



Opciones menú

Elige la combinación de menú que más te apetezca:

- primero + segundo
- primero + primero
- segundo + segundo
- primero o segundo
- bowl
- pasta de la semana

Opción bowl



Consiste en un plato único que contiene el doble de cantidad de un plato de menú.

Marcados con asterisco en la carta (*)

To share

Babaganoush miel, romero, pan de pita (SL/G)	4,90
Hummus de garbanzos y calabaza chilli oil, garbanzos crispy, pan de pita (V/SL/G/Sé)	4,90
Aguacate asado queso feta, pesto, pistachos, pane carasau (G/L/FC)	6,90

Primeros

Crema de setas y huevo poché (SG/SL/H)

Ensalada de col kale, boniato y pollo asado
aguacate, frico de almendras, garbanzos crispy y aliño César saludable (SG/L/FC/M) (*)

Wok de verduras, tofu y quinoa
salsa de jengibre y ciruelas (V/SG/SL) (*)

Vegan tacos coliflor
mash de aguacate, salsa tamarindo y crispy cebolletas (V/SL/G)

Segundos

Noodles de arroz, verduras y salsa pad thai
hierbas frescas, brotes de soja, cacahuets (V/SL/S/C/Sé) (*)

Pollo taquitos, cous cous pilaf al curry,
tomates cherry, salsa pesto y salsa de yogur (G/L/FC) (*)

Spicy tuna, arroz integral,
emulsión de aguacate, mayonesa de sriracha, alga nori (SL/G/H/P) (*)

Tiras de ternera, chimichurri, papas arrugás
y aguacate asado con queso feta (SG/L)

Postres

Carrot cake integral con frosting de nueces de macadamia +2,00
(V/SG/SL/FC)

Cake integral de pistachos +2,00
(L/G/H/FC)

Brownie integral con cacao crudo +2,00
(V/SL/G/FC)

Banana bread con nueces, chocolate 85% y tahini +2,00
(SL/G/FC)

Banoffee en vaso: yogur, crumble de frutos secos, plátano, salsa cocotoffee y chocolate 85% (G/L/FC)

Naranja caramelizada con canela (SG/SL)

Crepe integral de trigo sarraceno con cocotoffee, salsa de chocolate del 85% y fruta fresca +1,00
(SG/SL/H)

Protein Plate

12e

Elige una proteína y un acompañamiento

PROTEÍNAS

Spicy tuna con emulsión de aguacate y mayonesa de sriracha
(SL/G/H/P)

Pollo taquitos con salsa pesto y salsa de yogur
(SG/L/FC)

Tiras de ternera con chimichurri
(SG/SL)

ACOMPANIAMIENTOS

Cous cous pilaf al curry con tomates cherry (V/SL/G/FC)

Wok de verduras y quinoa
(V/SG/SL/Sé)

Papas arrugás (V/SG/SL)

Incluye agua (rellenable), pan integral de nueces y ensalada de brotes con picada de frutos secos y semillas.

Acompañamiento extra +4,5/ud

Pasta de la semana

Ravioli funghi con jamón ibérico de bellota, cherrys semideshidratados, albahaca fresca, aceitunas Kalamata, alcaparras y parmesano (G/L)
(un punto picante)

Precios

EN LOCAL

Menú primero + segundo	15,50
Menú primero + primero	13,50
Menú segundo + segundo	15,00
Menú primero o segundo	10,90
Menú bowl	14,00
Menú pasta de la semana	14,00
El menú incluye pan, agua (rellenable) y postre o café. Mismo precio sin postre o café.	

TAKE AWAY / DELIVERY

Menú primero + segundo	11,90
Menú primero + primero	11,00
Menú segundo + segundo	12,50
Menú primero o segundo	8,90
Menú bowl	11,00
Menú pasta de la semana	11,50
Postres	3,90
El menú incluye fruta del día.	



Agua	2,50	Bella Lola	3,90	Eco Pastry Stout	3,90
Agua con gas	2,50	Nuestra clara		La oscura, para los más atrevidos, un postre hecho cerveza	
Copa de vino de la casa	3,90	Cerveza Big Bear	3,90	Cerveza premium Unika	3,90
Cocacola	2,50	Sin gluten		(Calde de Montbui)	
Limonada natural Lemonaid	3,90	Cerveza Celestial IPA	3,90	“La Cervesa”	6,50
Kombucha Flax & Kale	4,50	Sin alcohol		(Celler Finca Parera)	
· blue mojito		Eco-Lager BdeGust	3,90	Grape IPA con mosto de Xarel·lo	
· dragon lemonade		Refrescante y muy equilibrada		Mosto de uva 50 cl	6,90
· kombucola		Ipa AtreBida	3,90		
		Afrutada y cítrica			

Vinos

BLANCOS

Blanc de Serè	16
D.O. Costers del Segre	
Fresco, cítrico y ligero	
Ikigall	18
D.O. Penedès	
Afrutado, fresco y ligero toque floral	
Clar	15
(Celler Finca Parera)	
D.O. Penedès	
Muy joven, biodinámico y ecológico. Natural y con un poco de cuerpo	
Sassó	19
(Celler Finca Parera)	
D.O. Penedès	
Radicalmente biodinámico, sin sulfitos. Frescura y corporeidad	
Muy frágil	16,50
D.O. Empordà	
Ligero, afrutado, con mucha burbuja y equilibrado. Vino natural	
Missenyora	19
D.O. Costers del Segre	
de la Cooperativa l'Olivera. Afrutado, intenso y un punto tostado	

NEGROS

Inici	19
D.O. Priorat	
Elegante, mineral, bien estructurado	
Més que Paraules	17
D.O. Catalunya	
Sabroso y rotundo, redondo y con final largo	
La Fou. El Sender	19
D.O. Terra Alta	
Equilibrado, voluminoso y fresco, llena a su paso por boca	
Faust	18
(Celler Finca Parera)	
D.O. Penedès	
Biodinámico y ecológico. Amplio y cálido, recuerdos a café, canela y arándanos	
La Figa	18
D.O. Empordà	
Ligero, fresco y acaramelado. Vino natural	
Miloca	15
D.O. Montsant	
Celler Vendrell. Afrutado, ligero y goloso	

Alérgenos

V Vegano / **Ve** Veggie / **SG** Sin Gluten / **SL** Sin Lactosa
Contiene: **A** Apio / **C** Cacahuete / **Cr** Crustáceos / **G** Gluten
L Lactosa / **H** Huevo / **FC** Frutos de cáscara / **S** Soja
Su Sulfitos / **Sé** Sésamo / **P** Pescado / **M** Mostaza

Si tienes alergias o intolerancias, avisa a nuestro personal para garantizar que el plato es seguro para ti.

The Loft

C/ Nou Sant Pere 8, Terrassa.

theloftbyalbaniubo.com
@theloftbyalbaniubo

+34 937 828 869
tengohambre@theloftbyalbaniubo.com