





Para empezar...

Anchoas con mantequilla ahumada 25€

Anchoas de Santoña con mantequilla ahumada de Rooftop Smokehouse.

Hueva de mújol con almendras 14€

Gilda del Bruma 3,5€

Aceituna gordal, alcachofa, boquerón en vinagre, tomate en aceite de oliva, anchoa y piparra vasca encurtida.

Marinera Mazarronera ★ 3,5€

Marinera de ensaladilla rusa con bonito curado sobre regañá de carbón.

Croqueta cremosa de Chato Murciano con velo de papada ★ 2,9€

Croqueta elaborada con leche fresca y Chato Murciano.

Morcilla de wagyu a la brasa 5€

Morcilla de arroz de wagyu y confitura de tomate.

Brioche de steak tartar de solomillo de vaca con mayonesa de trufa y parmesano 6€



Tapa ganadora de La ruta de la tapa fiestas de San José 2025.

Ensaladilla japonesa con tartar de atún ★ 14€

Ensaladilla rusa con tartar de atún, pepino, sunomono y sichimi togarashi.

Selección de quesos de pequeño productor con membrillo y nueces 18€

Pregunte a nuestro personal.

Pan de masa madre de Otón Obrador 2€/pp

Crackers/picos sin gluten 1,5€/pp

Degustación de Aceites de Oliva Virgen Extra 3€/pp

La alegría de la huerta

Ensalada especial Bruma con ventresca de atún 18€

Cogollos de lechuga, tomate de temporada, cebolleta, zanahoria, aguacate, rabanitos, aceitunas de cuquillo, tallos encurtidos, huevo de codorniz y ventresca de atún en aceite.

Tomate partido de temporada con bonito 16€

Tomate de Mazarrón con cebolleta, bonito semicurado, aceitunas de cuquillo y tallos encurtidos.

Ensalada de hojas verdes, burrata Fior di latte y pesto de pistacho 16€

Rúcula, canónigos, tomates cherry, tomates en aceite y burrata Fior di latte con pesto siciliano de pistacho.

Canelones de berenjena ahumada con tomate seco y queso de cabra de Tallante 18€

Canelones rellenos de berenjena asada a la brasa con cebolla caramelizada y tomates secos.



f @bruma.restaurante

📞 968 15 30 04

🌐 brumarestaurante.com

📍 Paseo del Rihuete 155, El Puerto de Mazarrón



Valóranos en Google

★★★★★

Del mar_

Carpaccio de atún rojo con caviaroli y sal de Añana

Finas láminas de atún rojo mediterráneo de Fuentes con caviar de aove y sal de Añana.

26€



Ceviche de mero

Mero encevichado al estilo tradicional peruano acompañado de boniato y maíz crujiente.

18€



Tartar de atún rojo con aguacate y salsa ponzu

Dados de atún rojo mediterráneo ligeramente aliñado con salsa ponzu cítrica, cebolleta y aguacate

25€



Cazuela de almejas y gambones al ajo pescador

Cazuela de almejas y colas de gambón con ajos, guindilla y piñones Ibéricos.

22€



Almejas a la brasa del Jospir ★

Almejas con ajo, guindilla, piñones Ibéricos y vino blanco, al toque de brasa del Jospir.

22€



Calamar a la andaluza con alioli de lima

Fritura de calamar nacional con harina de garbanzo y acompañado de alioli suave de lima.

18€



Calamar nacional a la brasa del Jospir

Calamar nacional al horno de brasas acompañado de salsa verde y ensalada.

18€



Pulpo a la mazarronera sobre parmentier de patata ★

Pulpo de roca cocinado a baja temperatura con una reducción de su jugo sobre parmentier con cebolla caramelizada.

18€



Arroces

Mínimo 2 personas

Arroz caldoso de bogavante

Arroz variedad dinamita de Molino Roca estilo marinero de bogavante.

32€/pp



Arroz marinero ★

Arroz variedad dinamita de Molino Roca caldoso con gamba roja, mejillones y dados de sepia.

18€/pp



Arroz caldoso de pulpo y almejas 18€/pp

Caldero de pulpo de roca, almejas y arroz variedad dinamita de Molino Roca.



Arroz de carrilleras Ibéricas guisadas en vino tinto Monastrell

Arroz variedad dinamita de Molino Roca caldoso con ajos tiernos y carrilleras Ibéricas estofadas.

