

La Loggia

Menú Degustación Enero / January Tasting Menu

Rúcula, manzana verde y bogavante
Aragula, green apple and lobster



Risotto de boletus al Parmesano
Parmesan and boletus risotto



Salmonete asado, falsas migas de cebada, piñones y aceite de albahaca
Roasted red mullet, barley crumbs, pine nuts and basilic oil



Paletilla de cordero cocinada a baja temperatura
Low cooked temperature shoulder of lamb



Cremoso de hierbaluisa y sopa de chocolate blanco
Lemon verbena cream and white chocolate soup

75,-€ solo menú / only menú

D.O. Jerez-Xérès-Sherry
Dry Sack Medium
Palomino Fino, Pedro Ximénez

Vino de la Tierra Castilla y León
Ossian Barrica
Verdejo

D.O ca Rioja
Marqués de Riscal tinto

100,-€ con vinos incluido / with wine included

I.V.A Incluido V.A.T. Included