

ENTRANTES/ APPETIZERS

Frittata de ajetes y setas Frittata of young garlic and mushrooms	14,-€
Focaccina con Mozzarella de búfala y rucula, regada con aceite virgen extra Focaccina of buffalo mozzarella and rocket, drizzled with extra virgin olive oil	15,-€
Carpaccio di manzo Carpaccio di manzo	16,-€
Berenjena rellena de burrata y regada de salsa de tomatillos enanos Aubergine stuffed with burrata cheese and drizzled with tomatillo salsa	15,-€
Nuestro vitello tonnato Our vitello tonnato	18,-€
Tabla de embutidos italianos Selected Italian cured meats	15,-€

ENSALADAS/ SALADS

La tradicional ensalada Cesar Traditional Caesar salad	15,-€
Arancini siciliano rellenos de mozzarella trufada Arancine Siciliane filled with truffled mozzarella	14,-€
Carciofi con prosciutto, tomate ibérico y rucula al aceite de oliva virgen Artichokes with prosciutto, Iberian tomato and rocket dressed with extra virgin olive oil	16,-€
Ensalada templada de queso de cabra, nueces y peras en almíbar Warm salad of goat's cheese, walnuts and pears in syrup	15,-€
Ensalada de quínoa real con aguacate y jengibre y salsa de yogurt a la lima Quinoa salad with avocado, ginger and a lime yoghurt sauce	15,-€

SOPAS/ SOUPS

Sopa de minestrone al estilo de Campania Campania-style minestrone	14,€
Papas al pomodoro con huevo cuajado Papa al pomodoro with poached egg	15,-€
Ribollita toscana Tuscan ribollita	13,-€
Gazpacho al aroma del basilisco Gazpacho with a hint of basil	13,-€

PASTAS Y ARROCES/ PASTA & RICE

Trofie al pesto de pomodoro Trofie with tomato pesto	16,-€
Pennes a la arrabiata con olivas negras Penne all'arrabiata with black olives	16,-€
Risotto tartufato con hongos Truffled wild mushroom risotto	16,-€
Tagliatelle frutti di mare Tagliatelle frutti di mare	22,-€
Paccheri rellenos de setas y Pecorino romano Paccheri filled with mushrooms and Pecorino Romano and Pecorino cheese	16,-€
Gnudis de espinacas con mantequilla de salvia y parmesano Spinach gnudis with sage butter and Parmesan	15,-€
Margherite tartufo y crema de berenjenas Truffle margherite and aubergine cream	16,-€
Culurgiones calabreses rellenos de funghi porcini Culurgiones Calabreses filled with porcini mushrooms	16,-€

PESCADOS/ FISH

Medallón de rape con tomate a las hierbas Medallion of monkfish with herby tomatoes	26,-€
Lomo de bacalao con arroz a la milanese y su espuma Cod loin served with its foam and rice a la milanese	23,-€
Salmon al horno con patatas mediterráneas Roast salmon with Mediterranean potatoes	20,-€
Suprema de lubina, chipironcitos y prosciutto Supremes of sea bass, baby squid and prosciutto	30,-€

CARNES/ MEAT

Tournedó con su jugo Chianti y crema tartufata Beef tenderloin with Chianti gravy and truffle cream	27,-€
Tagliatta di manzo con rucula y parmesano Tagliata di manzo with rocket and parmesan	25,-€
Pechugas de pularda a la diávola Devilled poularde breasts	20,-€
Escalopinas de vitello al estilo Saltimbocca Veal scallops Saltimbocca-style	21,-€

POSTRES/ DESSERT

Tiramisu Toscano Tuscan Tiramisu	12,-€
Torta de limoncello con merengue tostado Limoncello tart with toasted merengue	12,-€
Bizcocho fluido con helado de nata Coulant with ice-cream	12,-€
Pannacotta de café con helado de vainilla Coffee pannacotta with vanilla ice-cream	12,-€

Ponemos a su disposición la información sobre alérgenos alimentarios contenidos en nuestra carta. Por favor, consulte con su camarero. Gracias.

Information about food allergens contained in our menu is available on request.

Please ask your waiter. Thank you.