18€/pp



Pescados

Rodaballo al estilo Orio asado a la brasa del Jospir ★

Rodaballo asado en horno de brasas y terminado con un refrito emulsionado de ajos, guindilla, txacoli y perejil. (min. 2 personas)

24€/pp



Caldereta de rape con almejas, gambas y mejillones

Rape fresco guisado con patatas, almejas, gambas y mejillones.

24€



Pescado Salvaje directo de Lonja

Consulte a nuestro equipo por la captura de hoy y su preparación recomendada.

S/M



Lubina a la murciana asada a la brasa del Jospir

Lubina asada al horno entera sobre una cama de patatas, cebollas y tomates. (min. 2 personas)

22€/pp



Tataki de atún rojo con ajoblanco de coco

Atún rojo mediterráneo de Fuentes marcado a la brasa y trinchado sobre un ajoblanco de coco con micromezclun.

24€



Valóranos
en Google



f @bruma.restaurante

📞 968 15 30 04

🌐 brumarestaurante.com

📍 Paseo del Rihuete 155,
El Puerto de Mazarrón

Carnes a la brasa del Jöšper

Steak tartar de solomillo de vaca con tuétano a la brasa

Solomillo de vaca cortado a cuchillo con tuétano a la brasa aliñada con mostaza de Dijon, salsa Perrins, tabasco y yema de huevo.

22€
🌱 🐣 🥩 🍷

Hamburguesa de vaca madurada con bacon ahumado y raclette de queso suizo

Hamburguesa 200gr de vaca madurada en pan brioche con bacon ahumado crujiente, cebolla caramelizada, ketchup de ajo negro y raclette de queso suizo. Guarnición de patatas fritas caseras.

18€
🌱 🐣 🥩 🍷

Chuleta de Chato Murciano asado a la brasa ★

Chuleta de cerdo de la raza autóctona Chato Murciano con guarnición de patatas fritas.

24€

Solomillo de vaca a la brasa con foie fresco al vino de Marsala

Solomillo de vaca de 200gr. asado a la brasa acompañado de un escalope de foie fresco con una reducción de vino dulce de pasas.

28€
🌱

Lomo bajo de Black Angus PRIME USA

Corte de lomo bajo de raza Angus 400gr. acompañado de patatas fritas y verduras asadas.

35€

Txuleta de vaca madurada a la brasa

Chuleta de 600gr. de vaca con maduración de 45 días asada a la brasa. Guarnición de patatas fritas y pimientos de padrón.

46€

Para los peques

Hamburguesa con queso y patatas fritas

10€
🌱 🐣 🥩 🍷

Espaguetis con tomate y queso

9€
🌱 🐣 🥩 🍷

Fingers de pechuga de pollo empanada en panko con patatas fritas

9€
🌱 🐣 🥩 🍷

Copa de helado

Helados de Venecia Artesanos. Sabores a elegir entre fresa, nata, chocolate, chocolate blanco, vainilla o limón.
* Galleta Lotus y Turrón de Jijona +0,5€

6€
🌱 🐣 🥩 🍷

*Los platos infantiles están reservados exclusivamente para niños

El final más dulce

Lemon pie con merengue flambeado

Base de galletas y caramelo, crema de limón y merengue flambeado en mesa.

7€
🌱 🐣 🥩 🍷

Chocolate, pan, aceite y sal

Ganache de chocolate belga 70% con pan de cristal, aceite de oliva virgen extra y sal natural en escamas.

7€
🌱 🐣 🥩 🍷

Tarta de queso al horno con crema de pistacho y chocolate blanco

Tarta de queso fundente elaborada con huevos frescos de Cobardes y Gallinas, crema de pistacho y chocolate blanco.

7€
🌱 🐣 🥩 🍷

Torrija de Baileys con helado de galleta y caramelo salado ★

Pan brioche bañado con crema de whiskey, caramelizado y acompañado de helado de galleta con salsa de caramelo y sal.

7€
🌱 🐣 🥩 🍷

Carpaccio de piña al ron con helado de coco

Piña natural osmotizada con almíbar de ron añejo y especias acompañado de helado de haba tonka.

