

Fiestas con alma





The Food Truck Factory es una empresa orientada al desarrollo de **soluciones culinarias de alta calidad** en entornos efímeros, buscando siempre unir celebraciones y eventos con una **oferta gastronómica informal pero muy cuidada**, que nos permita siempre ser el alma de todas las fiestas.

Nos gusta lo que hacemos y también nos gusta que se note que nos gusta ;)

Ofrecemos **variedades complementarias** entre sí: **american food, cocina marinera y crepés dulces y repostería**, de modo que puedan estar presentes en los mismos eventos, enriqueciendo la oferta sin competir por un mismo público.

Nuestra **máxima prioridad es la calidad** de la materia prima en origen, su adecuada manipulación y ser capaces de elaborar propuestas que sepan **anar cocina tradicional con toques de vanguardia**, para diferenciarnos del resto de ofertas del sector.

También damos mucha importancia a la personalidad de cada uno de nuestros "restaurantes", buscando que resulten **originales, atractivos** y que nuestros clientes los **identifiquen** con facilidad.

un alma para cada fiesta

conciertos

ferias

eventos de empresa

bodas

fiestas de cumpleaños

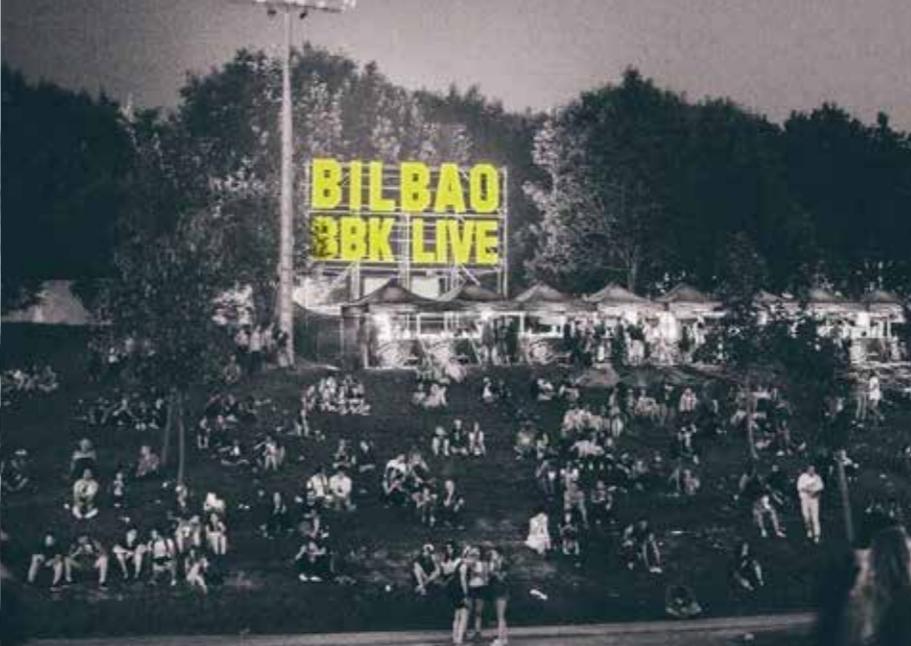
celebraciones

fiestas patronales

competiciones deportivas

festivales







Rock'n, road 'n'roll radio... let's go!

Buena **música**, buen **ambiente**, **alegría**, **color**, **sabor**, time for a break!...
it's party time!

Los food trucks de **Road 'n' Roll** toman como base una caravana **Airstream**,
un icono de la cultura americana de los 50, los **happy fifties**.

Auténticos mitos de la carretera, como las Harley Davidson o los eighteen
wheelers Kenworth, ofrecen una **silueta inconfundible**, con su acabado en
aluminio brillante.

En cuanto a la oferta culinaria, **Road 'n' Roll** ofrece dos tipos de especialidades
de comida americana: **hamburguesas y hot dogs** o variedades muy cuidadas
de **pulled pork**. Y como acompañamiento, **french fries, onion rings** o
chicken fingers.

That's the way it is!



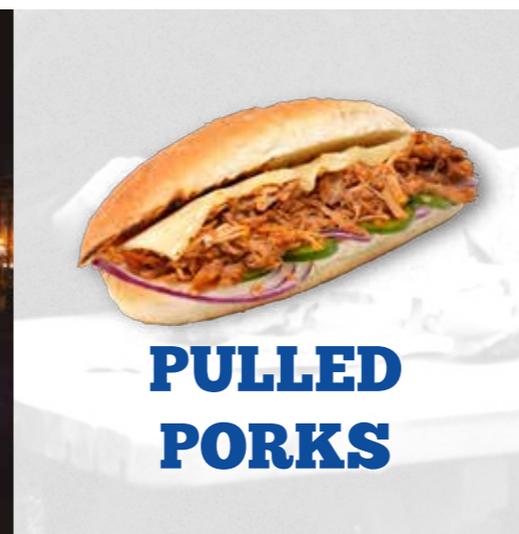
BURGERS



HOT DOGS



FRITOS



**PULLED
PORKS**





Fisherman specials on the go!

Arrrr! Cap'n Squid presenta un menú apto para grumetes. Frutos de mar que gustan a grandes y pequeños. Comida marinera que te atraerá como el canto de las sirenas.

Este bonito bergantín está completamente equipado para la elaboración de variedades de calamar, que funden la cocina tradicional europea con la japonesa, pero siempre con un toque de vanguardia.

Sube a bordo y podrás disfrutar de recetas descubiertas en las costas de cada uno de los siete mares: bocata de calamares con pan crujiente y mayonesa; croquetas de calamares encebollados, en su tinta o con tomate; calamares fritos con tempura de limón, con tempura negra y aros de cebolla o con rebozado oriental y mayonesa de soja y wasabi; con harina de maíz y, para los más piratas, con alioli negro.

