones » ou autres petits poivrons vert au sel. On vous a concocté un food tour un peu plus original...

Mejilla de ternera : la joue de bœuf en sauce piquante

Dans notre top 10 des meilleurs tapas espagnols, la joue de bœuf en sauce piquante goûtée à la Taberna de Toni, en plein cœur du quartier étudiant, arrive en première place. Savoureux et tendre comme jamais, ce beau morceau de viande se marie à merveille avec la sauce piquante (mais pas trop) qui l'accompagne. Un pur délice !



Suivez-nous sur
Twitter

Mes Tweets

Musique pour voyager



Pimiento relleno : le poivron farci

D'abord mariné pour ramollir sa chair puis farci d'une petite salade russe, le pimiento relleno est l'un des tapas les plus répandus à Murcia. Servi sur une julienne de laitue avec quelques grains de maïs et un gressin, c'est LA parfaite mise en bouche. Un classique, forcément incontournable.

Articles les plus lus

- » Escapade à la frontière italienne
- » Food tour à Murcie en 10 tapas
- » Où changer ses euros en



Alcachofa y jamón : artichaut et jambon ibérique

On ne pouvait tout de même pas vous concocter un food tour de tapas espagnols sans vous en conseiller un seul à base de jambon ibérique ! Ici, le fameux « jamon » est servi sous une petite couche d'huile d'olive (encore et toujours...) et sur un lit d'artichaut cuit. C'est fondant, un peu salé et un peu gras, mais si on n'en prend qu'un, on pourra savourer cet instant de bonheur pour les papilles tout en évitant de se boucher une artère.

livres sterling ? En France ou en Angleterre ?

» Recette : le poulet thaï au curry Massaman

» Murcie : à la découverte du sud de l'Espagne

» La Candelaria, le meilleur bar clandestin de Paris

On va où ?

amsterdam **Amérique du sud** argentine bogota bonne adresse **brésil** bus cali caraïbes cartagena **chili** cinéma **cinétrip** colombie **concours** cuisine **equateur** Espagne film **film de voyage** gastronomie inde informations **infos**



Queso de cabra y mermelada de higo : fromage de chèvre et confiture de figue

Ceux qui connaissent Matt se doutent bien que ce n'est pas lui qui a goûté ce tapas là ! Moi qui n'aime pas trop le mélange sucré-salé, encore moins fromage-confiture, j'ai été plutôt convaincue par ce tapas mariant à merveille le chèvre et la figue. L'astuce : le fromage est légèrement fondu avant et ça change tout !

Infos pratiques :

La Taberna de Toni

Calle Saavedra Fajardo – Murcie

pratiques italie londres mer
montagne new york paraguay
paris photos plage popayan
préparatifs pérou randonnée
recette restaurant santa marta
strasbourg tayrona transports
vidéo **voyage**



Caña y marinero : le boc de bière et la tartine d'anchois

Sur la Plaza de las Flores, l'effervescence est à son comble les dimanches après-midi. Les groupes de copines viennent fêter les enterrements de vie de jeune fille, les familles réservent des tablées gigantesques jusqu'à pas d'heure et les couples complètent le décor au comptoir des nombreuses taperias qui entourent ce lieu incontournable de Murcie, pour boire un petit café. Ou, comme nous, des mini bocks de bière, servis avec une petite tartine d'anchois agrémentée, encore et toujours, de salade russe. Le tapas parfait pour l'apéro et tester l'une des traditions les plus répandues de cette région de l'Espagne.

Infos pratiques

Meson de Murcia

Plaza de las Flores – Murcie



Tapa de pulpo : le tentacule de poulpe

En adorateur absolu de poulpe, Matt ne pouvait pas passer à côté de ce tapa. Surtout quand il est servi aussi frais et qui plus est dans l'un des marchés les plus pittoresques de Murcie : celui des Halles Victoria. Arrosé tout juste d'un zeste de citron, il s'avale en deux temps trois mouvements, accoudé au comptoir en face du poissonnier. Le Tapa de pulpo, c'est la simplicité au service de l'efficacité !

