Autumn's here,
and so are the flavors

Fall 2026



AL·LÈRGENS
TARDOR / HIVERN.

Allergens.
Autumn/ Winter 2026.

//CA

A Enlagloria cuinem cada dia amb producte fresc i una gran varietat d'ingredients, entre ells gluten, fruits de closca, sèsam, soja, lactis, ou, peix, mostassa, api i sulfits, i tots passen per la mateixa cuina. Per això hi pot haver contacte creuat entre productes i no podem garantir que cap plat o beguda estigui lliure d'al·lèrgens o de traces. Revisa aquesta taula amb atenció abans de demanar i, si tens qualsevol dubte, pregunta al nostre equip. Per a qualsevol consulta, suggeriment o reclamació, escriu-nos a hola@enlagloriasaladhouse.com.

//EN

At Enlagloria we cook fresh every day with a wide variety of ingredients, including gluten, nuts, sesame, soy, milk, egg, fish, mustard, celery and sulphites, and they all go through the same kitchen. Cross-contact between products can occur, so we cannot guarantee that any dish or drink is free from allergens or traces. Please check this table carefully before ordering and, if you have any questions, ask our team. For any enquiries, suggestions or complaints, please email us at hola@enlagloriasaladhouse.com.

enlagloria
SALAD HOUSE

AL·LÈRGENS TARDOR HIVERN.

Allergens.
Autumn Winter 2026.

	Api / Celery	Gluten	Crustacis / Crustaceans	Ous / Eggs	Peix / Fish	Tramussos / Lupin	Llet / Milk	Mol·luscs / Molluscs	Mostassa / Mustard	Fruits de closca / Nuts	Cacauets / Peanuts	Sèsam / Sesame	Soja / Soy	Sulfits / Sulphites
AMANIDES / SALADS														
Parmigiana Salad		●		●			●							
Kale Cesar Salad				●			●			●				●
Vegan Cesar Salad									●	●			●	●
Enlagloria Poke					●							●	●	
Hot Lentils Salad		●										●	●	●
Boniato Chicken Salad							●					●		●
Gloria's Salad				●			●							●
Curry Chicken Bowl														
Pumpkin Heura Salad							●		●			●	●	●
Mexican Salad				●			●							●
Spicy Tuna Salad		●		●	●							●	●	●
Pasta Salmon Salad		●			●		●					●	●	●
BASES PROTEIN PLATES														
Grain Salad												●	●	
Amanida verda / Green salad									●					●
Verdures de temporada / Seasonal veggies														
WRAPS														
Kale Cesar Wrap		●		●			●			●				●
Fall Chicken Wrap		●					●							●
Avocado Mexican Wrap		●		●			●							●
Italiano Chicken Wrap		●					●		●					●
Heura Wrap		●					●		●			●	●	●
Chicken Curry Wrap		●												●

● Conté / Contains

Cuinem cada dia amb ingredients molt variats, entre ells gluten, fruits de closca, sèsam, soja, lactis, ou, peix, mostassa, api i sulfits, i tots passen per la mateixa cuina. Per això, tot i que cuidem molt com treballem, sempre hi pot haver **traces** i no podem garantir cap plat o beguda lliure d'al·lèrgens. Revisa la taula abans de demanar i, davant de qualsevol dubte, pregunta al nostre equip.

We cook every day with a wide variety of ingredients, including gluten, nuts, sesame, soy, milk, egg, fish, mustard, celery and sulphites, and they all go through the same kitchen. So although we take great care in how we work, **traces** may always be present and we cannot guarantee that any dish or drink is allergen-free. Check the table before ordering and, if in doubt, ask our team.

***La tonyina i el salmó que servim s'han congelat prèviament a -20 °C durant almenys 24 hores.**
***The tuna and salmon we serve have been previously frozen at -20 °C for at least 24 hours.**

enlagloria
SALAD HOUSE

AL·LÈRGENS TARDOR HIVERN.

