

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'alberginia) 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

Sopa de meló i coco, acabada amb formatge ricotta, meló i oli de menta SG

Tacos de pollastre rustit amb salsa tamarindo, mash d'alvocat, pico de gallo i pinya SG

PRINCIPALS

Bowls

PODEU CANVIAR QUAalsevol
PROTEINA ANIMAL PER
TOFU O FALAFELS.

Amanida de papaia, pollastre rustit, llenties, alvocat, brots de soja, cacauets, verds i salseta de llima, xilli i menta SG SL

Poke de salmó marinat amb kimchi i soasat, arròs integral, alberginia al miso, alvocat, ou mollet, wakame, cogombre, alga nori, maionesa de kimchi i salsa de miso dolceta SL/ G, Se, P, Su

Tortelloni de ricotta i espinacas amb cherris deshidratats, burrata i parmesà 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 tamarindo SG SL

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

Salmó marinat amb kimchi i soasat acompanyat de maionesa de kimchi i alga nori SG SL / P, Mo, O

ACOMPANYAMENTS:

Verdura al forn amb ricotta SG

Patates no fregides acompanyades d'ou mollet SG SL

Burrito (Enrollado)

Burrito de pollastre rustit, arròs integral, verdures al forn, salsa de tomàquet, mash d'alvocat, creme fraiche i pico de gallo G, L, O

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

Cheesecake saludable cremós amb crumble de fruits secs SG / L, FdC

Pinya amb salsa de xocolata V SG SL

Crepe integral de blat sarraí amb cocotoffee, salsa de xocolata i plàtan SG SL / FdC

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