



ENTRADAS FRIAS / COLD STARTERS

	Plato	½ Plato
Jamón Ibérico de Bellota cortado a cuchillo 100 grs Freshly Cut Free Range Iberian Ham 100 grs.	21,90 €	13,50 €
Queso Artesano Puro de Oveja Semi-Curado 100 grs. Semi Cured Sheep's Cheese 100 grs.	11,90 €	7,20 €
Yemas de Espárragos Blancos de Navarra 8/11 frutos muy gruesos Navarran White Asparagus	18,80 €	
Selección de Mejillones en Escabeche Marinated Mussels	10,90 €	
Anchoas del Cantábrico Cantabrian Anchovies	20,50 €	
Tataki de Atún Rojo Salvaje de Almadraza Tuna Tataki	20,50 €	
Tartar de Atún Rojo de Almadraza Bluefin Tuna Tartar	17,60 €	
Carpaccio de Atún Rojo Salvaje de Almadraza Bluefin Tuna Carpaccio	17,60 €	
Tartar de Salmón y Aguacate Salmon and Avocado Tartare	14,50 €	
Carpaccio de Buey con Parmesano y Canónigos Beef Carpaccio with Parmesan and Lamb's Lettuce	14,50 €	
Ensalada de Tomate con Bonito Tomato Salad with Tuna Loins	13,50 €	
Ensaladilla Rusa Russian Potato Salad	7,90 €	4,80 €
Salmorejo A Traditional Creamy Tomato and Bread Soup from Cordoba	6,90 €	

ENTRADAS CALIENTES/ HOT STARTERS

	Plato	½ Plato
Camembert gratinado con confitura de Higo, Naranja Amarga y Nueces Camembert gratin with fig jam, bitter orange and walnuts	13,50 €	
Gulas con Huevos fritos de corral "Gulas" with Free-Range Fried Eggs	15,90 €	
Boletus y Shitake con huevos fritos Boletus and Shitake mushrooms with fried Eggs	17,90 €	
Soldaditos de Pavía Strips of Battered Cod served with Roasted Red Pepper	11,90 €	6,90 €
Huevos de corral sobre Patatas y Jamón Ibérico Fried Eggs with Potatoes and Iberian Ham	13,90 €	7,90 €
Huevos de corral sobre Patatas con Foie-Gras a la plancha y J. Ibérico Fried Eggs with Potatoes, Fresh Foie Gras and Iberian Ham	18,90 €	12,50 €
Revuelto de Setas, Espárragos Trigueros y Jamón Ibérico Scrambled Eggs with Mushroom, Asparagus and Iberian Ham	13,90 €	8,50 €
Habitas tiernas con Jamón y huevos fritos de corral Baby Broad Beans with Ham and Free-Range Fried Eggs	15,80 €	
Alcachofas Naturales en Flor a la brasa con Sal Maldon / Temporada Grilled Fresh Artichokes with Maldon Salt / Seasonal	16,00 €	10,00 €
Corazones de Alcachofas Naturales con Jamón y Habitas / Temporada Stewed Artichokes with Ham and Baby Broad Beans / Seasonal	16,90 €	10,90 €
Verdura de temporada a la parrilla con Sal Gorda Grilled Seasonal Vegetables with Sea Salt	13,90 €	
Mihojas de Berenjenas, Calabacín y Jamón Ibérico con Queso Idiazabal Layers of Aubergines, Courgettes and Iberian Ham with Idiazabal Cheese	14,90 €	
Berenjenas rellenas de su propia pulpa y ensalada de queso de Cabra Stuffed aubergines with a Salad of Goat Cheese	11,90 €	
Croquetas de Jamón, Pollo o Carrillada (16 uds. / 8 uds.) Croquettes Ham / Chicken / Stewed Iberian Pork	9,90 €	6,50 €

SOPAS / SOUP

Gazpacho Andaluz con guarnición. Temporada Gazpacho Andaluz with Garnish. Seasonal	7,90 €
Copa de Gazpacho. Temporada Glass of Gazpacho. Seasonal	4,50 €
Sopa de Picadillo Traditional Soup from Andalusia with Chicken, Ham and Egg	7,90 €
Sopa Sevillana Traditional Soup with Fish and Prawns	9,90 €