Allergens.
Autumn Winter 2026.

	Api / Celery	Gluten	Crustacis / Crustaceans	Ous / Eggs	Peix / Fish	Tramussos / Lupin	Llet / Milk	Mol·luscs / Molluscs	Mostassa / Mustard	Fruits de closca / Nuts	Cacauets / Peanuts	Sèsam / Sesame	Soja / Soy	Sulfits / Sulphites
MAXI AXIS														
Maxi Kale Cesar Salad				●			●			●				●
Maxi Vegan Cesar Salad									●	●			●	●
Maxi Parmigiana Salad		●		●			●							
Maxi Hot Lentils Salad		●										●	●	●
Maxi Boniato Chicken Salad							●					●		●
SIDES														
Pa de llavors / Seed bread		●										●		
Crema de carbassó / Courgette cream														
Crema de carbassa / Pumpkin cream														
Roast Aubergine														
Gloria's Roast Veggies														
Boniato Bravas				●										●
Pumpkin Dip												●		
Roast Chicken														
Warm Curry Chicken														
ELG HAPPY KID														
Pasta & Brócoli Fiesta		●		●			●							●
Chicken & Pumpkin Fiesta												●		
Chicken & Sweetpotato Fiesta														
Quinoa & Avocado Fiesta				●										
Bossa multifruites i iogurt eco / Organic fruit & yogurt pouch							●							

● Conté / Contains

Cuinem cada dia amb ingredients molt variats, entre ells gluten, fruits de closca, sèsam, soja, lactis, ou, peix, mostassa, api i sulfits, i tots passen per la mateixa cuina. Per això, tot i que cuidem molt com treballem, sempre hi pot haver **traces** i no podem garantir cap plat o beguda lliure d'al·lèrgens. Revisa la taula abans de demanar i, davant de qualsevol dubte, pregunta al nostre equip.

We cook every day with a wide variety of ingredients, including gluten, nuts, sesame, soy, milk, egg, fish, mustard, celery and sulphites, and they all go through the same kitchen. So although we take great care in how we work, **traces** may always be present and we cannot guarantee that any dish or drink is allergen-free. Check the table before ordering and, if in doubt, ask our team.

***La tonyina i el salmó que servim s'han congelat prèviament a -20 °C durant almenys 24 hores.**
***The tuna and salmon we serve have been previously frozen at -20 °C for at least 24 hours.**

enlagloria SALAD HOUSE

AL·LÈRGENS INGREDIENTS.

Allergens.
Ingredients.

	Api / Celery	Gluten	Crustacis / Crustaceans	Ous / Eggs	Peix / Fish	Tramussos / Lupin	Llet / Milk	Mol·luscs / Molluscs	Mostassa / Mustard	Fruits de closca / Nuts	Cacauets / Peanuts	Sèsam / Sesame	Soja / Soy	Sulfits / Sulphites
BASES														
Kale														
Ruca / Rocket														
Espinacs baby / Baby spinach														
Enciam iceberg / Iceberg lettuce														
Arròs basmati / Basmati rice														
Quinoa														
Llenties caviar / Caviar lentils														
Pasta fusilli / Fusilli pasta		●												
INGREDIENTS														
Albergínia al forn / Roast aubergine														
Moniato al forn / Roast sweet potato														
Ceba caramel·litzada / Caramelised onion														●
Xampinyons al forn / Roast mushrooms														
Coliflor especiada / Spiced cauliflower														
Bròquil al forn / Roast broccoli														
Tomàquet cherry / Cherry tomatoes														
Cogombre encurtit / Pickled cucumber														
Pico de gallo de blat de moro / Corn pico de gallo														
Dip de iogurt i albergínia / Yogurt & aubergine dip							●							
Edamame amb sèsam / Sesame edamame												●	●	
Ou dur / Hard-boiled egg				●										
Puré de carbassa / Pumpkin purée												●		
Formatge feta / Feta cheese							●							
Formatge parmesà / Parmesan cheese				●			●							

