



COCINA · CÓCTELES · BODEGA

La carta

Nerja · Capistrano · Reservas en tardeoennerja.com

COCINA VIAJERA

Cocina

Bocados de apertura

Vieira del Pacífico a la parmesana FAVORITO	5,5 €
1 ud · La recomendación del chef. El bocado caliente que inicia la experiencia.	
Ostra Gillardeau n.2, salsa de autor	6,9 €
1 ud · El bocado frío que abre el apetito. Un equilibrio perfecto entre frescura, intensidad y elegancia.	
Ensalada César de pollo o gambas	18 €
Lechuga romana, crutones crujientes, lascas de parmigiano y nuestra salsa César de autor trufada. Con pollo o gambas.	
Crispy rice FAVORITO	12 €
3 ud · Spicy salmon tartar con arroz frito, queso crema, aguacate, tobiko negro y negi.	
Pan bao y panceta	8 €
1 ud · Con crema de ají amarillo, encurtido y salsa criolla.	
Vieiras del Pacífico	4,5 €
1 ud · Vieiras con emulsión de coral y ajés peruanos.	

Esencia del mar

Trío de ceviches FAVORITO	26,9 €
Para compartir. Una experiencia completa, ideal para descubrir tres miradas de ceviche peruano en un solo plato.	
Ceviche clásico	24 €
De corvina fresca con batata, choclo, canchita peruana y chips de plátano.	

Tiradito de pulpo al olivo TARDEOENNERJA.COM · +34 644 667 503 26 €
Láminas de pulpo, aguacate, chalaquita y aceituna botija, aceite de ajo negro.

Hosomaki 19,9 €
8 ud · Empanizado con brie, tartar de ventresca de atún, mix de sésamo, cebollino y salsa tare.

Calientes

Croquetas de gambas 12,9 €
4 ud · Para compartir. Gambas con todo el sabor del mar en una bechamel suave y emulsión de bisqué.

Croquetas de ají de gallina 13,5 €
4 ud · Pollo deshilachado, ají amarillo en su versión más suave y aceituna botija.

Croquetas de solomillo gallego 13,9 €
4 ud · Acompañadas con salsa de pimiento ahumado.

Spring rolls

Spring roll amazónico 13,9 €
3 ud · Rollos para compartir. Emulsión de plátano y chorizo picante.

Spring roll de gambas 14,5 €
3 ud · Emulsión de salsa de mariscos y mozzarella.

Spring roll mar y tierra 15 €
3 ud · Con langostinos, solomillo de cerdo, salsa toban y encurtido.

Platos de cierre

Lomo saltado Tardeo FAVORITO 29 €
Steak de solomillo al wok con vegetales salteados, patatas andinas y arroz con choclo.

Costillas de cordero 27,5 €
Cocinadas a baja temperatura, acompañadas con puré de boniato, reducción y aire de tomillo.

Lasagna de rabo de toro 19 €
En salsa bechamel de ají amarillo y textura de parmesano.

Lubina menier 22 €
Filete de lubina tierna y jugosa, cocinada al estilo clásico meunière, con un toque de lima fresco y perejil. Acompañada con chirlas y guarnición de verduras de temporada.

Corvina a lo macho 25,9 €
En salsa de mariscos, langostinos y ají amarillo, acompañada de pulpo, langostinos, vieiras, salsa criolla, arroz con choclo y chips de plátano.

Risotto de mariscos 26,9 €
Con pulpo, langostinos y vieiras, alioli y chalaquita.

Risotto de tinta de calamar 26 €
Acompañado con alioli y aguacate.

Quinoa thai

TARDEOENNERJA.COM · +34 644 667 503

22 €

Langostinos en salsa curry rojo con leche de coco y hierbas.

Tallarines, huancaína y lomo saltado

28 €

Pasta larga en salsa huancaína, con trozos de lomo saltado, ají amarillo peruano y queso.

Postre

Pavlova

7,9 €

Con maracuyá y frutas de temporada.

Tarta de chocolúcuma

FAVORITO

8,9 €

Con dulce de lúcuma peruana y ganache de chocolate y cacao peruano.

Mousse de chocolate

8 €

Con cacao negro peruano, helado cítrico, crumble, frutos rojos y tartar de frambuesa.

Precios en euros, IVA incluido. Si tienes alguna alergia o intolerancia, dinoslo y te informamos de los alergenos de cada plato.

