

TradiZioná
by &Calle



DOSSIER INFORMATIVO

WWW.COMAYCALLE.COM/TRADIZIONA



@TRADIZIONA_FOODTRUCK



&Calle

C/ MIGUEL ÁNGEL, 6. 1º 7
28010 - MADRID
WWW.COMAYCALLE.COM

NOS APASIONA LA COMIDA, COMER,
PROBAR COSAS NUEVAS.
SOMOS AMANTES DE LA BUENA COCINA Y
TAMBIÉN DE SUS ARTES.
NOS ENCANTA VIAJAR, CONOCER
LUGARES, INTEGRARNOS EN ELLOS,
RECORRER SUS CALLES Y PAISAJES,
EMPAPARNOS DE SUS CULTURAS Y
FORMAR PARTE DEL ENTORNO.
ENCONTRARNOS CADA DÍA CON
PERSONAS NUEVAS, CONOCERNOS Y
COMPARTIR MOMENTOS.

METIMOS TODO ELLO EN LA COCTELERA Y ESTO ERA LO QUE TENÍA QUE PASAR ... QUE NOS LANZÁRAMOS A PONER TODO NUESTRO ESFUERZO E ILUSIÓN EN UN PROYECTO COMO ÉSTE, PARA COMPARTIR LAS EXPERIENCIAS CON VOSOTROS EN CADA LUGAR EN QUE OS ENCONTREMOS.

EXPERIENCIAS GASTRONÓMICAS EN LA CALLE



ALFREDO VÁZQUEZ
#elorigen

"Foodie" entusiasta, curioso culinario empedernido y, desde que Coma&Calle se le metió en la cabeza, abierto 24/7



RAQUEL TORRES
#compañeradeviaje

Ejecutiva de profesión y "cocinillas" de vocación. Viajera incansable y su toque siempre aporta algo diferente



JUAN POZUELO
#enlosfogones

La cocina es su gran talento y su pasión. Ahora todos vais a poder disfrutarla con nosotros en todas sus variedades



MOLLETES ARTESANALES DE ANTEQUERA CON RELLENOS ESPECTACULARES, LOS FLAMENQUINES MÁS ORIGINALES Y ALGUNAS OTRAS SORPRESAS QUE NO TE DEJARÁN INDIFERENTE.

MOLLETES ESPECTACULARES CON PAN ARTESANAL DE LOS HORNOS DE ANTEQUERA

PRINGADA DE COCIDO con nuestra salsa natural de tomate, comino y especias y completado con pepinillo agridulce, cebolleta, cilantro y hierbabuena.

RABO DE TORO con salsa de sésamo tostado, cebolla morada encurtida (por nosotros) y rúcula.

PULLED PORK con tiras de bacon, salsa mayonesa kimchee, cebolleta y albahaca.

LANGOSTINOS EN TEMPURA con alioli negro y cebollino picado.

ESCALIBADA con queso de cabra, hummus de remolacha y rabanitos laminados.

ALBONDIGUITAS DE TERNERA con salsa de yogur y cilantro.