ENSALADAS / SALADS

Ensalada LOFT. Espinacas frescas, Canónigos, Berros, Tomate Cherry y Maíz dulce sobre selección de Ensalada Variada. Aliñado con Aceto balsámico y Aceite de oliva Oak Leaf Lettuce, Fresh Spinach, Curly Endive, Lamb's Lettuce, Watercress, Cherry Tomato and Sweetcorn. Seasoned with balsamic vinegar and extra virgin olive oil	12,90 €
Ensalada César con Pechuga de Pollo, Lechuga, Espinacas, Canónigos, crostons de Pan, Queso Parmesano y Salsa Tártara Cesar Salad with Chicken Breast, Lettuce, Spinach, Lamb's Lettuce Croutons, Parmesan Cheese and Tartare Sauce.	12,90 €
Ensalada de Queso tibio de Cabra Manzana y Miel, sobre lecho de Ensalada Variada Warm Goats Cheese, Apple and Honey Salad over a bed of Mixed Salad	13,90 €
Ensalada Mediterránea. Taquitos de Atún del Estrecho salteados en la plancha, con ensalada de Rúcula, Canónigos y Tomates Cherry y aderezado con Salsa Teriyaki Fresh tuna salad Almadraba with varied salad of Rucula, Canónigos and Cherry Tomatoes and seasoned with Teriyaki Sauce	16,90 €
Ensalada Tropical. Lechuga, Endivia, Aguacate, Palmitos, Kiwi, Salsa Rosa y Maíz dulce. Tropical Salad. Lettuce, Endive, Avocado, Palm Hearts, Kiwi, Cocktail Sauce and Sweetcorn.	12,90 €
Ensalada Caprese. Mozzarella, Tomate y Rúcula Caprese Salad. Mozzarella, Tomato and Rocket	11,50 €
Ensalada de Salmón ahumado sobre Espárragos Trigueros Smoked Salmon Salad with Asparagus.	14,90 €
Ensalada de Rúcula, Parmesano, Manzana y Piñones. Todo ello aliñado con vinagreta de Modena, Miel, Aceite y Sal Rocket Salad. Rocket, Parmesan, Apple and Pine Nuts with a Modena Vinegar, Honey, Salt and Virgin Olive Oil Dressing.	12,90 €
Ensalada de taquitos de Pechuga de Pollo, Endivias, Palmitos, Manzana, Pasas, Lechuga y salsa Roquefort, sobre selección de Ensalada Variada Diced Chicken Breast Salad, Endive, Palm Hearts, Apple, Raisins, Lettuce and Roquefort Dressing.	12,90 €
Ensalada de Tomate con Bonito Tomato Salad with Tuna Loins	13,50 €
Tomate de la huerta con sal Maldon y Aceite Virgen Extra / Temporada Julio y Agosto Tomato with Maldon salt and Extra Virgin Oil / Seasonal	9,50 €

PASTAS

Spaghetti Bolognesa / Carbonara	9,50 €
Spaghetti con Foie Gras fresco y Boletus Spaghetti with Fresh Foie Gras and Mushrooms	18,90 €
Tallarines con Salmón a la crema Tagliatelle with a Creamy Salmon Sauce	12,90 €
Lasagna al horno Bolognesa / Verdura Bolognese or Vegetable Lasagne	12,90 €
Canelones de Atún	12,90 €

ARROCES / RICE (PAELLAS)

Arroz de Cerdo y Pollo (Mínimo dos personas, 30/35 min.) Chicken and Pork Rice (Minimum two people, 30/35 min.)	13,90 €/pers.
Arroz Caldoso de Pollo y Cerdo (Mínimo dos personas, 30/35 min.) Rice in a Chicken and Pork Stock (Minimum two people, 30/35 min.)	13,90 €/pers.
Arroz de Costillas de Cerdo (Mínimo dos personas, 30/35 min.) Rice with Vegetables and Spareribs (Minimum two people, 30/35 min.)	13,90 €/pers.
Arroz de Setas y Verdura (Mínimo dos personas, 30/35 min.) Vegetable and Mushroom Rice (Minimum two people, 30/35 min.)	13,90 €/pers.
Arroz con Bacalao (Mínimo dos personas, 30/35 min.) Cod Rice (Minimum two people, 30/35 min.)	13,90 €/pers.
Arroz Campero con Conejo y Caracoles (Mínimo dos personas, 30/35 min.) Wild Rabbit Rice (Minimum two people, 30/35 min.)	14,90 €/pers.
Arroz Campero con Conejo, Habas y Setas (Mínimo dos personas, 30/35 min.) Wild Rabbit, Broad Beans and Mushrooms Rice (Minimum two people, 30/35 min.)	14,90 €/pers.
Arroz Negro (Mínimo dos personas, 30/35 min.) Rice cooked in Squid Ink (Minimum two people, 30/35 min.)	15,90 €/pers.

