



DOSSIER INFORMATIVO DE NEGOCIO

EL PROYECTO

En uno de los rincones con más encanto y solera del casco antiguo de Nerja, muy cerca del icónico Balcón de Europa y junto a la iglesia del Salvador, se ubica Casa Luque, un restaurante que ha sabido integrarse con naturalidad en el pulso histórico y cultural de la localidad. Su sede, en el número 2 de la plaza de Cavana —una de las plazas más antiguas y con mayor valor patrimonial del municipio—, se levanta sobre una vivienda noble que refleja la elegancia constructiva de la clase acomodada nerjeña de finales del siglo XIX y principios del XX.

El inmueble fue erigido en 1860 por Vicente Martínez Manescau, destacado empresario e impulsor del desarrollo económico local en la segunda mitad del siglo XIX. Perteneciente a una influyente familia de comerciantes franco-malagueños, fundó la emblemática azucarera San José y ocupó la alcaldía de Nerja en dos ocasiones. La huella de su visión sigue viva en la arquitectura que hoy acoge Casa Luque, un espacio que ha resistido el paso del tiempo con dignidad.

Fue en 1981 cuando la familia Luque decidió dar un nuevo uso a esta casa cargada de historia, abriendo en su planta baja el restaurante que lleva su apellido. Desde entonces, Casa Luque se ha convertido en un referente local, no solo por su propuesta culinaria, sino por ser guardián de una parte esencial de la identidad nerjeña.

LA CARTA

La cocina de Casa Luque se construye desde el respeto a la temporalidad, la cercanía y el sabor. Una carta viva, de temporada, que cambia y se adapta al ritmo natural de la huerta, la lonja y el entorno. Cada día se proponen nuevas sugerencias según lo que dicten el mar y la tierra, poniendo siempre en valor el mejor producto disponible.

Al frente de los fogones se encuentra el chef Manuele Furia, cocinero italiano afincado en la Axarquía, cuya sensibilidad mediterránea y formación técnica aportan un enfoque refinado a una cocina de raíz. Su propuesta combina el conocimiento del producto local con un tratamiento respetuoso y contemporáneo, realzando cada ingrediente sin artificios innecesarios.

El producto es el protagonista indiscutible. En Casa Luque no se busca disfrazar el sabor, sino acompañarlo, potenciarlo y hacerlo memorable. Por eso, además de una carta de temporada, se celebran jornadas gastronómicas temáticas que rinden homenaje a ingredientes concretos en el momento óptimo de su ciclo natural, como las ya consolidadas Jornadas del Atún, en las que se exploran distintas formas de preparar y degustar esta joya del mar.



En sala, la experiencia se completa bajo el cuidado y la atención de Rafael Luque, anfitrión y responsable del servicio, que mantiene vivo el espíritu familiar del proyecto y asegura que cada comensal se sienta atendido con cercanía, conocimiento y calidez.

La oferta se redondea con una bodega seleccionada con mimo, compuesta por vinos de viticultores cercanos —principalmente de Málaga y Andalucía— y etiquetas de otras regiones del mundo elegidas por su carácter y autenticidad.

Puede ver la carta actualizada y completa [aquí](#).

FOTOGRAFÍA Y VIDEO



Puede encontrar el archivo fotográfico actualizado en este [enlace](#).

DATOS TÉCNICOS Y DE CONTACTO

Dirección: Plaza de Cavana 2, Nerja (Málaga)

Teléfono: +34 951 085 182

Contacto prensa: 691 300 299

Horario: Almuerzos y cenas de Martes a Sábado. Domingo y Lunes cerrado.

Página web y reservas: casaluque.com

CLIPPING PRENSA

20/06/2025. **El Español**. [Dónde comer en Málaga, según Manu Furia, de restaurante Casa Luque](#)

Mayo 2025. **Jet2Holidays**. [Casa Luque](#).