PASTRAMI con queso camembert, pepinillo, albahaca y salsa de miel y mostaza

**MOLLETE DE
RABO DE TORO**



**MOLLETE DE
PULLED PORK**



**MOLLETE DE
PASTRAMI**

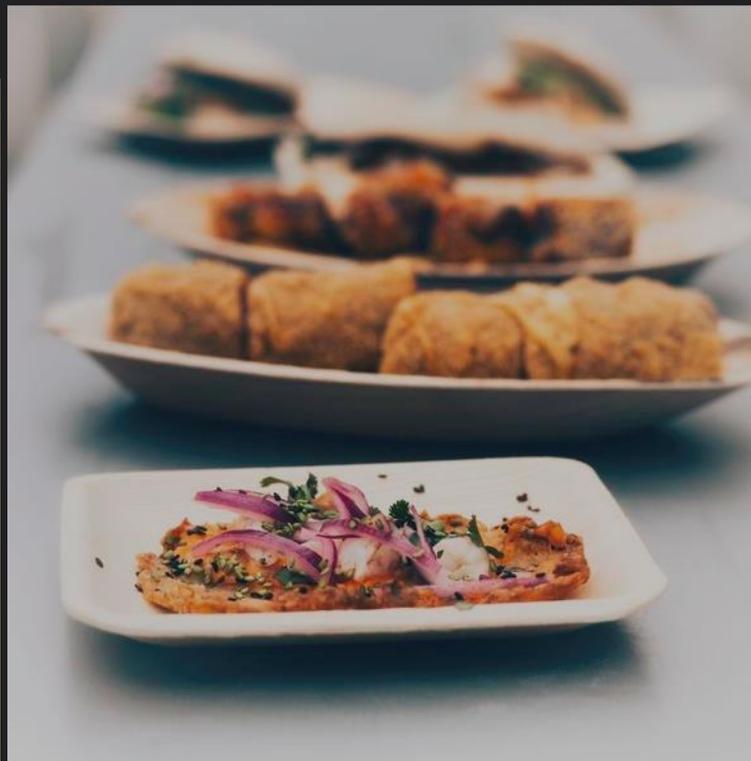


**MOLLETE DE
PRINGADA**



**MOLLETE DE
LANGOSTINOS EN
TEMPURA**





FLAMENQUINES
"TRADIZIONÁ"



TACO ANDALUZ

ORIGINALES FLAMENQUINES ELABORADOS ARTESANALMENTE

"**TRADIZIONÁ**", de jamón de cerdo fresco con cecina, queso de cabra, tomate seco y albahaca, envuelto en pan rallado.

TOSCANO, con pollo, panceta italiana, queso gorgonzola, aceitunas y rúcula.

ALGUNAS SORPRESAS DE VEZ EN CUANDO

TACO ANDALUZ. Tortita de camarón con crema de salmorejo y ceviche de gambón

SONSOS FRITOS, sólo en temporada, con el aderezo a tu gusto (cayena, curry, ras-el-hanut, ajo y perejil o, simplemente, sal) ... te los comerás como las pipas.

CREATIVIDAD, ORIGINALIDAD Y CALIDAD

PROPUESTAS QUE COMBINAN CONCEPTOS TRADICIONALES CON INGREDIENTES

INTERNACIONALES Y ACTUALES, PARA CREAR FUSIONES QUE SORPRENDAN A TU PALADAR

ALLÍ DONDE ESTÉS, EN CUALQUIER ENTORNO ESPECIAL

ADAPTÁNDONOS A CUALQUIER ESPACIO, SIN PERDER NUNCA NUESTRO ESPÍRITU Y EL CUIDADO EN LA ELABORACIÓN DE NUESTROS PLATOS Y RACIONES

CON NUESTROS FOOD-TRUCKS "TRADIZIONÁ", LLEVAMOS LA MEJOR "STREET-FOOD" A CADA RINCÓN. CUIDANDO LOS DETALLES, AUNQUE SEA EN ESPACIOS PEQUEÑOS. ORGANIZANDO LAS TAREAS PARA ASEGURAR EL MEJOR SERVICIO. Y, SOBRE TODO, TRABAJANDO CADA DÍA PARA OFRECEROS PROPUESTAS ORIGINALES Y SORPRENDENTES.



PUEDES ENCONTRARNOS EN ...

Mercado....
de Motores



STOCK!
Feria Outlet





TANTO SI ESTÁS ORGANIZANDO UN EVENTO PRIVADO (BODA, COMUNIÓN, CUMPLEAÑOS, ANIVERSARIO, ...) COMO SI ES ALGÚN EVENTO CORPORATIVO O SI TE ENCARGAS DE LA ORGANIZACIÓN DE ACTIVIDADES PÚBLICAS, TENEMOS SOLUCIONES Y PROPUESTAS PARA TI CON NUESTROS FOOD-TRUCKS.

AUTÉNTICAS EXPERIENCIAS GASTRONÓMICAS EN LA CALLE

EVENTOS PRIVADOS

CREAREMOS UN AMBIENTE ORIGINAL Y DIVERTIDO, QUE PUEDE INCLUIR TODO TIPO DE BEBIDAS SERVIDAS DESDE NUESTRO "REMOLQUE-BAR" Y MÚSICA EN DIRECTO, SI LA NECESITAS. SERÁ INOLVIDABLE.



