

MENÚ

THE LOFT

MENÚ DE LA SETMANA
DILLUNS A DIVENDRES DE 13.00H A 16.30H
(CUINA TANCA 15.30H)

THE LOFT



SOM THE LOFT, UNA EMPRESA DE CATERINGS
SALUDABLES I UN PETIT RESTAURANT



COMPARTIR *Els plats per compartir no entren dins del menú*

Hummus de cigrons petits amb topping de cigrons especiats, chilli oil i acompanyat de pa de pita V SL / G, Se

Babaganoush (d'albergínia) amb topping de mel, romaní, aove i acompanyat de pa de pita SL / G, Se

Labneh de iogur de vaca amb espècies zaatar, festucs, tàperes, aove i pa de pita G, L, Fdc

Alvocat rustit amb pesto, formatge feta i festucs G, L, Fdc

ENTRANTS

Gazpacho de fruita d'estiu i miso acabat amb alvocat, fruita i aove V SG SL

Quesadilla de verduretes i formatge emmental amb topping de mash d'alvocat i pico de gallo G, L

PRINCIPALS

Bowls

Amanida de noodles de carbassó, tonyina, avena inflada, maduixes, formatge feta, pesols, xeris deshidratats, avellanes i salsa pesto cítrica SG/ L, Fdc

Tataki de tonyina, arròs integral, mash d'alvocat, mango, cogombre encurtit, pastanaga, maionesa japonesa, katsuobushi i salsa de soja, gingebre i cebes tendres SL/ G, Se, P, Se

Lassanya amb bolonyesa de vedella, salsa de tomàquet feta in house, carbassa rustida, mozzarella, espinacas i acabada amb rúcula, formatge de cabra cremós i mel picant G, L, O

Protein Plate *Escolleix una proteïna + un acompanyament i crea el teu plat. Ve acompanyat de verds amb picada de fruits secs.*

PROTEINES:

Pollastre a la brasa amb salsa pesto SG SL / Fdc

Vedella a tires saltejada amb salsa de tomàquet feta in house i mel picant SG SL

Tataki de tonyina acabat amb emulsio d'alvocat, maionesa japonesa i salsa de soja, gingebre i cebes tendres SL / G, M, P, O

ACOMPANYAMENTS:

Verdures al wok amb mash d'alvocat V SG SL

Cous cous "perlat" amb xerris deshidratats, formatge feta i maduixes G L/ Fdc

Pastrami (sandwich)

El nostre pastrami fet in house amb ceba caramelitzada (sense sucres), formatge emmental, salsa amostassada i rúcula, servit amb pa de massa mare G, L, O, M

PODEU CANVIAR QUALSEVOL
PROTEÏNA ANIMAL PER
TOFU O FALAFELS.

THE LOFT



NITS OBRIM PER GRUPS AMB MENÚ TANCAT
De dilluns a dissabte estem disponibles de nits per a
grups de mínim 10 persones (Previa reserva)



POSTRES

Tots els cakes tenen suplement de 2 euros (carrot, brownie, festucs i banana)

Carrot cake integral especial V SG SL / FdC

Brownie integral amb cacau cru V SG SL / FdC

Cake de festucs integral G, L, FdC

Banana bread amb anous i acabat amb tahini, sal i xocolata 85% SG SL / FdC

Yogur lemon pie saludable amb crumble de festucs i lemon curd G, L, FdC

Fruita d'estiu amb salsa cocotoffee V SG SL

Pa torrat amb cacau cru, aove y sal maldon G

PREUS

3 FORMULES

16,90 euros:

Entrant + ½ Plat Principal*
+ postres o cafè + pa
d'anous

*no entra el burrito

10,90 euros:

1 entrant o ½ plat
principal* + aigua + postres
o cafè *no inclou pa

*no entra el burrito

15,90 euros:

Plat Principal + aigua +
postres o cafè + pa d'anous

5,90 euros:

Qualsevol entrant

*no entren dins del menú

Els menús inclouen aigua fill-refill, pa integral d'anous (si en demaneu)
i postres o cafè.

Mateix preu sense postres o cafè.

PREUS

TAKE AWAY

12,00 euros:

Entrant + ½ Plat Principal

6,50 euros:

½ plat principal

12,00 euros:

Plat Principal

5,90 euros:

Qualsevol entrant

3,90 euros:

Postres

*menys la fruita 3,00 euros

*SI DEMANEU ABANS DE LES 10.00H A TRAVÈS DEL NOSTRE
EMAIL US HO PORTEM ALLÀ ON ESTIGUEU (TERRASSA).
TAMBÈ TENIU OPCIÓ DE FER TAKE AWAY.

THE LOFT



La nostra cuina es real, sense complicacions. Fem les nostres propies salses, pensem els nostres plats per a que et nutreixin i et sentin meravellósament be, mimem les nostres presentacions i cuidem als nostres proveedors, seleccionant només aquells que ens porten el producte que més ens agrada



BEGUDES

Aigua amb gas 2,50 e

Aigua natural 2,00 e (fill-refill)

Refrescs 2,50 e

Llimonada natural Lemonaid de llima 4,50 e

Kombuchas (pregunteu els sabors!) 4,50 e

Cervesa Premium “Única” (bombolla fina) 4,50 e

Cervesa Bella Lola (la nostra clara) 4,50 e

Cervesa Sense Gluten 4,50 e

Cervesa Sense Alcohol 4,50 e

Eco Hazy Ipa Bdgust (cítrica i afruitada) 4,50 e

Eco-Lager Bdgust 4,50 e

Eco Pastry Stout (la nostra fosca: tocs de galeta, xocolata i avellana) 4,50 e

Copa de vi de la casa 4,00 e

Botella de vi blanc de la casa (Verdejo) 12,00 e

Botella de vi negre de la casa (Empordà) 15,00 e

LLEGENDA

Si tens al·lèrgies o intoleràncies informa al nostre personal per garantir que el plat és segur per tu.

V Vegà

SG Sense Gluten

SL Sense Lactosa

A Conté Api

C Conté Cacauets

Cr Conté Crustacis

Fdc Conté Fruits de closca

G Conté Gluten

L Conté Lactosa

M Conté Mostassa

P Conté Peix

O Conté Ou

S Conté Soja

Su Conté Sulfits

Se Conté Sèsam

LES NITS

De dilluns a diumenge estem disponibles de nits per a grups de mínim 10 persones. Farem un menú tancat boníssim i adaptant-nos al màxim a les vostres preferències.

Pots preguntar-nos i explicar-nos tot el que necessites a través del nostre email: tengohambre@theloftbyalbaniubo.com

ELS CATERINGS

El nostre servei principal son els serveis de caterings amb safates kraft. Diferents opcions ideals per solucionar diferents moments de la vida: reunions de feina, formacions, shootings, rodatges, trobades amb amics i família, etc.

Tenim opcions finger food com wraps, truites, ensaladilla, croquetes fetes in house, safates d'embutits, formatges, mini bowls de pasta, amanida, pokes, bowls tamany gran, entrants, sandwichs, mini burgers, i més cosetes delicioses.

tengohambre@theloftbyalbaniubo.com · 937828869 · [@theloft.catering](https://www.theloft.catering)

c/ Nou de Sant Pere, 8, 08221, Terrassa

www.theloftbyalbaniubo.com