



ALMUERZO DEL CHEF

18,00



VARIOS

SÁNDWICHES RELLENOS

con carpaccio de ternera,
hummus, salmón desmenuzado,
queso joven, aguacate y un
sándwich con una croqueta por persona

SE PUEDE AMPLIAR CON +4,00
una pequeña taza de sopa

joie de vivre

 vegan -  vega

Nuestros platos pueden contener alérgenos. Pregunta por los detalles

À LA CARTE MENÚ DE ALMUERZO

REVUELTO

con salmón ahumado *10,50*
o tocino y pan *8,50*

CROQUETAS

con pan o patatas fritas *10,50 / 12,50*

BOCADILLO DE HUMMUS

con mesclun, calabaza asada,
pimiento y nueces de anacardo *10,50*

BOCADILLO DE CARPACCIO

con queso parmesano, trocitos de tocino, piñones,
rúcula y mayonesa de trufa *13,50*

ENSALADA DE VERDURAS DE INVIERNO



con castañas, queso de cabra y nueces *15,50*

ENSALADA DE ATÚN

con atún marinado, brotes de soja,
mayonesa de wasabi y pepino *19,50*

SOPA DE SETAS

con chantarelle y castaña *10,50*

 vegan -  vega

Nuestros platos pueden contener alérgenos. Pregunta por los detalles



LOOS
ALMUERZO

34,50



 SOPA DE CHAMPIÑONES DEL BOSQUE
con chantarelles y castañas

BAVETTE DE TERNERA
con jugo de trufa

o

LUBINA A LA PARRILLA
con salsa de bisque de gambas
y vermú

CAFÉ
con trufas de chocolates

 vegan -  vega

Nuestros platos pueden contener alérgenos. Pregunta por los detalles

MENÚ DE ELECCIÓN

47,50

ENTRADAS

TARTAR DE SALMÓN

sobre kimchi casero con tiras de pepino y mayonesa de sésamo

CARPACCIO DE TERNERA

con queso parmesano, trocitos de tocino, piñones, rúcula y mayonesa de trufa

CARPACCIO DE REMOLACHA

con aguacate, aceitunas taggiasche, rúcula, nueces de anacardo y aceite de oliva

PLATOS PRINCIPALES

FILETE DE LUBINA A LA PARRILLA

con salsa de bisque de gambas y vermut

BAVETTE DE TERNERA

con jus de trufa

QUICHE VEGETARIANA

con puerros, cebolla blanca y Gruyère

POSTRE

CHEESECAKE DE LIMÓN



con migajas de almendra y Oreo, helado de caramelo y salsa de naranja

COUPE LOOS

con helado artesanal, frutas y nata

sin entrada 35,50

sin postre 39,50

 VEGAN -  VEGA

Nuestros platos pueden contener alérgenos. Pregunte por los detalles.