CARTA SALUDABLE – HEALTHY MENU

Entradas - Appetizers

Tartar de Tomate 13,-€

Tomato Tartar

28 cal, alérgenos: Apio, gluten, frutos secos, huevo, mostaza, sésamo, sulfitos

Allergens: Celery, gluten, nuts, egg, mustard, sesame, sulphites

Sopa de Melón a la Pimienta Negra 12,-€

Melon Soup with Black Pepper

47 cal,

Gazpacho Dietético a la Albahaca 13,-€

Healthy Gazpacho Soup with Basil

27 cal, Alérgenos: Sulfitos Allergens: Sulphites

Ensalada de Quinoa Real con Aguacate, Jengibre
Y Salsa de Lima 15,-€

Quinoa Salad with Avocado, Ginger and Lime Sauce

220 cal,

Sushi Vegetariano 15,-€

Vegetarian Sushi

148 cal, Alérgenos, Apio, Sésamo, Soja, sulfitos

Allergens, celery, sesame, soy, sulphites

Platos Principales- Main Courses

Wok de Verduras con Tiras de Ternera Blanca 16,-€

Vegetables Wok with white Veal Stripes

196 cal, Alérgenos, sésamo, soja

Allergens, sesame, soy

Muslitos de Codorniz 22,-€

Roasted Thighs of Quail

147 cal

Pargo al Vapor con Puré de Berenjenas 27,-€

Steamed Snapper with Aubergine Puree

153 cal

Pechugas de Pollo Ecológico a las Hierbas Aromáticas 22,-€

con Arroz Integral y Setas o Ensalada de Rúcula y Aguacate

Organic Chicken Feed Breasts with Aromatic Herbs, Whole Grain Rice
and Mushrooms or Arugula and Avocado Salad

165 cal

ENTRANTES/ ЗАКУСКИ

Frittata de ajetes y setas Омлет с чесноком и грибами	14,-€
Focaccina con Mozzarella de búfala y rucula, regada con aceite virgen extra Лепешка фокачина с моцареллой буффало, рукколой и оливковым маслом высшей категории «Вирхен Экстра»	15,-€
Carpaccio di manzo Карпаччо из молодой говядины	16,-€
Berenjena rellena de burrata y regada de salsa de tomatillos enanos Баклажан, фаршированный свежим сыром буррата, под соусом из мини-помидоров	15,-€
Nuestro vitello tonnato Вителло тоннато по нашему фирменному рецепту	18,-€
Tabla de embutidos italianos Доска с колбасными изделиями Италии	15,-€

ENSALADAS/ САЛАТЫ

La tradicional ensalada Cesar Традиционный салат «Цезарь»	15,-€
Arancini siciliano rellenos de mozzarella trufada Аранчини по-сицилийски, фаршированные моцареллой с трюфелем	14,-€
Carciofi con prosciutto, tomate ibérico y rucula al aceite de oliva virgen Артишоки с сыровяленой итальянской ветчиной, помидором «Иберико», рукколой и оливковым маслом высшей категории «Вирхен Экстра»	16,-€
Ensalada templada de queso de cabra, nueces y peras en almíbar Теплый салат с козьим сыром, грецкими орехами и грушами в сиропе	15,-€
Ensalada de quínoa real con aguacate y jengibre y salsa de yogurt a la lima Салат из кинвы с авокадо и имбирем под йогуртовым соусом с соком лайма	15,-€

SOPAS/ СУПЫ

Sopa de minestrone al estilo de Campania Суп минестроне по-кампански	14,€
Papas al pomodoro con huevo cuajado Тосканский томатный суп паппа с яйцом	15,-€
Ribollita toscana Риболлита по-тоскански, густой овощной суп	13,-€
Gazpacho al aroma del basilisco Гаспачо с легкими нотками базилика	13,-€