7€
🌱 🐣 🥩 🍷

Sorbete de limón con hierbabuena

Con ron añejo + 1.50 €

6€
🌱

Disponemos de pan de hamburguesa sin gluten

Conoce más sobre



f @bruma.restaurante
📞 968 15 30 04
🌐 brumarestaurante.com
📍 Paseo del Rihuete 155, El Puerto de Mazarrón



Valóranos en Google
★★★★★





To start...

Anchovies with smoked butter

Anchovies from Santoña with smoked butter from Rooftop Smoked House.

25€



Mullet roe with almonds

14€



"La Gilda" de Bruma

Gordal olive, artichoke, pickled anchovy, tomato in olive oil, anchovy, and pickled Basque piparra.

3,5€



Mazarrón-style "Marinera" ★

Spanish Russian salad with cured tuna on charcoal crisp bread.

3,5€



Creamy Chato Murciano croquette with a layer of pork jowl ★

Croquette made with fresh milk and Chato Murciano.

2,9€



Grilled Wagyu black pudding

Grilled Wagyu black pudding with rice and tomato jam.

5€



Steak tartare brioche made with beef tenderloin, truffle mayonnaise and Parmesan cheese

6€



Award-winning tapa from San Jose 2025 Tapas Route.



Japanese-style Russian salad with tuna tartare ★

Japanese-style Russian salad with tuna tartare, cucumber, sunomono and shichimi togarashi.

14€



Selection of small-producer cheeses with quince paste and walnuts

Ask our staff.

18€



Sourdough bread by Otón Obrador

2€/pp



Gluten free Crackers

1,5€/pp

Extra virgin olive oil tasting

3€/pp

The Joy_ of the Garden

Bruma special salad with tuna belly

18€



Lettuce hearts, seasonal tomatoes, spring onions, carrots, avocado, radishes, Cuquillo olives, pickled stems, quail eggs, and tuna belly in oil.

Seasonal Mazarrón tomato with bonito

16€



Mazarrón tomato with spring onion, semi-cured tuna, olives, capers, and stems.

Green leaf salad, Fior di latte burrata cheese, and pistachio pesto

16€



Arugula, lamb's lettuce, cherry tomatoes, tomatoes in oil, and Fior di latte burrata with Sicilian pistachio pesto.

Cannelloni filled with Jospier-smoked aubergine, caramelised onion, and sundried tomatoes, with goat's cheese

18€



Fresh pasta cannelloni filled with Jospier-smoked aubergine, caramelised onion, and sundried tomatoes, with goat's cheese



f @bruma.restaurante

📞 968 15 30 04

🌐 brumarestaurante.com

📍 Paseo del Rihuete 155, El Puerto de Mazarrón



Rate us on Google



From the Sea

Red tuna carpaccio with Caviaroli and Añana salt.

Thin slices of mediterranean red tuna by Fuentes with olive oil caviar and Añana salt.

Grouper ceviche

Traditional Peruvian-style ceviche of grouper served with sweet potato and crispy corn.

Red tuna tartare with Ponzu sauce and avocado

Diced mediterranean red tuna by Fuentes lightly dressed with citric ponzu sauce and diced avocado.

Iberian-Style Clam and King Prawn Casserole

Clams and king prawn tails sautéed with garlic, chili, and pine nuts.

Josper-grilled clams ★

Clams with garlic, chili pepper, pine nuts, and white wine, grilled on the Josper charcoal oven

Andalusian-style fried squid with lime alioli

Andalusian-style squid fried in chickpea flour and mild lime alioli

Josper-grilled locally sourced squid

Josper-grilled locally sourced squid with green sauce and salad

Mazarrón-style octopus on potato parmentier ★

Mazarrón-style octopus slow-cooked with its own reduction, on potato parmentier with caramelised onion.

26€



18€



25€



22€



22€



18€



18€



18€



Rice Dishes

minimum 2 people

Brothy rice with lobster

Seafood-style Dinamita rice from Molino Roca with fresh lobster

32€/pp



Seafood brothy rice ★

Brothy Dinamita rice from Molino Roca with red prawns, mussels, and cuttlefish strips

18€/pp



Brothy rice with rock octopus and clams "Caldero"

Brothy rice with rock octopus and clams

18€/pp



Brothy rice with stewed Iberian pork cheeks in Monastrell wine

Brothy Dinamita rice from Molino Roca with young garlic and stewed Iberian pork cheek in Monastrell red wine

18€/pp



Fish

Orio-style turbot roasted on the Josper charcoal oven ★

Turbot roasted in a charcoal oven and finished with an emulsified sauce of garlic, chili pepper, txacoli wine, and parsley. (Min. 2 people)

24€/pp



Monkfish stew with clams, shrimp, and mussels

Fresh monkfish stewed with potatoes, clams, shrimp, and mussels.

