



THE LOFT

Noches

CARTA DE PLATILLOS SALUDABLES PARA COMPARTIR

Aperitivos para acompañar

Bloody Mary con destilado de anchoas 11
de La Destilateca (Receta de Carles Bonnin)

Gin tonic con ginebra 11 / 6 (½ ración)
de La Destilateca (cítricos,
especias, raíces y plantas silvestres)

Nuestra Carta

Labneh de yogur de vaca, zaatar, alcaparras 10,50
fritas, pistachos y menta acompañado de
pan de pita
(G/L/FC)

Croissant de pastrami, cebolla confitada, 12,50
queso emmental, salsa amostazada y rúcula
(G/H/L/M)

Papas bravas 6,5
papas arrugas, salsa de tomate picantona,
mayonesa japonesa, aceite de ajo y tomillo

Berenjena escalibada acompañada 11,50
de burrata, pesto, cherrys deshidratados
y pan de pita (G/L/FC)

Carpaccio de manchego, miel, hierbas 6,9
y avellanas tostadas

Ssam de costillar de cerdo con salsa 4,90/u
de cebolla al tamarindo, aguacate y
encurtidos (SG/SL/S/Sé/Su)

Croqueta de remolacha, queso de cabra, 2,50
miel y nueces
(G/L/FC)

Gyozas de pollo, salsa curry, 8,90/4u
hierbas frescas y zumo de rustido
(SL/G/Sé)

Tortilla de verduras y langostinos, mayonesa 11
japonesa, salsa okonomiyaki, katsuobushi
y alga nori
(G/SL/Cr/S/O/M)

Japo Roll 11,90
chashu, setas, salsa de yema de huevo,
mayonesa y espinacas
(G/H/S/M)

Nachos 12,50
totopos caseros con mash de aguacate, pico
de gallo, chilli sin carne, creme fraische
y coriandre
(SG/L/A/Sé/Su)

Tartar de tomate Paolo Petrilli 14,50
acompañado de pane carasau
(V/SL/G/M/Su)

Taco de tartar de atún Bluefin, mayonesa 14,50
de aguacate, mayonesa de sriracha y huevos
de tortilla (SL/P/H/S/Sé/Su/G)

Vegan calabaza, salsa de cacahuete, 11,50
encurtidos, cebolla caramelizada, servido
con pan de falso brioche
(V/SL/G/C/S/FC/Sé)

Pita falafel con salsa de yogur y 11,50
queso, salsa de tomate, pepino y cebolla
encurtidos y verdes
(G/L/FC)

Postres

Brownie superfoods con helado de pistachos 6,50
(V/L/G/FC)

Samosa de plátano y chocolate del 85% 4,50
acabada con miel cruda
(SL/G)

Carrot cake con frosting de queso 6
(SG/L/FC) opción vegana disponible

“Recuit de drap”, haba tonka y piñones 6,50
(SG/L/FC)

Cheesecake cremoso saludable con crumble 5
de frutos secos y fruta fresca
(G/L/FC)

Tostadita de Santa Teresa planchada 6
acompañada de helado de vainilla de
Paralelo Gelato (G/H/FC/L)



Agua	2,50	Bella Lola	3,90	Eco Pastry Stout	3,90
Agua con gas	2,50	Nuestra clara		La oscura, para los más atrevidos, un postre hecho cerveza	
Copa de vino de la casa	3,90	Cerveza Big Bear	3,90	Cerveza premium Unika	3,90
Cocacola	2,50	Sin gluten		(Caldes de Montbui)	
Limonada natural Lemonaid	3,90	Cerveza Celestial IPA	3,90	"La Cervesa"	6,50
Kombucha Flax & Kale	4,50	Sin alcohol		(Celler Finca Parera)	
· blue mojito		Eco-Lager BdeGust	3,90	Grape IPA con mosto de Xarel·lo	
· dragon lemonade		Refrescante y muy equilibrada		Mosto de uva 50 cl	6,90
· kombucola		Ipa AtreBida	3,90		
		Afrutada y cítrica			

Vinos

BLANCOS

Blanc de Serè	16
<i>D.O. Costers del Segre</i> Fresco, cítrico y ligero	
Ikigall	18
<i>D.O. Penedès</i> Afrutado, fresco y ligero toque floral	
Clar	15
(Celler Finca Parera) <i>D.O. Penedès</i> Muy joven, biodinámico y ecológico. Natural y con un poco de cuerpo	
Sassó	19
(Celler Finca Parera) <i>D.O. Penedès</i> Radicalmente biodinámico, sin sulfitos. Frescura y corporeidad	
Muy frágil	16,50
<i>D.O. Empordà</i> Ligero, afrutado, con mucha burbuja y equilibrado. Vino natural	
Missenyora	19
<i>D.O. Costers del Segre</i> de la Cooperativa l'Olivera. Afrutado, intenso y un punto tostado	

NEGROS

Inici	19
<i>D.O. Priorat</i> Elegante, mineral, bien estructurado	
Més que Paraules	17
<i>D.O. Catalunya</i> Sabroso y rotundo, redondo y con final largo	
La Fou. El Sender	19
<i>D.O. Terra Alta</i> Equilibrado, voluminoso y fresco, llena a su paso por boca	
Faust	18
(Celler Finca Parera) <i>D.O. Penedès</i> Biodinámico y ecológico. Amplio y cálido, recuerdos a café, canela y arándanos	
La Figa	18
<i>D.O. Empordà</i> Ligero, fresco y acaramelado. Vino natural	
Miloca	15
<i>D.O. Montsant</i> 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

+34 937 838 869
tengohambre@theloftbyalbaniubo.com