THE LOFT

Menú de la semana

Opciones menú

Elige la combinación de menú que más te apetezca:

- primero + segundo
- primero + primero
- segundo + segundo
- primero o segundo
- bowl
- pasta de la semana

Opción bowl

Consiste en un plato único que contiene el doble de cantidad de un plato de menú. Marcados con asterisco en la carta (*)

To share

Babaganoush 4,90
miel, romero, pan de pita (SL/G)

Hummus de garbanzos y calabaza 4,90
chilli oil, garbanzos crispy, pan de pita (V/SL/G/Sé)

Aguacate asado 6,90
queso feta, pesto, pistachos, pane carasau (G/L/FC)

Primeros

Crema de calabaza y boniato
queso ricotta batido, garbanzos especiados (SG/L) *(opción V sin queso ricotta)*

Ensalada de lentejas, verduras asadas de invierno y queso de cabra
cherrys deshidratados, aceitunas Kalamata, granada y salsa pesto (SG/L/FC) *(opción V sin queso de cabra)* (*)

Ensalada de langostinos, quinoa, mango
noodles de calabacín, aguacate, tomates cherry, hierbas frescas, kikos y salsa agridulce de sésamo (SG/SL/C/Cr/Sé/S) (*)

Quesadilla setas, queso de cabra y aceite de romero
emmental, espinacas y cebolla caramelizada (G/L)

Segundos

Falafels, hummus, verduras asadas de invierno
babaganoush, pepinos machacados, salsa yemení y sirope de dátil (V/SG/SL/Sé/FC) (*)

Burger de pollo, peanut sauce
boniato, slaw de brócoli, pepinos machacados con hierbas frescas (SL/C/S)

Lasaña de ternera
salsa de slow tomate, tomates confitados, mozzarella fresca, cebolla caramelizada, espinacas, aceite de albahaca (G/L)

Poke de salmón soasado y quinoa
pepino, aguacate, wakame, edamames al chilli, mayonesa de kimchi y alga nori (SG/SL/M/H/P/Su) *(un punto picante)* (*)

Protein Plate

12e

Elige una proteína y un acompañamiento

PROTEÍNAS

Burger de pollo con peanut sauce (200 gr) (SL/C/S)

Salmón soasado con alga wakame y mayonesa de kimchi (150 gr) (SG/SL/M/H/Su)

Falafels con salsa yemení y sirope de dátil (6 ud) (V/SG/SL/FC)

ACOMPAÑAMIENTOS

Hummus con verduras asadas (V/SG/SL/Sé)

Verduras asadas (V/SG/SL)

Boniato hash (V/SG/SL)

Incluye agua (rellenable), pan integral de nueces y ensalada de brotes con picada de frutos secos y semillas.

Acompañamiento extra +4,5/ud

Postres

Carrot cake integral con frosting de nueces de macadamia (V/SG/SL/FC) +2,00

Cake integral de pistachos (L/G/H/FC) +2,00

Brownie integral con cacao crudo (V/SL/G/FC) +2,00

Banana bread con nueces, chocolate 85% y tahini (SL/G/FC) +2,00

Cheesecake cremoso saludable acompañado de crumble de frutos secos y fruta (G/L/FC)

Fruta de temporada con salsa de chocolate (V/SG/SL)

Torrija saludable al horno (G/L/FC) +1,00

Pasta de la semana

Tortelloni de ricotta y espinacas con cherrys deshidratados, burrata y parmesano (G/L/H)

Precios

EN LOCAL

Menú primero + segundo	15,50
Menú primero + primero	13,50
Menú segundo + segundo	15,00
Menú primero o segundo	10,90
Menú bowl	14,00
Menú pasta de la semana	14,00

El menú incluye pan, agua (rellenable) y postre o café. Mismo precio sin postre o café.

TAKE AWAY / DELIVERY

Menú primero + segundo	11,90
Menú primero + primero	11,00
Menú segundo + segundo	12,50
Menú primero o segundo	8,90
Menú bowl	11,00
Menú pasta de la semana	11,50
Postres	3,90

El menú incluye fruta del día.

THE LOFT

Bebidas

Agua 2,50

Agua con gas 2,50

Copa de vino de la casa 3,90

Cocacola 2,50

Limonada natural Lemonaid 3,90

Kombucha Flax & Kale 4,50
· blue mojito
· dragon lemonade
· kombucola

Bella Lola 3,90
Nuestra clara

Cerveza Big Bear 3,90
Sin gluten

Cerveza Celestial IPA 3,90
Sin alcohol

Eco-Lager BdeGust 3,90
Refrescante y muy equilibrada

Ipa AtreBida 3,90
Afrutada y cítrica

Eco Pastry Stout 3,90
La oscura, para los más atrevidos, un postre hecho cerveza

Cerveza premium Unika 3,90
(Caldes de Montbui)

"La Cervesa" 6,50
(Celler Finca Parera)
Grape IPA con mosto de Xarel·lo

Mosto de uva 50 cl 6,90

Vinos

BLANCOS

Blanc de Serè 16
D.O. Costers del Segre
Fresco, cítrico y ligero

Ikigall 18
D.O. Penedès
Afrutado, fresco y ligero toque floral

Clar 15
(Celler Finca Parera)
D.O. Penedès
Muy joven, biodinámico y ecológico. Natural y con un poco de cuerpo

Sassó 19
(Celler Finca Parera)
D.O. Penedès
Radicalmente biodinámico, sin sulfitos. Frescura y corporeidad

Muy frágil 16,50
D.O. Empordà
Ligero, afrutado, con mucha burbuja y equilibrado.
Vino natural

Missenyora 19
D.O. Costers del Segre
de la Cooperativa l'Olivera.
Afrutado, intenso y un punto tostado

NEGROS

Inici 19
D.O. Priorat
Elegante, mineral, bien estructurado

Més que Paraules 17
D.O. Catalunya
Sabroso y rotundo, redondo y con final largo

La Fou. El Sender 19
D.O. Terra Alta
Equilibrado, voluminoso y fresco, llena a su paso por boca

Faust 18
(Celler Finca Parera)
D.O. Penedès
Biodinámico y ecológico.
Amplio y cálido, recuerdos a café, canela y arándanos

La Figa 18
D.O. Empordà
Ligero, fresco y acaramelado.
Vino natural

Miloca 15
D.O. Montsant
Celler Vendrell.
Afrutado, ligero y goloso

Alérgenos

V Vegano / **Ve** Veggie / **SG** Sin Gluten / **SL** Sin Lactosa
Contiene: **A** Apio / **C** Cacahuete / **Cr** Crustáceos / **G** Gluten
L Lactosa / **H** Huevo / **FC** Frutos de cáscara / **S** Soja
Su Sulfitos / **Sé** Sésamo / **P** Pescado / **M** Mostaza

Si tienes alergias o intolerancias, avisa a nuestro personal para garantizar que el plato es seguro para ti.

The Loft

C/ Nou Sant Pere 8, Terrassa.

theloftbyalbaniubo.com
@theloftbyalbaniubo

+34 937 828 869
tengohambre@theloftbyalbaniubo.com