- VARIEDAD GASTRONÓMICA
- REMOLQUE-BAR
- MÚSICA EN DIRECTO
- DJ'S
- SERVICIO DE CAMAREROS
- ACONDICIONAMIENTO DEL ESPACIO

CATERING

ADEMÁS DE NUESTRAS PROPUESTAS HABITUALES, PODEMOS INCLUIR OPCIONES ADAPTADAS AL ESTILO QUE MÁS TE GUSTE PARA TUS INVITADOS.

STREET-FOOD

MERCADOS VINTAGE, STREET-FOOD MARKETS, FESTIVALES, CONCIERTOS, FIESTAS POPULARES ... ALLÍ PODRÁS ENCONTRARNOS Y CONTAR CON NOSOTROS PARA ELLOS.

1 FOOD-TRUCK CLÁSICO, CON TODOS LOS ELEMENTOS PROPIOS DE UNA COCINA PROFESIONAL, CONSTRUIDA EN ACERO INOXIDABLE SANITARIO.



2 REMOLQUE ADAPTABLE COMO COCINA, REMOLQUE-BAR O ÁREA AUXILIAR DE TRABAJO.



3 CARPA DE 4.5X3 M, CON MOBILIARIO INOX Y MAQUINARIA DE HOSTELERÍA.



NUESTROS FOOD-TRUCKS ESTÁN INSPIRADOS EN AIRES DEL SUR DE ESPAÑA Y CON UNA PROPUESTA GASTRONÓMICA QUE MEZCLA LA "TRADIZIÓN", CON PEQUEÑOS RETOQUES INNOVADORES.

Flamenquines, Molletes
y algunas sorpresas

FOOD-TRUCKS & CARPA

EN NUESTRAS OPERACIONES, PODEMOS IR ACOMPAÑADOS DE NUESTRO REMOLQUE, EL CUAL PUEDE HACER LAS VECES DE REMOLQUE-BAR O, ESPECIALMENTE EN EVENTOS DE CIERTA DURACIÓN, NOS AYUDA COMO ELEMENTO AUXILIAR DE ALMACENAJE Y FREGADO, AUNQUE NO SIRVAMOS BEBIDAS.

TAMBIÉN ESTÁ COMPLETAMENTE PREPARADO COMO COCINA Y DISPONE DE TODA LA MAQUINARIA NECESARIA PARA DAR SERVICIO CON NUESTRA PROPUESTA GASTRONÓMICA, EN CASO DE SER NECESARIO.

AMBOS VEHÍCULOS CUENTAN CON TODOS LOS REGISTROS SANITARIOS EN REGLA, BOLETINES ELÉCTRICOS PARA UN MÁXIMO DE 15KW (CAMIÓN) Y 5.5KW (REMOLQUE), ESTÁN CONSTRUIDOS EN ACERO INOXIDABLE SANITARIO Y CUENTAN CON AGUA CALIENTE Y FRÍA.

NUESTRA CARPA ESTÁ COMPLETAMENTE DOTADA DE MAQUINARIA DE HOSTELERÍA PROFESIONAL Y MOBILIARIO DE ACERO INOXIDABLE.

PERSONAL

EL PERSONAL DE OPERACIÓN PUEDE LLEGAR A SER DE HASTA 7 PERSONAS SIMULTÁNEAMENTE TRABAJANDO, CON EL OBJETIVO DE GARANTIZAR LA CALIDAD Y LA VELOCIDAD NECESARIAS EN EL SERVICIO, Y DISPONE DE LA FORMACIÓN NECESARIA RESPECTO A LA MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS Y ALÉRGENOS ALIMENTICIOS.

DIMENSIONES



MATERIAS PRIMAS Y CONTROL SANITARIO

PARA LA ELABORACIÓN DE NUESTROS PRODUCTOS, HEMOS REALIZADO UNA CUIDADOSA SELECCIÓN DE NUESTROS PROVEEDORES PARA LAS MATERIAS PRIMAS BÁSICAS Y PRINCIPALES, CON EL OBJETIVO DE ASEGURAR LA CALIDAD DE NUESTROS PLATOS FINALES. COCINAR EN POCO ESPACIO, NO DEBE REDUCIR LA CALIDAD.

