

LA
Loggia

MENÚ DE ALMUERZO
LUNCH MENU



SELECCIÓN DE PANES BREAD MENU

Nuestros panes están elaborados en la panadería del pueblo de Algotocín (Ronda)   de la manera tradicional, utilizando horno de leña, harinas locales y largas fermentaciones. 5

Our artisanal bread selection is baked daily in the village of Algotocín (Ronda).
Local flours, long fermentation periods and wood oven are only part of the secret.

Consúltenos si tiene alguna duda sobre los ingredientes de nuestras recetas y productos alérgenos.

Kindly let us know should you need any information about food allergens.

Los productos utilizados en nuestra carta son de origen local | The products used in our menu are of local origin.

Gluten  | Lactosa - lactose  | Vegano · vegan  | Plato estrella - signature dish 

Precios en Euros, IVA incluido Prices In Euros, VAT Included

ENTRANTES STARTERS

 **Elabore su ensalada de nuestro mercado con productos de agricultura sostenible 26** 
Create your custom made salad or plate with the local produced ingredients from our market

Ensalada de pimientos asados a la leña con sardinas ahumadas 21
Wood-roasted pepper salad with smoked sardines

Pata de pulpo asada con papas cocidas y cebolleta 33
Roasted octopus tentacle with boiled potatoes and chives

Pipirrana marinera con pulpo frito 26
Seafood pipirrana with fried octopus

La tradicional ensalada malagueña con bacalao 25
Traditional salad from Málaga with cod

Tomates de invierno, aguacates de la Axarquía y melva canutera 23
Winter tomatoes, avocados from Axarquía and Andalusian mackerel

Todos nuestros pescados y mariscos son de pesca sostenible | All our fish and seafood are sustainably caught.
Los productos utilizados en nuestra carta son de origen local | The products used in our menu are of local origin.

Gluten  | Lactosa - lactose  | Vegano · vegan  | Plato estrella - signature dish 

Precios en Euros, IVA incluido Prices In Euros, VAT Included

SOPAS Y GUISOS DE NUESTRA TIERRA SOUPS AND STEWS FROM OUR LAND

 **El tradicional gazpacho con langostinos 24**
Traditional gazpacho with prawns

Sopa de pan de pueblo con huevo de campo 22
Village bread soup with country-style egg

Gazpachuelo malagueño con gambas blancas 23
Gazpachuelo from Malaga with white prawns

Todos nuestros pescados y mariscos son de pesca sostenible | All our fish and seafood are sustainably caught.
Los productos utilizados en nuestra carta son de origen local | The products used in our menu are of local origin.

Gluten  | Lactosa - lactose  | Vegano - vegan  | Plato estrella - signature dish 

Precios en Euros, IVA incluido Prices In Euros, VAT Included

DE NUESTRO LITORAL FROM OUR COAST

Cazuela de langostinos al ajillo 26
Prawn casserole with garlic

Lenguado negro de la Caleta al horno 38
Baked black sole from Caleta

Calamar asado a la mediterránea 39
Mediterranean-style roasted squid

Bullones de pescadito vegano rebozado 19  
Battered vegan fish balls

Cachopo malagueño de rape, mín 2p 40 pp
Malaga-style monkfish cachopo (minimum 2 people)

Carrillera de atún rojo encebollao 38
Bluefin tuna cheek with onions

Lomo de lubina asada con papas en adobillo 38
Roasted sea bass loin with potatoes in adobillo

CARNES DE LA SIERRAS DE MÁLAGA MEATS FROM THE MOUNTAIN RANGE OF MÁLAGA

 **Presa de vaca retinta 33**
Cut of Retinta beef (indigenous beef)

Flamenquín vegano con ensaladita de microgreens 25  
Vegan salad of flamenquin with microgreens

Rabo de toro a la rondeña 41
Oxtail stew from Ronda

Lomitos de venado al jugo de vino Málaga con puré de boniato 36
Venison loin in Malagan wine jus with sweet potato purée

Pollito picanton al horno 29
Roasted picantón chicken

Arroz de los montes con conejo y pollo, mín 2p 29 pp
Rice from the mountains with rabbit and chicken (minimum 2 people)

GUARNICIONES SIDES

Verduras de nuestro mercado 8 
Vegetables from our market

Todos nuestros pescados y mariscos son de pesca sostenible | All our fish and seafood are sustainably caught.
Los productos utilizados en nuestra carta son de origen local | The products used in our menu are of local origin.

 Gluten |  Lactosa - lactose |  Vegano · vegan |  Plato estrella - signature dish

Precios en Euros, IVA incluido | Prices In Euros, VAT Included

LOS DULCES CON SABOR A MÁLAGA SWEETS FROM MÁLAGA

Entre torrijas y churros con chocolate 14  
Torrijas and churros with chocolate

 **Tartita de queso de cabra veleña 12**  
Cheesecake made with Veleña goat cheese

Berenjenas fritas con miel de Frigiliana 12  
Fried eggplants with honey from Frigiliana

Falso flan de maracuyá y coco 12 
Passion fruit and coconut flan

Bienmesabe Antequerano con helado de canela 14  
Bienmesabe from Antequera with cinnamon ice cream

Le sugerimos acompañar su postre con nuestra selección de cafés e infusiones de origen sostenible.

We recommend for you to accompany your desserts with our selection of sustainable coffees and infusions.

Los productos utilizados en nuestra carta son de origen local | The products used in our menu are of local origin.

Gluten  | Lactosa - lactose  | Vegano · vegan  | Plato estrella - signature dish 

Precios en Euros, IVA incluido Prices In Euros, VAT Included