

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 21
Wood-roasted peppers salad

Sardinas de Estepona con escabeche rondeño 24
Sardines from Estepona, marinated in vinegar and salts in a typical style from Ronda

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 25
Traditional salad from Málaga

Tomates del huerto, aguacates de la Axarquía y melva Canutera 23
Tomatoes from the garden, avocados from Axarquía and Andalusian mackerel

Sartén de almejas al ajillo 32
Garlic clam skillet

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 GUIOS DE NUESTRA TIERRA SOUPS AND STEWS FROM OUR LAND



El tradicional gazpacho con langostinos 24

Traditional gazpacho with prawns

Porra antequerana de naranja con atún en salazón 22

Traditional cold soup from the city of Antequera with salted tuna

Ajo-melocotón de Periana 23

Garlic-peach soup from Periana

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 arroz de trasmallo, mín 2p 29 pp
Cazuela net rice stew

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

Moraga de caballa soasada 36
Seared mackerel moraga

Suprema de lubina asada con salsa de sus espinas 38
Roasted sea bass supreme with red garlic

Calamar asado a la mediterránea 39
Mediterranean-style roasted squid

Bullones de pescadito vegano rebozado 19  
Battered vegan fish balls

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

Pierna de chivo de Canillas de Aceituno 41
Leg of goat from Canillas de Aceituno

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

Costilla de vaca en su jugo 36
Beef ribs in their juice

Pollo de corral al horno 29
Baked free range chicken

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

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

Hojuelas con helado de mango de la Axarquía 14  
Hojuelas with mango ice cream from Axarquía

LA **Tartita de queso de cabra veleña 12**  
Cheesecake made with goat cheese from Vélez-Málaga

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

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** *LA*

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