Autumn's here,
and so are the flavors

Fall 2026



ALÉRGENOS OTOÑO/INVIERNO.

Allergens.
Autumn/ Winter 2026.

//ES

En Enlagloria cocinamos cada día con producto fresco y una gran variedad de ingredientes, entre ellos gluten, frutos de cáscara, sésamo, soja, lácteos, huevo, pescado, mostaza, apio y sulfitos, y todos pasan por la misma cocina. Por eso puede haber contacto cruzado entre productos y no podemos garantizar que ningún plato o bebida esté libre de alérgenos o de trazas. Revisa esta tabla con atención antes de pedir y, si tienes cualquier duda, pregunta a nuestro equipo. Para cualquier consulta, sugerencia o reclamación, escríbenos 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

ALÉRGENOS OTOÑO INVIERNO.

Allergens.
Autumn Winter 2026.

	Apio / Celery	Gluten	Crustáceos / Crustaceans	Huevos / Eggs	Pescado / Fish	Altramuces / Lupin	Lácteos / Milk	Moluscos / Molluscs	Mostaza / Mustard	Frutos de cáscara / Nuts	Cacahuetes / Peanuts	Sésamo / Sesame	Soja / Soy	Sulfitos / Sulphites
ENSALADAS/ 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												●	●	
Ensalada Verde / Green salad									●					●
Verduras de Temporada / Seasonal veggies														
WRAPS														
Kale Cesar Wrap		●		●			●			●				●
Fall Chicken Wrap		●					●							●
Avocado Mexican Wrap		●		●			●							●
Italiano Chicken Wrap		●					●		●					●
Heura Wrap		●					●		●			●	●	●
Chicken Curry Wrap		●												●

● Contiene / Contains

Cocinamos cada día con ingredientes muy variados, entre ellos gluten, frutos de cáscara, sésamo, soja, lácteos, huevo, pescado, mostaza, apio y sulfitos, y todos pasan por la misma cocina. Por eso, aunque cuidamos mucho cómo trabajamos, siempre puede haber **trazas** y no podemos garantizar ningún plato o bebida libre de alérgenos. Revisa la tabla antes de pedir y, ante cualquier duda, pregunta a nuestro equipo.

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.

***El atún y salmón que servimos ha sido congelado previamente a -20 °C durante al menos 24 horas.**
***The tuna and salmon we serve have been previously frozen at -20 °C for at least 24 hours.**

enlagloria
SALAD HOUSE

ALÉRGENOS OTOÑO INVIERNO.

Allergens.
Autumn Winter 2026.

	Apio / Celery	Gluten	Crustáceos / Crustaceans	Huevos / Eggs	Pescado / Fish	Altramuces / Lupin	Lácteos / Milk	Moluscos / Molluscs	Mostaza / Mustard	Frutos de cáscara / Nuts	Cacahuetes / Peanuts	Sésamo / Sesame	Soja / Soy	Sulfitos / Sulphites
MAXI AXIS														
Maxi Kale Cesar Salad				●			●			●				●
Maxi Vegan Cesar Salad									●	●			●	●
Maxi Parmigiana Salad		●		●			●							
Maxi Hot Lentils Salad		●										●	●	●
Maxi Boniato Chicken Salad							●					●		●
SIDES														
Pan de Semillas / Seed bread		●										●		
Crema de Calabacín / Courgette cream														
Crema de Calabaza / 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				●										
Bolsita multifrutas y yogur eco / Organic fruit & yogurt pouch							●							

● Contiene / Contains

Cocinamos cada día con ingredientes muy variados, entre ellos gluten, frutos de cáscara, sésamo, soja, lácteos, huevo, pescado, mostaza, apio y sulfitos, y todos pasan por la misma cocina. Por eso, aunque cuidamos mucho cómo trabajamos, siempre puede haber **trazas** y no podemos garantizar ningún plato o bebida libre de alérgenos. Revisa la tabla antes de pedir y, ante cualquier duda, pregunta a nuestro equipo.

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.

***El atún y salmón que servimos ha sido congelado previamente a -20 ºC durante al menos 24 horas.**
***The tuna and salmon we serve have been previously frozen at -20 ºC for at least 24 hours.**

enlagloria SALAD HOUSE

ALÉRGENOS INGREDIENTES.

Allergens.
Ingredients.