PASTAS Y ARROCES/ ПАСТА И РИС

Trofie al pesto de pomodoro Трофие с томатным соусом песто	16,-€
Pennes a la arrabiata con olivas negras Пенне «Аррабиата» с маслинами	16,-€
Risotto tartufato con hongos Ризотто с трюфелем и грибами	16,-€
Tagliatelle frutti di mare Тальятелле с морепродуктами	22,-€
Paccheri rellenos de setas y Pecorino romano Паккери, фаршированные грибами и сыром пекорино романо	16,-€
Gnudis de espinacas con mantequilla de salvia y parmesano Ньюди из шпината, заправленные сливочным маслом с ароматом шалфея и посыпанные пармезаном	15,-€
Margherite tartufo y crema de berenjenas Маргарита с трюфелем и сливочно-баклажанным соусом	16,-€
Culurgiones calabreses rellenos de funghi porcini Калабрийские кулурджонес, начиненные белыми грибами	16,-€

PESCADOS/ РЫБА

Medallón de rape con tomate a las hierbas Медальон из рыбы-удильщика с помидором, приправленным ароматными травами	26,-€
Lomo de bacalao con arroz a la milanese y su espuma Спинка трески с рисом по-милански и легкой пенкой	23,-€
Salmon al horno con patatas mediterráneas Печеный лосось с картофелем по-средиземноморски	20,-€
Suprema de lubina, chipironcitos y prosciutopulpo Филе сибаса с маленькими кальмарами и сыровяленой итальянской ветчиной	30,-€

CARNES/ МЯСО

Tournedó con su jugo Chianti y crema tartufata Турнедо в собственном соку с кьянти и сливочно-трюфельным соусом	27,-€
Tagliatta di manzo con rucula y parmesano Тальятта из молодой говядины с рукколой и пармезаном	25,-€
Pechugas de pularda a la diávola Филе из грудки пулярки «Дьявола»	20,-€
Escalopinas de vitello al estilo Saltimbocca Мини-эскалопы из телятины «сальтимбокка»	21,-€

POSTRES/ ДЕСЕРТЫ

Tiramisu Toscano Тирамису по-тоscanски	12,-€
Torta de limoncello con merengue tostado Торт с лимончелло и поджаренной меренгой	12,-€
Bizcocho fluido con helado de nata Бисквит с жидкой шоколадной начинкой и сливочным мороженым	12,-€
Pannacotta de café con helado de vainilla Кофейная панна-котта с ванильным мороженым	12,-€

Ponemos a su disposición la información sobre alérgenos alimentarios contenidos en nuestra carta. Por favor, consulte con su camarero. Gracias.

В распоряжение клиентов предоставляется информация об аллергенах, которые содержатся в нашем меню. Пожалуйста, проконсультируйтесь у официанта. Спасибо.



ENTRANTES / APPETIZER

Jamón Ibérico “Cinco Jotas” Iberian Cured Ham	28,-€
Queso de Oveja de la “Sierra Grazalema” Local Cured Cheese	14,-€
Anchoas del Cantábrico con Tomate Aliñado Anchovies with Seasoned Tomato	16,-€
Carpaccio di manzo aliñado con un falso pesto Carpaccio di manzo with a faux-pesto dressing	16,-€
Nuestro Corte de Foie con Tostas Melba Our Foie Grass with Melba Toast	15,-€
Ensalada Cesar Caesar Salad	14,-€

HAMBURGUESAS / BURGERS

Clásica Hamburguesa de Ternera con Bacón y Queso Beef Burger with Cheese and Bacon	18,-€
Hamburguesa de Pollo con Bacón y Queso Chicken Burger with Cheese and Bacon	16,-€

SANDWICHES / SANDWICHES

Club Sandwich “La Loggia”	16,-€
Club Sandwich “La Loggia”	
Sándwich Vegetal con Pan Integral con Verduras	15,-€
Whole Wheat Bread Sandwich with Vegetables	
Sándwich de Atún y Aguacate con Salsa Tártara	15,-€
Tuna Sandwich with Avocado and Tartar Sauce	
Baguetina de Ternera con Rodajas de Tomate, Bacón y Queso Fundido	17,-€
Beef Steak Sandwich, Sliced of Tomato, Bacon and Melted Cheese	

POSTRES /DESSERTS

Tiramisu Toscano	12,-€
Tuscan Tiramisu	
Torta de limoncello con merengue tostado	12,-€
Limoncello tart with toasted merengue	
Bizcocho fluido con helado de nata	12,-€
Coulant with ice-cream	
Pannacotta de café con helado de vainilla	12,-€
Coffee pannacotta with vanilla ice-cream	