

# Gastronomía

## LA SENDA DE LOS ELEFANTES

RECOMENDACIONES: Todos los sabores podrá maridarlos con un vino diferente. Hágase un experto y practique.

DURACIÓN APROXIMADA:

El disfrute de esta ruta se puede prolongar un par de horas, que se pueden desarrollar a mediodía y por la noche.



Logroño y La Rioja tienen una gastronomía rica y variada. De influencia mediterránea, posee grandes extensiones de cultivo que permiten disponer de productos frescos a diario.

La oferta es extensa: restaurantes tradicionales, de autor, asadores, bodegones... y, por supuesto locales de tapeo.

Existen varias calles repletas de estos, a las cuales se las ha denominado: "Senda de los Elefantes". Las calles Laurel y Albornoz, San Agustín, Travesía a Laurel, San Juan y Travesía de San Juan, Ollerías, El Carmen, Marqués de Vallejo y Portales le permitirán degustar los más variados productos cocinados en pequeñas porciones, acompañados, claro está, de buen vino de las bodegas de Logroño.

No se vaya de Logroño sin degustar algún plato de verduras y hortalizas de la tierra: menestras, pimientos, espárragos, alcachofas, cardo o borraja. Por supuesto las Patatas a la Riojana, toda una institución, las chuletillas al sarmiento o postres muy dulces, como los fardelajos, los mazapanes o las trufas y bombones de vino.

