



POSTCARDS

Summer Menu

love, the loft
summer
2026



THE LOFT



Hola! Ens encanta
dinar amb vosaltres!



En les següents pàgines trobareu....

El nostre menú

Podeu escollir format menú de 2 plats o bé plat únic, la mateixa quantitat de menjar que al menú pero es un plat únic. Tambè trobareu uns entrants per compartir i una selecció de postres tots fets per nosaltres.

Tambè tenim altres serveis:

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 familia, 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, sandwiches, mini burgers i més cosetes delicioses.

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

EL DELIVERY Y TAKE AWAY

De dilluns a divendres si demaneu abans de les 10.00h a través del nostre email us ho portem allà on estigueu (a partir de 5 menús sense cost en el transport (Terrassa)).

Tambè teniu opció de fer Take Away i venir-ho a recollir al nostre restaurant (fins les 15.30H).



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) acabat amb mel, romaní, 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

MENÚ

PODEU CANVIAR QUALESVOL
PROTEINA ANIMAL PER
TOFU O FALAFELS.

Primers

Salmorejo de tomàquets cherri acabat amb formatge fresc. i oli d'alfàbrega SG/ L

Quiche de carbassa rustida, pavo, mozzarella fresca, tomàquet sec, ceba caramelitzada i espinacs, acabada amb mel picant G, L

Amanida de pollastre rustit, papaia, alvocat, mongeta verda, brots de soja, espelta, cacauets i salseta de xilli, llima i menta V SL/ C, G

Segons

Bowl poke de salmó soasat, arròs integral, alberginia al miso, alga wakame, alvocat, cogombre encurtit, maionesa japonesa i salsa dolçeta de sèsam SL/ S, Pe, Su, M, Se, O

Plat de pollastre macerat a daus, moniato hash, quinoa, bròquil, alvocat, cogombre encurtit, ceba caramelitzada i salsa de cacauet SL/ C, S

Lassanya de vedella al pesto rosso, salsa de slow tomàquet, mozzarella, espinacs i ceba caramelitzada acabada amb rúcula i pesto rosso G, L, O, FdC

OPCIÓ DE FER-TE EL TEU PLAT: *Escolleix una proteïna + un acompanyament.
Ve acompanyat de verds amb picada de fruits secs.*

Proteïna:

Pollastre macerat a daus amb salsa de iogur i pesto rosso SG/ FdC, L

Salmo soasa acabat amb alga wakame, maionesa japonesa i salsa dolçeta de sèsam SL/ Pe, Su, M, Se, S, O

Acompanyament:

Wok de verdures amb salsa de jengibre i prunes V SG SL

Moniato i alberginia hash al miso, bròquil i hummus SG SL

THE LOFT



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



PLATS ÚNICS

Mateixa quantitat que al menú pero menges 1 plat únic

PODEU CANVIAR QUALSEVOL
PROTEINA ANIMAL PER
TOFU O FALAFELS.

Bowls

Amanida de pollastre rustit, papaia, alvocat, mongeta verda, brots de soja, espelta, cacauets i salseta de xilli, llima i menta V SL/ C, G

Bowl poke de salmó soasat, arròs integral, alberginia al miso, alga wakame, alvocat, cogombre encurtit, maionesa japonesa i salsa dolçeta de sèsam SL/ S, Pe, Su, M, Se, O

Plats

Plat de pollastre macerat a daus, moniato hash, quinoa, bròquil, alvocat, cogombre encurtit, ceba caramelitzada i salsa de cacauet SL/ C, S

Lassanya de vedella al pesto rosso, salsa de slow tomàquet, mozzarella, espinacs i ceba caramelitzada acabada amb rúcula i pesto rosso G, L, O, FdC

Protein Plate

OPCIÓ DE FER-TE EL TEU PLAT: *Escolleix una proteïna + un acompanyament. Ve acompanyat de verds amb picada de fruits secs.*

Proteïna:

Pollastre macerat a daus amb salsa de iogur i pesto rosso SG/ FdC, L

Salmo soasa acabat amb alga wakame, maionesa japonesa i salsa dolçeta de sèsam SL/ Pe, Su, M, Se, S, O

Acompanyament:

Wok de verdures amb salsa de jengibre i prunes V SG SL

Moniato i alberginia hash al miso, bròquil i hummus SG SL

POSTRES

Tots els cakes tenen suplement de 2 euros AL LOCAL (carrot, brownie, festucs i banana). Per emportar el preu es de 3,9 euros/ ut

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, Se

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

Prèssec amb salseta de vainilla feta a casa V SG SL

Torradeta de Santa Teresa feta in house G, L



THE LOFT



Els menús al local 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 + aigua

½ MENÚ

10,90 euros:

1 entrant o ½ plat principal
+ aigua + postres o cafè +
aigua

PLAT ÚNIC O BOWL

15,90 euros:

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

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
o 1 primer

BOWL O PLAT UNIC

12,00 euros:

Plat Principal

COMPARTIR

5,90 euros:

Qualsevol plat per
compartir

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 *Inclosa al menú (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