Cócteles y bebidas

Cocteles de autor

Signature cocktails

Pisco Sour clasico	FAVORITO	13 €
Pisco, lima, sirope artesanal, espuma de clara y amargo de angostura.		
Maracuya Sour		13,5 €
Pisco, maracuya natural, sirope artesanal, espuma de clara y amargo de angostura.		
Pisco Mule		13 €
Pisco, lima-limon natural y ginger beer.		
1800 Mule		14 €
Tequila 1800, lima-limon natural y ginger beer.		
Chilcano clasico		13 €
Pisco, lima natural, angostura bitter y ginger ale.		
Chilcano tropical		13,5 €
Pisco, mango, maracuya y ginger ale.		
Tropical Martini		13,5 €
Vodka, triple sec, mango con maracuya natural y lima.		
Espresso Martini		13,5 €
Vodka, Tia Maria y cafe.		
Dry Martini		12,5 €
Gin, vermut dry y olivas.		
Negroni		14 €
Gin, vermut y Campari.		
Capistrano Fizz	FAVORITO	14 €
Larios 12, yuzu, hierbabuena, mix de citricos, espuma de clara y soda.		
Margarita		12,5 €
Tequila, triple sec, lima y sal.		
Margarita Tradicional		13,5 €
Tequila Jose Cuervo Tradicional, triple sec, lima y crusta de sal.		
Margarita 1800		14,9 €
Tequila 1800, Cointreau, lima y sal.		
Paloma 1800		14,9 €
Tequila 1800, pomelo, lima, soda de pomelo y crusta de tajin.		
Paloma mediterranea		13,5 €
Larios, Larios Pomelo, pomelo, lima y soda de pomelo.		
Haku Pornstar Martini		15 €
Vodka Haku, Licor 43, cava Roger Goulart, maracuya y lima.		

Jungle Bird 2.0	TARDEOENNERJA.COM · +34 644 667 503	14 €
Ron Brugal, mix de Aperol y Campari, lima, pina y togarashi.		
Ron Mediterraneo 2.0		15 €
Brugal Doble Reserva, Disaronno, Licor 43, pina, mango, maracuya natural y lima.		
Haku Mule		14,5 €
Vodka Haku, lima, limon y ginger beer.		
Ron Mediterraneo		14 €
Ron Brugal, Disaronno, Licor 43, pina, mango, maracuya natural y lima.		
Haku Vodka Martini		16 €
Vodka Haku, vermut dry, aceite de oliva y hierbabuena.		
Manhattan		16 €
Maker's Mark, vermut rosso y orange bitters.		

Mocktails

Sin alcohol

Chicha Cooler	9 €
Chicha morada, maracuya, lima, sirope y soda.	

Refrescos y aguas

Maracuya natural	6,9 €
Limonada natural	7 €
Tropical natural	7,5 €
Maracuya y mango.	
Chicha morada	7 €
Agua mineral natural	4 €
50 cl	
Agua con gas	4,5 €
50 cl	
Magma de Cabreiroa	6 €
Gas natural · 50 cl	
Inca Kola	4,8 €
Gaseosas	4 €

Cervezas de barril

Estrella Galicia Especial	4,5 €
Copa	

Estrella Galicia Especial	TARDEOENNERJA.COM · +34 644 667 503	6 €
Jarra 40 cl		
1906 Reserva Especial		5,5 €
Copa		
1906 Reserva Especial		6,5 €
Jarra 40 cl		
1906 Reserva Especial		7 €
Copa grande 44 cl		

Familia 1906

Botella 33 cl

La Milnueve · Reserva Especial	5,5 €
Maltas tostadas, aromatica y con caracter.	
La Pelirroja · Irish Red	6 €
Roja, maltosa y de inspiracion irlandesa.	
Red Vintage · La Colorada	6 €
Intensa, tostada y equilibrada.	
Black Coupage · Cerveza negra	6 €
Notas de cafe, chocolate y regaliz.	