Infos pratiques

Mercado Victoria – Murcie



Las michirones : les févettes

Dans notre belle région du sud de la France, la saison est très courte pour les goûter. A Murcie, et principalement chez Ipanema, elles étaient forcément à la carte en plein avril, servies dans leur jus de cuisson, encore fumantes. Un vrai délice ! Voilà un tapas impossible à manger avec les doigts mais qui n'a pas fait long feu sous nos coups de fourchettes.



Las tiges : les moules farcies

Rien à voir avec le sublime félin, las tiges sont bien des moules farcies que l'on peut commander à la pièce encore une fois chez Ipanema. Pas la peine d'en prendre une douzaine pour être en appétit : ces moules sont assez grosses (pour ne pas dire énormes) et la farce gouteuse qui les accompagne fait office de vrai coupe-faim.

Infos pratiques :

Ipanema

1, Puerta Nueva – Murcie



Torta de Carne : la tourte de viande

Assez copieuse, la tourte de viande de Rosas, véritable spécialité de Murcia, peut se déguster sur place ou dans les jardins Floridablanca juste en face. A l'intérieur, c'est un festival de viande, œuf, herbes et épices. Le truc qui tient au corps pour la journée. Et si on a encore faim ou qu'on est gourmand (comme nous) on peut aussi goûter aux pâtisseries de la maison, riches en crème et chocolat.

Infos pratiques :

Rosas

A l'angle du 20, calle de Princesa et 32, calle Traperia – Murcie



Paparajote : dessert au citron

On conclue ce food tour à Murcie avec le dessert typique de la région : un beignet au citron. Mais pas n'importe quel beignet au citron ! Ici, pas de tranche du fruit jaune qui pousse partout dans le sud de l'Espagne, mais une grosse feuille de citronnier cristallisée puis entourée d'une pâte, elle-même généreusement recouverte de sucre glace. La pâte va venir s'imprégner du goût de la feuille de citronnier. Evidemment, on ne mange pas la feuille, on en attrape seulement la petite queue qui dépasse du beignet puis on grignote la pâte sucrée tout autour. C'est fastidieux et ça colle aux doigts, mais ça permet de finir le repas avec une note sucrée et qui plus est unique au monde.

Infos pratiques

Pepe el Torro

Plaza de San Juan – Murcie





Partager:



Google+



WordPress:



Soyez le premier à aimer ceci.

Vous aimerez aussi :

- [Food tour... du monde à Londres : 7 adresses où manger tout sauf anglais](#)
- [Food tour à Amsterdam : 5 bonnes adresses originales](#)
- [Bonne adresse : Van Dobben, le temple de la kroket à Amsterdam](#)
- [Bonne adresse : Le Flan Coco à Nîmes](#)
- [Notre food tour à Perpignan, ville gourmande !](#)

- Bonne adresse : La locanda del Sorriso à Turin

caña y marinro espagne food tour murcia murcie paparajote tapas



Previous Post

On a testé : l'hôtel Novc <
de Murcia

Messages Connexes

On a testé : l'hôtel Novotel ...

PSST ! Le secret de la recett...

Bonne adresse : le Golden A...



On a testé : l'hôtel Novotel de Murcia

Avant d'arriver à Murcia,
quand notre partenaire
de l'office de tourisme
nous a indiqué que nous
allions tester le Novotel...



Laisser une réponse

Laisser un commentaire

commentluv

Prévenez-moi de tous les nouveaux commentaires par email.

Prévenez-moi de tous les nouveaux articles par email.

Articles les plus lus

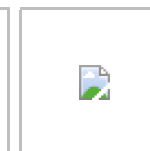
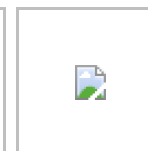
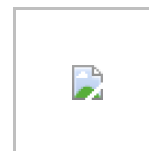
Escapade à la frontière
italienne

Food tour à Murcie en 10
tapas

Retrouvez nous aussi
sur :

@Voyagesadeux sur
Instagram

Voyages à Deux sur
Facebook



Où changer ses euros en livres sterling ? En France ou en Angleterre ?

Recette : le poulet thaï au curry Massaman

Murcie : à la découverte du sud de l'Espagne



La meilleure pâtisserie de Paris : meilleure patisserie Paris - Pouchkine



©Voyages-a-deux 2014 tous droits réservés