	Apio / Celery	Gluten	Crustáceos / Crustaceans	Huevos / Eggs	Pescado / Fish	Altramuces / Lupin	Lácteos / Milk	Moluscos / Molluscs	Mostaza / Mustard	Frutos de cáscara / Nuts	Cacahuetes / Peanuts	Sésamo / Sesame	Soja / Soy	Sulfitos / Sulphites
BASES														
Kale														
Rúcula / Rocket														
Espinacas baby / Baby spinach														
Lechuga iceberg / Iceberg lettuce														
Arroz basmati / Basmati rice														
Quinoa														
Lentejas caviar / Caviar lentils														
Pasta fusilli / Fusilli pasta		●												
INGREDIENTES / INGREDIENTS														
Berenjena al horno / Roast aubergine														
Boniato al horno / Roast sweet potato														
Cebolla caramelizada / Caramelised onion														●
Champiñones al horno / Roast mushrooms														
Coliflor especiada / Spiced cauliflower														
Brócoli al horno / Roast broccoli														
Tomate cherry / Cherry tomatoes														
Pepino encurtido / Pickled cucumber														
Pico de gallo de maíz / Corn pico de gallo														
Dip yogur berenjena / Yogurt & aubergine dip							●							
Edamame con sésamo / Sesame edamame												●	●	
Huevo duro / Hard-boiled egg				●										
Puré de calabaza / Pumpkin purée												●		
Queso feta / Feta cheese							●							
Queso parmesano / Parmesan cheese				●			●							

● Contiene / Contains

Cocinamos cada día con ingredientes muy variados, entre ellos gluten, frutos de cáscara, sésamo, soja, lácteos, huevo, pescado, mostaza, apio y sulfitos, y todos pasan por la misma cocina. Por eso, aunque cuidamos mucho cómo trabajamos, siempre puede haber **trazas** y no podemos garantizar ningún plato o bebida libre de alérgenos. Revisa la tabla antes de pedir y, ante cualquier duda, pregunta a nuestro equipo.

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.

***El atún y salmón que servimos ha sido congelado previamente a -20 ºC durante al menos 24 horas.**
***The tuna and salmon we serve have been previously frozen at -20 ºC for at least 24 hours.**

enlagloria
SALAD HOUSE

ALÉRGENOS INGREDIENTES.

Allergens.
Ingredients.

	Apio / Celery	Gluten	Crustáceos / Crustaceans	Huevos / Eggs	Pescado / Fish	Altramuces / Lupin	Lácteos / Milk	Moluscos / Molluscs	Mostaza / Mustard	Frutos de cáscara / Nuts	Cacahuetes / Peanuts	Sésamo / Sesame	Soja / Soy	Sulfitos / Sulphites
PREMIUMS														
Aguacate / Avocado														
Falafel		●												
Heura mostaza / Mustard Heura									●				●	●
Burratina							●							
Pollo al horno / Roast chicken														
Pollo al curry / Curry chicken														
Pulled pork							●							●
Salmón marinado en soja / Soy-marinated salmon					●							●	●	
Atún marinado en soja / Soy-marinated tuna					●							●	●	
Salmón al horno / Roast salmon					●							●	●	●
Salmón al horno / Roast salmon					●							●		●
VINAGRETAS / DRESSINGS														
AOVE / Extra virgin olive oil														
Tomillo / Thyme														
Mostaza / Mustard									●					●
Clásica / Classic														●
Cesar / Caesar										●				
Mayo Sriracha				●										●
Soja Jengibre / Soy ginger												●	●	
Tahini Miso												●	●	
Spicy Chili		●										●	●	

● Contiene / Contains

Cocinamos cada día con ingredientes muy variados, entre ellos gluten, frutos de cáscara, sésamo, soja, lácteos, huevo, pescado, mostaza, apio y sulfitos, y todos pasan por la misma cocina. Por eso, aunque cuidamos mucho cómo trabajamos, siempre puede haber **trazas** y no podemos garantizar ningún plato o bebida libre de alérgenos. Revisa la tabla antes de pedir y, ante cualquier duda, pregunta a nuestro equipo.

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.

***El atún y salmón que servimos ha sido congelado previamente a -20 ºC durante al menos 24 horas.**
***The tuna and salmon we serve have been previously frozen at -20 ºC for at least 24 hours.**

enlagloria
SALAD HOUSE

ALÉRGENOS INGREDIENTES.

Allergens.
Ingredients.

	Apio / Celery	Gluten	Crustáceos / Crustaceans	Huevos / Eggs	Pescado / Fish	Altramuces / Lupin	Lácteos / Milk	Moluscos / Molluscs	Mostaza / Mustard	Frutos de cáscara / Nuts	Cacahuetes / Peanuts	Sésamo / Sesame	Soja / Soy	Sulfitos / Sulphites
CRUJIENTES / CRUNCHY														
Sésamo tostado / Toasted sesame												●		
Mix de semillas / Seed mix												●		
Garbanzos crujientes / Crispy chickpeas														
Cebolla crujiente / Crispy onion		●												
Pipas spicy / Spicy sunflower seeds												●		

● Contiene / Contains

Cocinamos cada día con ingredientes muy variados, entre ellos gluten, frutos de cáscara, sésamo, soja, lácteos, huevo, pescado, mostaza, apio y sulfitos, y todos pasan por la misma cocina. Por eso, aunque cuidamos mucho cómo trabajamos, siempre puede haber **trazas** y no podemos garantizar ningún plato o bebida libre de alérgenos. Revisa la tabla antes de pedir y, ante cualquier duda, pregunta a nuestro equipo.