Estrella Galicia y Peru

La Estrella de Galicia · German Pils	5,5 €
Botella 33 cl · Receta original, seca, floral y refrescante.	
Rivera Reposada · Festbier	6 €
Botella 33 cl · Maduracion lenta, maltosa y equilibrada.	
Estrella Galicia Especial	4,5 €
Botella 33 cl	
Estrella Galicia 0,0	4,6 €
Sin alcohol	
Estrella Galicia 0,0 Tostada	4,8 €
Sin alcohol	
Estrella Galicia sin gluten	4,5 €
Cusquena Rubia	6 €
Peru	
Cusquena Trigo	6,5 €
Peru	

Cafe e infusiones

TARDEOENNERJA.COM · +34 644 667 503

Espresso	3 €
Cortado	3,2 €
Americano	3,5 €
Cafe con leche	3,5 €
Cappuccino	4,5 €
Espresso doble	4,5 €
Carajillo	4,5 €
Carajillo peruano FAVORITO	9,9 €
Irish coffee	8,5 €
Infusiones	3,5 €

Gin

Combinados

Tanqueray 0.0% Sin alcohol	8,9 €
Larios 12	10,5 €
Larios Pomelo	10 €
Larios Rose	10 €
Roku The Craft Japanese	13 €
Bombay Sapphire	12,9 €
Vanagandr London Dry	13,9 €
Brockmans	13,9 €
Hendrick's	13,9 €

Ron

Combinados

Barcelo Anejo	9,9 €
Brugal Anejo	9,9 €
Brugal Doble Reserva	11 €
Brugal 1888	20 €

Havana Club 7 Anos	TARDEOENNERJA.COM · +34 644 667 503	9,9 €
Legendario Elixir de Cuba		9,9 €
Malibu		10 €
Ron con coco		
Zacapa 23		19,9 €

Whisky

Combinados

DYC 8		9 €
Cutty Sark		10 €
Jack Daniel's		10,5 €
Jameson		10,9 €
J.W. Black Label		13,9 €
Maker's Mark Classic		13,9 €
Toki Whisky		13,9 €
Chivas Regal 12		14 €
Tomatin 12 Single Malt		17 €
Macallan 12		22 €
Hibiki Japanese Harmony		24 €
Macallan 15		44 €
Macallan 18		89 €

Vodka

Combinados

Absolut		10,5 €
Haku Vodka		13,9 €
Grey Goose		16,9 €

Licores, brandy y tequila

Precio chupito / copa

Baileys		3 / 6,5 €
Disaronno		2,5 / 6,5 €

Cointreau	TARDEOENNERJA.COM · +34 644 667 503	3,9 / 7,9 €
Ruavieja		2,9 / 5,9 €
Pacharan, hierbas o crema		
Martini Bianco		5,9 €
Vermut Rosso		5,9 €
Magno		3,5 / 6,9 €
Brandy		
Cardenal Mendoza		4,5 / 9 €
Brandy		
Carlos I		4,9 / 9,9 €
Brandy		
Tequila Jose Cuervo Especial		3,5 / 6,9 €
Tequila Jose Cuervo Tradicional		3,9 / 7,9 €
Tequila 1800 Silver		5,5 / 9,9 €
Tinto de verano con limon		8 €

Precios en euros, IVA incluido. Si tienes alguna alergia o intolerancia, dinoslo y te informamos de los alergenosen de cada plato.

Vinos

Espumosos

Precio botella / copa

Roger Goulart Brut Millesime	FAVORITO	26,9 / 4,9 €
Xarel·lo, Macabeo y Parellada · Bodega Roger Goulart · D.O. Cava		
Juve & Camps Cinta Purpura Brut Reserva		32 / 5,5 €
Macabeu, Xarel·lo y Parellada · Bodega Juve & Camps · D.O. Cava		
J. Charpentier Tradition Brut		50 €
Pinot Meunier y Pinot Noir · D.O. Champagne		
Champagne Drappier Blanc de Blancs		66 €
Chardonnay · Bodega Drappier · D.O. Champagne		
Louis Roederer Collection		89 €
Chardonnay, Pinot Noir y Meunier · Louis Roederer · D.O. Champagne		