● Conté / Contains

Cuinem cada dia amb ingredients molt variats, entre ells gluten, fruits de closca, sèsam, soja, lactis, ou, peix, mostassa, api i sulfits, i tots passen per la mateixa cuina. Per això, tot i que cuidem molt com treballem, sempre hi pot haver **traces** i no podem garantir cap plat o beguda lliure d'al·lèrgens. Revisa la taula abans de demanar i, davant de qualsevol dubte, pregunta al nostre equip.

We cook every day with a wide variety of ingredients, including gluten, nuts, sesame, soy, milk, egg, fish, mustard, celery and sulphites, and they all go through the same kitchen. So although we take great care in how we work, **traces** may always be present and we cannot guarantee that any dish or drink is allergen-free. Check the table before ordering and, if in doubt, ask our team.

***La tonyina i el salmó que servim s'han congelat prèviament a -20 °C durant almenys 24 hores.**
***The tuna and salmon we serve have been previously frozen at -20 °C for at least 24 hours.**

enlagloria
SALAD HOUSE

AL·LÈRGENS INGREDIENTS.

Allergens.
Ingredients.

	Api / Celery	Gluten	Crustacis / Crustaceans	Ous / Eggs	Peix / Fish	Tramussos / Lupin	Llet / Milk	Mol·luscs / Molluscs	Mostassa / Mustard	Fruits de closca / Nuts	Cacauets / Peanuts	Sèsam / Sesame	Soja / Soy	Sulfits / Sulphites
PREMIUMS														
Alvocat / Avocado														
Falafel		●												
Heura amb mostassa / Mustard Heura									●				●	●
Burratina							●							
Pollastre al forn / Roast chicken														
Pollastre al curri / Curry chicken														
Pulled pork							●							●
Salmó marinat amb soja / Soy-marinated salmon					●							●	●	
Tonyina marinada amb soja / Soy-marinated tuna					●							●	●	
Salmó al forn / Roast salmon					●							●	●	●
Salmó al forn / Roast salmon					●							●		●
VINAGRETES / DRESSINGS														
Oli d'oliva verge extra / Extra virgin olive oil														
Farigola / Thyme														
Mostassa / Mustard									●					●
Clàssica / Classic														●
Cèsar / Caesar										●				
Mayo Sriracha				●										●
Soja i gingebre / Soy ginger												●	●	
Tahini Miso												●	●	
Spicy Chili		●										●	●	

● Conté / Contains

Cuinem cada dia amb ingredients molt variats, entre ells gluten, fruits de closca, sèsam, soja, lactis, ou, peix, mostassa, api i sulfits, i tots passen per la mateixa cuina. Per això, tot i que cuidem molt com treballem, sempre hi pot haver **traces** i no podem garantir cap plat o beguda lliure d'al·lèrgens. Revisa la taula abans de demanar i, davant de qualsevol dubte, pregunta al nostre equip.

We cook every day with a wide variety of ingredients, including gluten, nuts, sesame, soy, milk, egg, fish, mustard, celery and sulphites, and they all go through the same kitchen. So although we take great care in how we work, **traces** may always be present and we cannot guarantee that any dish or drink is allergen-free. Check the table before ordering and, if in doubt, ask our team.

***La tonyina i el salmó que servim s'han congelat prèviament a -20 °C durant almenys 24 hores.**
***The tuna and salmon we serve have been previously frozen at -20 °C for at least 24 hours.**

enlagloria
SALAD HOUSE

AL·LÈRGENS INGREDIENTS.

Allergens.
Ingredients.