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.

***El atún y salmón que servimos ha sido congelado previamente a -20 ºC durante al menos 24 horas.**
***The tuna and salmon we serve have been previously frozen at -20 ºC for at least 24 hours.**

enlagloria
SALAD HOUSE

ALÉRGENOS DESAYUNOS & DULCES.

Allergens.
Breakfast & Sweets.

	Apio / Celery	Gluten	Crustáceos / Crustaceans	Huevos / Eggs	Pescado / Fish	Altramuces / Lupin	Lácteos / Milk	Moluscos / Molluscs	Mostaza / Mustard	Frutos de cáscara / Nuts	Cacahuetes / Peanuts	Sésamo / Sesame	Soja / Soy	Sulfitos / Sulphites
ZUMOS Y BATIDOS / JUICES & SHAKES														
Ginger Immunity														
Energy Pulse														
Green Detox	●													
Yellow Collagen Glow							●							
Cacao Protein Boost							●				●		●	
ADD-ONS BY BAÏA														
Microbiotic Creamer (vanilla)														
Pure Protein Whey Isolate (unflavored)							●							
Pure Protein Whey Isolate (chocolate)							●							
Collagen with Probiotics (unflavored)														
Creatine with Probiotics (unflavored)														
YOGURT POTS														
Apple & Cinnamon Overnight Oats Pot		●					●			●				
Berry & Granola Yogurt Pot		●					●					●		
Banana & Peanut Yogurt Pot		●					●				●			
BOCADILLOS / SANDWICHES														
Cecina & Mozzarella		●					●							
Pavo & Queso / Turkey & cheese		●					●							
Aguacate & Pesto / Avocado & pesto		●					●			●				●
Spicy Tuna		●			●				●	●				●
Tostada de Tomate / Tomato toast		●												

● Contiene / Contains

Cocinamos cada día con ingredientes muy variados, entre ellos gluten, frutos de cáscara, sésamo, soja, lácteos, huevo, pescado, mostaza, apio y sulfitos, y todos pasan por la misma cocina. Por eso, aunque cuidamos mucho cómo trabajamos, siempre puede haber **trazas** y no podemos garantizar ningún plato o bebida libre de alérgenos. Revisa la tabla antes de pedir y, ante cualquier duda, pregunta a nuestro equipo.

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.

***El atún y salmón que servimos ha sido congelado previamente a -20 °C durante al menos 24 horas.**
***The tuna and salmon we serve have been previously frozen at -20 °C for at least 24 hours.**

enlagloria SALAD HOUSE

ALÉRGENOS DESAYUNOS & DULCES.

Allergens.
Breakfast & Sweets.

SWEETS

	Apio / Celery	Gluten	Crustáceos / Crustaceans	Huevos / Eggs	Pescado / Fish	Altramuces / Lupin	Lácteos / Milk	Moluscos / Molluscs	Mostaza / Mustard	Frutos de cáscara / Nuts	Cacahuetes / Peanuts	Sésamo / Sesame	Soja / Soy	Sulfitos / Sulphites
Banana Bread		●												
Carrot Cake		●		●										
Cookie Doble Choco		●		●			●							
Cookie Chips Chocolate		●		●			●						●	●
Cookie Matcha		●		●			●			●				
Pain au Chocolat		●		●			●						●	
Croissant		●		●			●						●	
Cinnamon Roll		●		●			●							

● **Contiene / Contains**

Cocinamos cada día con ingredientes muy variados, entre ellos gluten, frutos de cáscara, sésamo, soja, lácteos, huevo, pescado, mostaza, apio y sulfitos, y todos pasan por la misma cocina. Por eso, aunque cuidamos mucho cómo trabajamos, siempre puede haber **trazas** y no podemos garantizar ningún plato o bebida libre de alérgenos. Revisa la tabla antes de pedir y, ante cualquier duda, pregunta a nuestro equipo.

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.

***El atún y salmón que servimos ha sido congelado previamente a -20 ºC durante al menos 24 horas.**
***The tuna and salmon we serve have been previously frozen at -20 ºC for at least 24 hours.**

enlagloria
SALAD HOUSE