24€



Wild fish straight from the fish market

Ask your server for today's fresh catch and the chef's recommended preparation.

S/M



Murcia-style sea bass roasted on the Josper charcoal oven

Whole sea bass roasted in the oven on a bed of potatoes, onions, and tomatoes. (min. 2 people)

22€/pp



Red tuna tataki with ponzu sauce, wakame seaweed, and sriracha mayo

Seared red tuna loin with wakame salad, citrus ponzu sauce, and sriracha mayo.

24€



Rate us
on Google
★★★★★



f @bruma.restaurante

📞 968 15 30 04

🌐 brumarestaurante.com

📍 Paseo del Rihuete 155,
El Puerto de Mazarrón

Charcoal-grilled meats from our Jospier

Beef tenderloin steak tartare with grilled marrow

Hand-cut beef tenderloin with grilled marrow seasoned with Dijon mustard, Perrins sauce, Tabasco, and egg yolk.

22€
🌱 🐣 🥚 🍷

Matured beef burger with smoked bacon and Swiss raclette cheese Matured beef burger

200g matured beef burger on brioche bun with crispy smoked bacon, caramelized onions, black garlic ketchup, and Swiss raclette cheese. Served with homemade French fries.

18€
🌱 🐣 🥚 🍷

Murcian Chato chop steak grilled over charcoal ★

Chop of pork from the native Chato Murciano breed with a side of French fries.

24€

Grilled beef tenderloin with fresh foie gras in Marsala wine

200g beef tenderloin, charcoal-grilled and served with a fresh foie gras escalope and a sweet raisin wine reduction.

28€
🍷

Black Angus sirloin PRIME USA

400g Angus beef sirloin steak served with French fries and roasted vegetables.

35€

Grilled matured beef ribeye steak

600g matured beef steak aged for 45 days, grilled over charcoal. Served with a side of French fries and Padrón peppers.

46€

For the little ones

Cheeseburger with chips

10€
🌱 🐣 🥚 🍷

Spaghetti with tomato and cheese

9€
🌱 🐣 🥚 🍷

Breaded chicken breast with panko and chips

9€
🌱 🐣 🥚 🍷

Ice cream cup

Ice creams from Venecia artesanos. chocolate, milk, strawberry, white chocolate, vanilla or lemon. Turrón de Jijona or Belgium cookie +0,5€

6€
🌱 🐣 🥚 🍷

*Kids' menu items are reserved for children.

Sweet endings

Lemon pie with flamed meringue

Cookie and caramel base, lemon cream, and meringue flambéed at the table.

7€
🌱 🐣 🥚 🍷

Chocolate, bread, oil, and salt

70% Belgian chocolate ganache served with crisp bread, extra virgin olive oil, and sea salt flakes

7€
🌱 🐣 🥚 🍷

Baked cheesecake with pistachio cream and white chocolate

Melting cheesecake made with fresh eggs from Cobardes y Gallinas, pistachio cream, and white chocolate.

7€
🌱 🐣 🥚 🍷

Baileys "Torrija" with cookie ice cream and salted caramel sauce ★

Brioche bread soaked in Baileys-infused cream, caramelized and served with belgium cookie ice cream and salted caramel sauce.

7€
🌱 🐣 🥚 🍷

Pineapple carpaccio with rum and tonka bean ice cream

Rum-infused pineapple, accompanied by tonka bean ice cream.

7€
🌱 🐣 🥚 🍷

Lemon sorbet with mint

With aged rum + 1.50 €

6€
🌱 🐣 🥚 🍷

We offer gluten-free hamburger buns

Learn more about **BRUMA**



f @bruma.restaurant
📞 968 15 30 04
🌐 brumarestaurante.com
📍 Paseo del Rihuete 155, El Puerto de Mazarrón



Rate us on Google
★★★★★