	Api / Celery	Gluten	Crustacis / Crustaceans	Ous / Eggs	Peix / Fish	Tramussos / Lupin	Llet / Milk	Mol·luscs / Molluscs	Mostassa / Mustard	Fruits de closca / Nuts	Cacauets / Peanuts	Sèsam / Sesame	Soja / Soy	Sulfits / Sulphites
CRUIXENTS / CRUNCHY														
Sèsam torrat / Toasted sesame												●		
Mix de llavors / Seed mix												●		
Cigrons cruixents / Crispy chickpeas														
Ceba cruixent / Crispy onion		●												
Pipes spicy / Spicy sunflower seeds												●		

● **Conté / Contains**

Cuinem cada dia amb ingredients molt variats, entre ells gluten, fruits de closca, sèsam, soja, lactis, ou, peix, mostassa, api i sulfits, i tots passen per la mateixa cuina. Per això, tot i que cuidem molt com treballem, sempre hi pot haver **traces** i no podem garantir cap plat o beguda lliure d'al·lèrgens. Revisa la taula abans de demanar i, davant de qualsevol dubte, pregunta al nostre equip.

We cook every day with a wide variety of ingredients, including gluten, nuts, sesame, soy, milk, egg, fish, mustard, celery and sulphites, and they all go through the same kitchen. So although we take great care in how we work, **traces** may always be present and we cannot guarantee that any dish or drink is allergen-free. Check the table before ordering and, if in doubt, ask our team.

***La tonyina i el salmó que servim s'han congelat prèviament a -20 °C durant almenys 24 hores.**
***The tuna and salmon we serve have been previously frozen at -20 °C for at least 24 hours.**

enlagloria SALAD HOUSE

AL·LÈRGENS ESMORZARS ELG SARRIÀ.

Allergens.
Breakfast ELG Sarrià.

		Api / Celery	Gluten	Crustacis / Crustaceans	Ous / Eggs	Peix / Fish	Tramussos / Lupin	Llet / Milk	Mol·luscs / Molluscs	Mostassa / Mustard	Fruits de closca / Nuts	Cacauets / Peanuts	Sèsam / Sesame	Soja / Soy	Sulfits / Sulphites
YOGURT POTS	Apple & Cinnamon Overnight Oats Pot		●					●			●				
	Berry & Granola Yogurt Pot		●					●					●		
	Banana & Peanut Yogurt Pot		●					●				●			
ENTREPANS/ SANDWICHES	Cecina & Mozzarella		●					●							
	Gall dindi & formatge / Turkey & cheese		●					●							
	Alvocat & pesto / Avocado & pesto		●					●			●				●
	Spicy Tuna		●			●				●	●				●
	Torrada amb tomàquet / Tomato toast		●												
SWEETS	Banana Bread		●												
	Carrot Cake		●		●										
	Cookie Doble Choco				●			●						●	
	Cookie Chips Chocolate				●									●	
	Cookie Matcha				●			●						●	
	Pain au Chocolat		●		●			●						●	
	Croissant		●		●			●						●	
	Cinnamon Roll		●		●			●							

● **Conté / Contains**

Cuinem cada dia amb ingredients molt variats, entre ells gluten, fruits de closca, sèsam, soja, lactis, ou, peix, mostassa, api i sulfits, i tots passen per la mateixa cuina. Per això, tot i que cuidem molt com treballem, sempre hi pot haver **traces** i no podem garantir cap plat o beguda lliure d'al·lèrgens. Revisa la taula abans de demanar i, davant de qualsevol dubte, pregunta al nostre equip.

We cook every day with a wide variety of ingredients, including gluten, nuts, sesame, soy, milk, egg, fish, mustard, celery and sulphites, and they all go through the same kitchen. So although we take great care in how we work, **traces** may always be present and we cannot guarantee that any dish or drink is allergen-free. Check the table before ordering and, if in doubt, ask our team.

***La tonyina i el salmó que servim s'han congelat prèviament a -20 °C durant almenys 24 hores.**
***The tuna and salmon we serve have been previously frozen at -20 °C for at least 24 hours.**

enlagloria SALAD HOUSE