



TARDEO BY ORIGEN

Cocina

Nerja · Capistrano · Reservas en tardeoennerja.com

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	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

TARDEOENNERJA.COM · +34 644 667 503

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	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

TARDEOENNERJA.COM · +34 644 667 503

Pavlova	7,9 €
Con maracuyá y frutas de temporada.	
Tarta de chocolúcuma FAVORITO	8,9 €
Con dulce de lúcumas peruanas 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 alérgenos de cada plato.