



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 QUALEVOL
PROTEINA ANIMAL PER
TOFU O FALAFELS.

Primers

Sopa de meló i coco acabat amb ricotta, meló i oli de menta SG/ L

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

Amanida amb maxicoleslaw, pollastre a la brasa, espelta, mango,
alvocat, edamames, herbes fresques i salsa de cacauet i llima SL/ G, C

Segons

Bowl poke de salmó soasat, arròs integral, ou a la planxa, mash d'alvocat,
maionesa japonesa, salsa de jengibre, cebetes, herbes fresques i alga nori SL/ G, M, Pe, O, S

Plato vegan japanaese burger acompanyada de moniato hash, bròquil,
mongetes verdes, ceba caramelitzada i hummus i salsa tahin i soja V SL/ S, Se

Bowl ravioli funghi acompanyat de bolets i ceba poxada, ou mollet i
parmesà G, L, O

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

Proteïna:

Pollastre a la brasa amb salsa de tahin i soja SL/ Se, S

Salmo soasat acabat amb maionesa i salseta de jengibre, cebetes i herbes
fresques SL/ Pe, M, Se, S, O

Acompanyament:

Wok de verdures amb mash d'alvocat V SG SL

Patates no fregides i ou a la planxa SG SL/ O

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 amb maxicoleslaw, pollastre a la brasa, espelta, mango, alvocat, edamames, herbes fresques i salsa de cacauet i llima SL/ G, C

Bowl poke de salmó soasat, arròs integral, ou a la planxa, mash d'alvocat, maionesa japonesa, salsa de jengibre, cebetes, herbes fresques i alga nori SL/ G, M, Pe, O, S

Plats

Plat vegan japanaese burger acompanyada de moniato hash, bròquil, mongetes verdes, ceba caramelitzada i hummus i salsa tahin i soja V SL/ S, Se

Bowl ravioli funghi acompanyat de bolets i ceba poxada, ou mollet i pamesà G, L, O

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 a la brasa amb salsa de tahin i soja SL/ S, Se

Salmo soasat acabat amb maionesa i salseta de jengibre, cebetes i herbes fresques SL/ Pe, M, Se, S, O

Acompanyament:

Wok de verdures amb mash d'alvocat V SG SL

Patates no fregides i ou a la planxa SG SL/ O

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

Cheesecake en vas amb crumble de fruits secs i fruits vermells SG / FdC, L

Sindria amb salsa de xocolata del 85% 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 meravellosament be, mimem les nostres presentacions i cuidem als nostres proveedors, seleccionant nomès 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