Arroz con Perdiz (Mínimo dos personas, 30/35 min.) Rice with partridge (Minimum two people, 30/35 min.)	18,00 €/pers.
Arroz Abanda (Mínimo dos personas, 30/35 min.) Traditional Rice from Alicante cooked in a Fish Stock (Minimum two people, 30/35 min.)	18,50 €/pers.
Arroz Ciego (Mínimo dos personas, 30/35 min.) Arroz de marisco y pescado completamente limpio, con Gambas, colas de Langostinos, Mejillones, Calamares y Rape Seafood rice and fish completely clean with prawns, shrimp tails, Crayfish, mussels, squid and monkfish	19,50 €/pers.
Arroz de Marisco (Mínimo dos personas, 30/35 min.) Seafood Rice (Minimum two people, 30/35 min.)	19,50 €/pers.
Arroz con Bogavante (Mínimo dos personas, 30/35 min.) Lobster Rice (Minimum two people, 30/35 min.)	26,50 €/pers.

CARNES / MEAT

	Plato	½ Plato
Chuletón de Buey gallego Para dos personas Beef T-bone steak Two people	45,90 €	
Entrecot de Buey gallego Lomo sin hueso Beef Entrecôte (Boneless Loin)	24,90 €	
Entrecot fileteado a la salsa de Mostaza, especial LOFT Café Entrecôte with Mustard Sauce LOFT Café Special	19,50 €	
Solomillo de Buey gallego a la parrilla con sal Maldón Grilled Galician Beef Sirloin with Maldon Salt	23,90 €	
Solomillo de Buey gallego con Foie-Gras Grilled Galician Beef Sirloin with Foie-Gras	26,90 €	
Tacos de Solomillo ternera a los ajos tostados y al aroma del Chardonnay Dice of Beef Fillet sautéed with garlic and wine sauce	18,50 €	
Hamburguesa LOFT. La mejor calidad de carne roja Gallega 250 grs /150 grs Hamburger LOFT Only the best quality Beef	15,90 €	8,50 €
Chuletillas de Cabrito o Cochinillo Lechal Suckling Lamb Cutlets	22,50 €	
Medallones de Solomillo ibérico de Bellota a la parrilla de carbón Charcoal-Grilled Iberian Pork Sirloin	19,50 €	
Secreto ibérico de Bellota a la parrilla de carbón Secreto ibérico (Charcoal-Grilled Iberian Pork Loin Top)	16,90 €	
Carrilada Ibérica de Bellota Receta casera de LOFT Café Stewed Iberian Pork Jaw LOFT Café Speciality	13,50 €	
Rabo de Toro Spanish Speciality, Oxtail Stew	18,50 €	

PESCADOS / FISH

	Plato	½ Plato
Lomo de Atún Rojo Salvaje de Almadraza Grilled Bluefin Tuna Steak	20,90 €	
Tataki de Atún Rojo Salvaje de Almadraza Tuna Tataki	20,50 €	
Salmon con Verduras en Papillote Salmon with Vegetables in Papillote	17,50 €	
Rape Rebozado Battered monkfish in flour and egg	21,50 €	
Lomo de Bacalao a la Brasa con Aceite de Oliva y Cebolla caramelizada Grilled Cod Loin with Olive Oil and Caramelized Onion	18,90 €	
Lomo de Bacalao al estilo LOFT LOFT Cod Loin	18,90 €	
Lomo de Bacalao con Tomate Grilled Cod Loin with Tomato	18,90 €	
Lomo de Bacalao al Ajo confitado sobre un fondo de Tomate Grilled Cod Loin with Garlic Confit on a bed of Tomato	18,90 €	
Bacalao Dorado Shredded Salt Cod with Scrambled Eggs, Onions and Potatoes	13,50 €	8,50 €

APERITIVOS / DRINKS

Copa de Cerveza 33 cl. Alhambra Especial. Glass of Beer	2,90 €
Copa de Cerveza sin alcohol 33 cl. Glass of Non-alcoholic Beer	2,90 €
Cerveza Importación o Especial. Special or Imported Beer	3,20 €
Copa de Rioja / Ribera del Duero / Navarra Glass of Rioja / Ribera del Duero / Navarra Wine	3,90 €
Copa de Manzanilla. Glass of Manzanilla (Dry White Wine Typical of Andalusia)	2,80 €
Copa de Fino Tío Pepe. Glass of Fino Tío Pepe (Dry White Wine Typical of Andalusia)	2,80 €
Martini Rojo o Blanco. Martini Bianco / Martini Rosso	3,00 €
Refrescos. Soft Drinks	2,80 €