- LAS CARNES COCINADAS E INGREDIENTES QUE REQUIEREN ELABORACIÓN PREVIA (RABO DE TORO, PRINGADA DE COCIDO, PULLED PORK, CALDO DE COCIDO, ...), SON COCINADOS POR NUESTRO PROVEEDOR ESPECIALIZADO EN 5ª GAMA, SIGUIENDO LAS INSTRUCCIONES Y RECETAS DE NUESTRO RESPONSABLE GASTRONÓMICO (JUAN POZUELO), EJERCIENDO COMO NUESTRA COCINA CENTRAL.
- LOS MOLLETES UTILIZADOS PARA NUESTROS PLATOS, ESTÁN ELABORADOS ARTESANALMENTE Y UTILIZANDO SÓLO INGREDIENTES NATURALES, Y SON PROCEDENTES DE LOS HORNOS TRADICIONALES DE ANTEQUERA.
- LAS CARNES Y MARISCOS FRESCOS O CONGELADOS (POR RAZONES DE CONSERVACIÓN), SON SUMINISTRADAS POR PEQUEÑOS PROVEEDORES LOCALES, CON REGISTRO SANITARIO Y TODAS LAS CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO Y TRANSPORTE PARA GARANTIZAR LA CORRECTA CONSERVACIÓN CON MÁXIMA CALIDAD DE LOS MISMOS.
- PARA EL RESTO DE PRODUCTOS DE “DESPENSA”, NOS APOYAMOS EN LOS SERVICIOS DEL MAYOR DISTRIBUIDOR DE ALIMENTACIÓN PARA HOSTELERÍA DEL MERCADO, QUIEN NOS ASEGURA LA PERMANENTE DISPONIBILIDAD DE LOS PRODUCTOS SELECCIONADOS Y LA ENTREGA EN PLAZOS Y CONDICIONES NECESARIOS.

TODO ESTE ESFUERZO POR ASEGURAR LA CALIDAD DE LAS MATERIAS PRIMAS, SE VE REFLEJADO EN LOS RESULTADOS DE NUESTRA PROPUESTA, CUIDADA AL MÁXIMO Y SUPERANDO LAS LIMITACIONES PROPIAS DE UN FOOD-TRUCK.

LAS FICHAS TÉCNICAS COMPLETAS Y LOS SISTEMAS DE TRAZABILIDAD DE NUESTROS PLATOS, ESTÁN DISPONIBLES AL INICIO DE CADA OPERACIÓN, Y SU MANIPULACIÓN SE BASA EN NUESTRO PROPIO SISTEMA DE PCH, SOBRE LA BASE DE UN MODELO DE APPCC.



WWW.COMAYCALLE.COM

TODA LA INFORMACIÓN QUE PUEDES NECESITAR ACERCA DE NOSOTROS, NUESTROS SERVICIOS, NUESTRAS PROPUESTAS “GASTRO” (LA ACTUAL Y LAS QUE LLEGARÁN PRONTO), FORMULARIO DE CONTACTO, SUSCRIPCIÓN A NUESTRO NEWLETTER, PRÓXIMAS UBICACIONES DONDE ENCONTRARNOS, OPORTUNIDADES DE EMPLEO, ...

CONTACTA CON NOSOTROS

PUEDES HACERLO A TRAVÉS DE NUESTRA PÁGINA WEB, UTILIZANDO EL FORMULARIO DE CONTACTO.

SI LO PREFIERES, MÁNDANOS UN MAIL A HOLA@COMAYCALLE.COM.

SI NECESITAS COMENTAR ALGO CON NOSOTROS DE MANERA MÁS PERSONAL, PUEDES LLAMARNOS O ESCRIBIRNOS DIRECTAMENTE, ESTAREMOS ENCANTADOS DE ATENDERTE:

ALFREDO VÁZQUEZ

ALFREDO@COMAYCALLE.COM

M. +34 696 419 879

PUEDES CONTAR CON NOSOTROS PARA TODO LO QUE NECESITES.

SOCIAL MEDIA

SIGUE NUESTROS PERFILES EN LAS REDES SOCIALES Y TE MANTENDREMOS INFORMADO DE TODAS NUESTRAS NOVEDADES.



[@COMA_Y_CALLE](#)

[@TRADIZIONA_FOODTRUCK](#)



TradiZioná
by &Calle



WWW.COMAYCALLE.COM/TRADIZIONA



@TRADIZIONA_FOODTRUCK



&Calle

C/ MIGUEL ÁNGEL, 6. 1º 7
28010 - MADRID
WWW.COMAYCALLE.COM