Ready? All hands on deck!



Bocatas



Croquetas



Nuggets



Calamares





Marcher comme sur des roulettes!

Repostería sobre ruedas. Cosquillas para tu paladar. Llevamos hasta donde quieras un pequeño rincón de Montmartre, la cuna de la bohemia parisina.

Nuestra amplia gama de spécialités está compuesta por crêpes, gofres, brownies, helados y batidos... todo tan bueno que por fuerza tiene que ser pecado. ¿Dispuesto a caer en la tentación? Lo difícil será tomar solo una decisión: ¿Con barquillo? ¿Con virutas de chocolate? ¿Queso con nueces crujientes? ¿Con espuma de trufa y coulis de naranja?

Nunca pasa desapercibido. **Crêpe et Crème** se ve, se siente... y se huele. Hay que hacer un esfuerzo para escapar de su influjo gravitatorio. Sólo o en compañía, ya que es el complemento perfecto para el resto de nuestras ofertas gastronómicas.

Bon appetit!



Brownie



Crêpes



Gofres



Helados



Batidos





Solo ingredientes de primera calidad

Nuestro secreto peor guardado... solo elaboramos nuestras especialidades con ingredientes de máxima calidad, procedente de proveedores reconocidos, que surten a los mejores restaurantes de Euskadi. Para nosotros Food Truck no es igual a escatimar con la materia prima.

Todos nuestros Food Trucks están equipados para mantener la cadena de frío y facilitar así una manipulación óptima de los ingredientes de nuestras distintas propuestas gastronómicas.

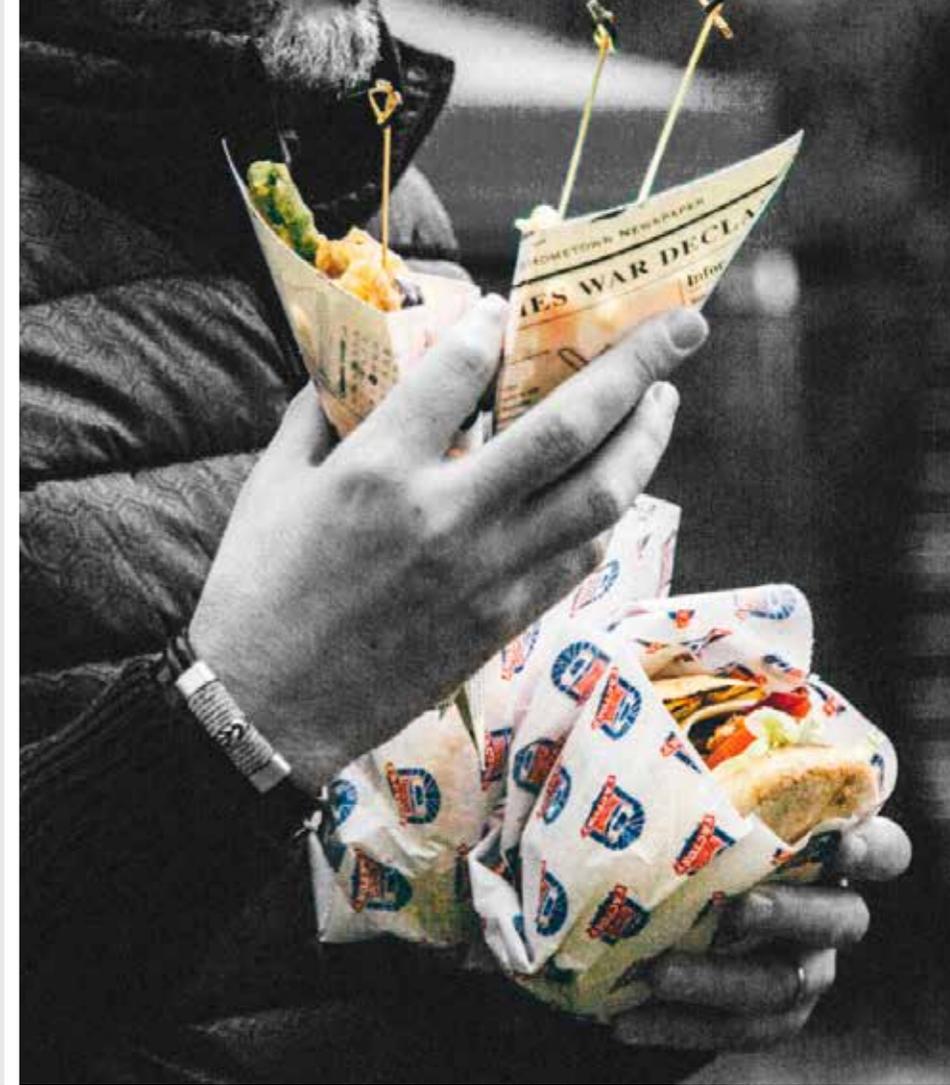


Recetas... de autor!

Las variedades de The Food Truck Factory han sido elaborados por reconocidos chefs de prestigio que apuestan por la innovación en la cocina tradicional generando nuevas formas de presentación con la mejor materia prima.

En The Food Truck Factory apostamos por la elaboración cuidada de nuestras especialidades buscando siempre sorprender con nuestras recetas.

¡Esperamos que las disfrutes!



conciertos

ferias

eventos de empresa

bodas

fiestas de cumpleaños

celebraciones

fiestas patronales

competiciones deportivas

festivales



www.thefoodtruckfactory.com

info@thefoodtruckfactory.com

contratación:

688 845 370

Las Mercedes, 31
48930 Getxo (Bizkaia)