AGUA MINERAL NATURAL / NATURAL MINERAL WATER

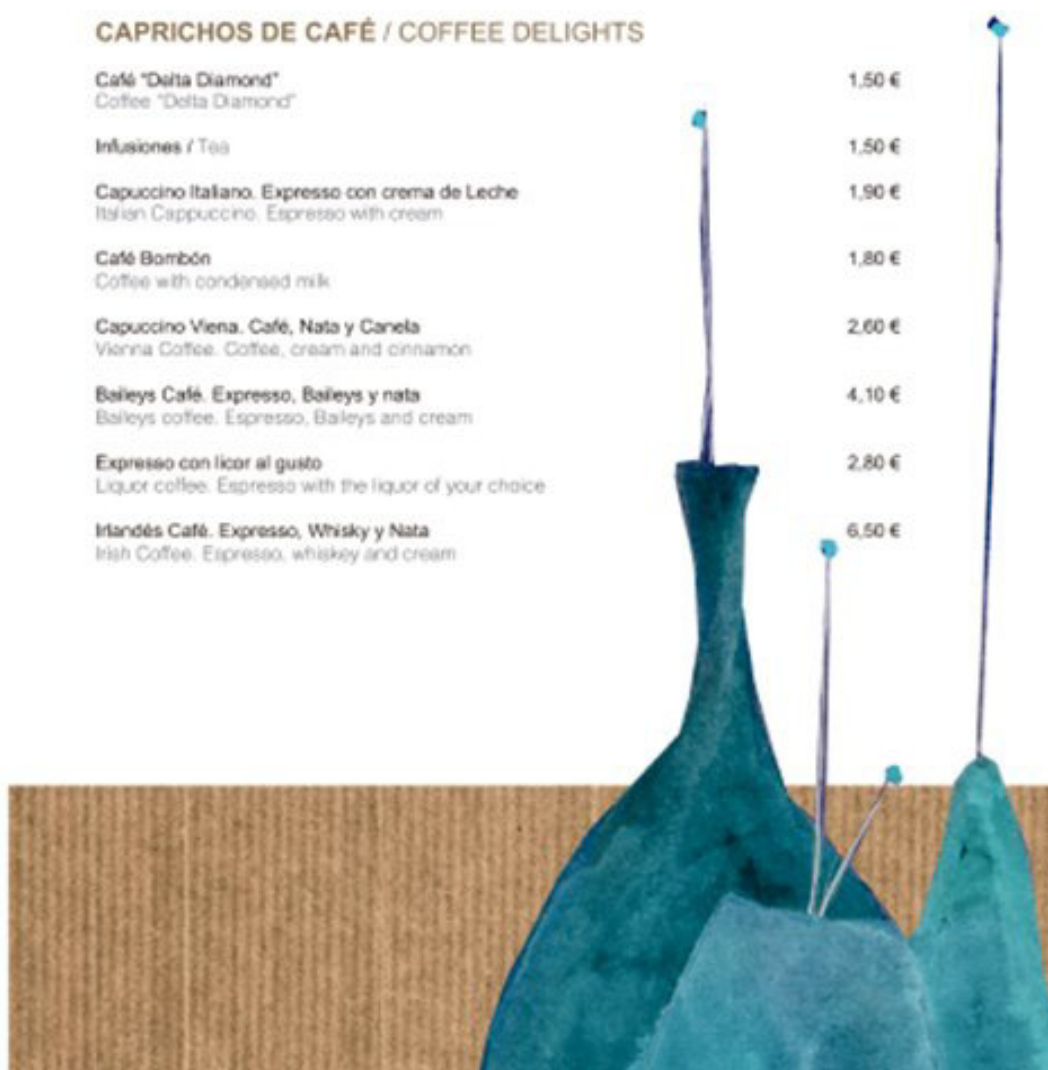
Agua Lanjarón 100 cl. Procedencia, Sierra Nevada, Granada Lanjarón 100 cl. Source Sierra Nevada, Granada	2,60 €
Agua Lanjarón 33 cl. Procedencia, Sierra Nevada, Granada Lanjarón 33 cl. Source Sierra Nevada, Granada	2,30 €
Agua Evian 75 cl. Procedencia, Alpes franceses, Evian Les Bains Evian 75 cl. Source French Alps, Evian-Les-Bains	4,90 €
Agua Panna 75 cl. Procedencia, La Toscana, Italia Panna 75 cl. Source Tuscany, Italy	4,90 €

