

MENÚ

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) acabat amb mel, romani, aove i acompanyat de pa de pita SL / G, Se

Alvocat rustit amb pesto, formatge feta i festucs acompanyat de pane karassatu G, L, FdC

ENTRANTS

Crema de bolets acabada amb ou escalfat i croutons SL/ G, O *Si la voleu Vegan treieu l'ou

Albergínia escalivada acabada amb burrata, tomàquet sec, mel, pipes de carbassa i acompanyada de pa de pita G, L, FdC

Amanida de pasta orecchiette a la curcuma, atun, espàrrecs, xerris deshidratats, alvocat, formatge parmesà, olives kalamata i salsa d'herbes i mostassa dolça G, L, P, M

PRINCIPALS

Bowls

Poke de salmó marinat amb kimchi i soasat, quinoa, alvocat, edamames, cogombre encurtit, bròquil escaldat, wakame i acabat amb maionesa de gingebre dolça i salsa de soja, miso i cebetes SL/ G, Se, P, FdC, Se

Curry de pollastre i verdures, arròs integral i acabat amb anacards i herbes fresques SG SL/ FdC, C

Ravioli de bolets acompanyats de ceba i bolets sofregits, ou mollet 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 acabat amb ceba caramelitzada i salsa curry SG SL/ C

Salmó marinat amb kimchi i soasat acabat amb wakame, maionesa de gingebre dolça i salsa de soja, miso i cebetes SL/ G, Se

ACOMPANYAMENTS:

Verdures rustides i glassejades al forn acompanyades de mash d'alvocat SG

Patates i patates de moniato al forn acompanyades d'ou mollet i hummus SG SL/ O, Se

Plat de la setmana

Gnocchis de carbassa i moniato fets in house amb pesto rosso i acabats amb parmesà SG/ L, FdC
(Hasta acabar existencias)

PODEU CANVIAR QUAalsevol
PROTEINA ANIMAL PER
TOFU O FALAFELS.

*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 (FINS 15.30H).

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 AL LOCAL (carrot, brownie, festucs i banana)

Carrot cake integral especiat 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, Se

Tiramisú amb vas amb crumble de brownie fet in house i cafè d'especialitat SG / FdC

Taronja caramelitzada acabada amb canyella V SG SL

Torradeta de Santa Teresa feta in house
G, L, FdC *Beguda d'ametlla

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

PREUS AL LOCAL

MENÚ

16,90 euros:

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

*no entra el plat de la setmana

½ MENÚ

10,90 euros:

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

*no entra el plat de la setmana

PLAT ÚNIC O BOWL

15,90 euros:

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

COMPARTIR

5,90 euros:

Qualsevol plat per compartir

*no entren dins del menú
(mateix preu per Take Away)

PREUS TAKE AWAY

MENÚ

12,00 euros:

Entrant + ½ Plat Principal

1 PLAT

6,50 euros:

½ plat principal

BOWL O PLAT UNIC

12,00 euros:

Plat Principal

ENTRANT

5,90 euros:

Qualsevol entrant

POSTRES

3,90 euros:

Postres

*menys la fruita 3,00 euros

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