Blancos

Precio botella / copa

Monopole Siglo XXI		22 / 4,7 €
Verdejo · Bodega CVNE · D.O. Rueda		
Aliaga Don Carlos Sauvignon Blanc		24,9 / 5 €
Sauvignon Blanc · Bodega Vina Aliaga · D.O. Navarra		
La Val Albarino	FAVORITO	25,5 / 5,1 €
Albarino · Bodegas La Val · D.O. Rias Baixas		
Maruxa Godello		27 / 5,2 €
Godello · Bodega Virgen de Galir · D.O. Valdeorras		
Enate 234 Chardonnay		26,5 €
Chardonnay · Bodega Enate · D.O. Somontano		
Val do Galir		29,9 €
Godello · Bodega Virgen del Galir · D.O. Valdeorras		
Nosso · vino natural		30 €
Verdejo · Bodega Menade · V.T. Castilla y Leon		
Villa Maria Private Bin Sauvignon		31 €
Sauvignon Blanc · Villa Maria · Marlborough, Nueva Zelanda		
Vara y Pulgar Blanco		35 €
Palomino Fino, Vijiriega Blanca y Malvasia · Compania de Vinos del Atlantico · V.T. Cadiz		
Markus Molitor Haus Klosterberg Riesling		36 €
Riesling · Bodega Markus Molitor · D.O. Mosel		

Komokabras Amarillo	TARDEOENNERJA.COM · +34 644 667 503	38,9 €
Albarino · Adegas Entre Os Rios · V.T. Barbanza e Iria		

Pio Cesare L'Altro Chardonnay		42 €
Chardonnay y Sauvignon Blanc · Pio Cesare · D.O.C. Langhe		

Brenal		44,9 €
Garnacha Blanca, Viognier y Vijiriega · Cortijo Los Aguilares · D.O. Sierras de Malaga		

Brion Arume Treixadura		46 €
Treixadura · Brion · D.O. Ribeiro		

Contino Blanco		49 €
Viura y Garnacha · Vinedos de Contino · D.O.Ca. Rioja		

Rosados

Precio botella / copa

Bela Rosado		22 / 4,8 €
Tempranillo · Bodega Bela · D.O. Ribera del Duero		

Protos Aire Rosado Ecologico		25 / 5,1 €
Tempranillo, Garnacha Tinta, Albillo, Verdejo y Viura · Bodega Protos · D.O. Cigales		

Rosclito		29 / 5,5 €
Tinto Fino y Albillo · Bodega Antidoto · D.O. Ribera del Duero		

By Ott Rose	FAVORITO	40 €
Cinsault, Grenache, Mourvedre y Syrah · Domaines Ott · A.O.P. Cotes de Provence		

Tintos

Precio botella / copa

Asua Crianza		23 / 4,8 €
Tempranillo · Bodega CVNE · D.O.Ca. Rioja		

Bela		24 / 5 €
Tempranillo · Bodega Bela · D.O. Ribera del Duero		

MairesAdeman Valdearana Crianza		26,9 / 5,5 €
Tinta de Toro · Bodega Maires · D.O. Toro		

Vina Sastre Roble	FAVORITO	27,9 €
Tempranillo · Bodega Hermanos Sastre · D.O. Ribera del Duero		

Petalos del Bierzo		35 €
Mencia · Descendientes de J. Palacios · D.O. Bierzo		

Rafael Cambra Uno		35 €
Monastrell · Bodega Rafael Cambra · D.O. Valencia		

Pago El Espino		35,9 €
Petit Verdot, Syrah y Tempranillo · Cortijo Los Aguilares · D.O. Sierras de Malaga		

Vina Sastre Crianza	TARDEOENNERJA.COM · +34 644 667 503	39 €
Tinta del Pais · Bodega Vina Sastre · D.O. Ribera del Duero		
Protos 27		39,5 €
Tempranillo · Bodega Protos · D.O. Ribera del Duero		
Aguilares Garnacha		44 €
Garnacha · Cortijo Los Aguilares · D.O. Sierras de Malaga		
Kendall-Jackson Pinot Noir		47 €
Pinot Noir · Kendall-Jackson · California		
CarroRa · Camino a Roa		55 €
Tinto Fino · Bodega Protos · D.O. Ribera del Duero		
Louis Latour Cote de Beaune-Villages		58 €
Pinot Noir · Bodega Louis Latour · Cote de Beaune		
Dominio de Es		119 €
Tinto Fino · Bodega Dominio de Es · D.O. Ribera del Duero		

Vino dulce

Precio botella / copa

La Retumba	39 / 5,5 €
Moscatel de Malaga · Bodega Retumba · D.O. Malaga	

Precios en euros, IVA incluido. Si tienes alguna alergia o intolerancia, dinoslo y te informamos de los alergenosen de cada plato.