AGUA MINERAL CON GAS / SPARKLING MINERAL WATER

Agua Lanjarón Fonteforte 33 cl. Procedencia, Sierra Nevada, Granada Lanjarón Fonteforte 33 cl. Source Sierra Nevada, Granada	2,50 €
Agua San Pellegrino 75 cl. Procedencia, Alpes Lombardos, Italia San Pellegrino 75 cl. Source Lombard Alps, Italy	4,90 €
Agua Perrier 33 cl. Procedencia, Alpes franceses, Vergèze Perrier 33 cl. Source French Alps, Vergèze	3,90 €

CAPRICHOS DE CAFÉ / COFFEE DELIGHTS

Café "Delta Diamond" Coffee "Delta Diamond"	1,50 €
Infusiones / Tea	1,50 €
Capuccino Italiano. Espresso con crema de Leche Italian Cappuccino. Espresso with cream	1,90 €
Café Bombón Coffee with condensed milk	1,80 €
Capuccino Viena. Café, Nata y Canela Vienna Coffee. Coffee, cream and cinnamon	2,60 €
Baileys Café. Espresso, Baileys y nata Baileys coffee. Espresso, Baileys and cream	4,10 €
Espresso con licor al gusto Liquor coffee. Espresso with the liquor of your choice	2,80 €
Irlandés Café. Espresso, Whisky y Nata Irish Coffee. Espresso, whiskey and cream	6,50 €



POSTRES / Desserts

Canutillos de Piña rellenos de crema de Yogurt y Azúcar Moreno Pineapple cannoli filled with creamy yoghurt	5,50 €
Cassata de "Los Italianos" A typical Italian ice-cream dessert from "los Italianos"	5,90 €
Brownie con Helado de Vainilla Delicioso pastel de Chocolate caliente con Nueces. A delicious chocolate and walnuts cake served with ice-cream	5,90 €
Tartín de Manzana con Helado de Nata Apple cake and ice cream	5,90 €
Ensalada "Fruta de temporada" con zumo de Naranja Natural o Yogurt Seasonal fruit salad with natural orange juice or Yogurt	5,90 €
Surtido de Fruta Natural Selection of fresh fruit	5,50 €
Leche frita con Natillas "Leche frita" a typical Spanish dessert served with custard	5,50 €
Crema de Yogurt con Miel y Nueces Creamy yoghurt with honey and walnuts	5,50 €
Arroz con leche caramelizado con Helado de Limón Rice pudding with ice-cream	5,50 €
Crepes relleno de Crema con helado de Arroz Crepes filled with cream with rice ice cream	5,90 €
Crepes de Plátano con Helado y cobertura de Chocolate caliente Banana Crepes with Ice Cream and Hot Chocolate Coverage	5,90 €
Crepes "Dulce de leche" Dulce argentino elaborado a base de leche y azúcar. Si te gusta lo dulce ¡pruébelo! Dessert from Argentina made with milk and sugar. If you've got a sweet tooth, try it!	5,90 €
Crepes "Loft" Relleno de helado de Nata y cobertura de Chocolate caliente. Crepes filled with cream and covered in a hot chocolate sauce.	5,90 €
Crepes "Apple" Relleno de compota de Manzana caliente y cubierto de Caramelo. Crepes filled with hot apple sauce and covered in caramel	5,90 €
Tarta LOFT Tarta de cremoso y suave Queso sobre una base de pasta quebrada. Exclusiva de LOFT Café Soft creamy cheese cake with a pastry base. LOFT Café exclusive.	5,60 €
Tarta de Chocolate Una Tarta que solo se hace en LOFT Café con nuestra propia receta. LOFT Café Chocolate cake made from our own recipe. Try it, it's delicious!	5,60 €
Tarta Sacher Si existe una tarta famosa en el mundo, esta es la tarta Sacher, la más internacional de la repostería austriaca. Ahora te la ofrecemos en LOFT Café. If there is one cake that is famous the world over, then the Sachertorte is it, the most international of all Austrian pastries. Now available at LOFT Café.	5,60 €
Tarta "Tres Chocolates" Triple Chocolate Cake	5,60 €
Tortitas con Helado de Nata y Miel Pancakes with honey and ice cream	5,00 €
Toda la repostería se elabora en Loft Café All desserts are prepared in Loft Café	

Si usted tiene alguna alergia o intolerancia alimentaria, por favor, háganoslo saber.
If you have any allergies or intolerances please do let us know

Cocina abierta sin interrupción de 8,30 a 24 h
Kitchen open from 8,30 AM to midnight

IVA INC.
All of our prices include VAT

