



WWW.COMAYCALLE.COM
IG: @COMA_Y_CALLE

DOSSIER INFORMATIVO



molleteca

MOLLETES CON MUNDO

by  &Calle

IG: @molleteca

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

NUESTRA HISTORIA

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



STREET-FOOD



Molletes artesanales de Antequera con rellenos originales y sorprendentes, que fusionan culturas y te trasladan por el Mundo

MOLLETES CON MUNDO CON PAN ARTESANAL DE LOS HORNOS DE ANTEQUERA

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

SEVILLA - RABO DE TORO con salsa de sésamo tostado, cebolla morada marinada y rúcula.

SAN FRANCISCO - PULLED PORK con salsa mayo-kimchee, cebolleta y rúcula.

TOKYO - GAMBÓN EN TEMPURA con alioli negro de sepia y wakame en dos versiones.

ESTAMBUL - ALBONDIGUITAS ESPECIADAS de ternera con yogur de hierbabuena, pepino y hierbabuena fresca.

MUNICH - PASTRAMI con ensalada de chucrut a la mostaza, zanahoria y remolacha ralladas y cebolla frita

GOA - POLLO CRUJIENTE en maíz, con cebolleta picada, mayonesa de curry y pimentón, siracha, cilantro y guindillas (aparte)

MONTERREY - COCHINITA PIBIL con rodajas de tomate cherry amarillo, jalapeños, cebolla morada marinada y cilantro

BURDEOS - CARNE DE TERNERA CON TRUFA, jamón de pato, cebolla frita, rúcula y yogur de foie

SEVILLA



SAN FRANCISCO



TOKYO



MONTERREY



MADRIZ



BURDEOS



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 "MOLLETECA", 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, EN COLABORACIÓN CON NUESTROS PARTNERS

STREET-FOOD

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

FOOD-TRUCKS & CARPA



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.



PROPUESTAS QUE COMBINAN CONCEPTOS TRADICIONALES CON INGREDIENTES INTERNACIONALES Y ACTUALES, PARA CREAR FUSIONES QUE SORPRENDAN A TU PALADAR. .

TradiZiona

by Calle
www.calle.com
1136000000.com

Fiamenquanes, hollidos
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.

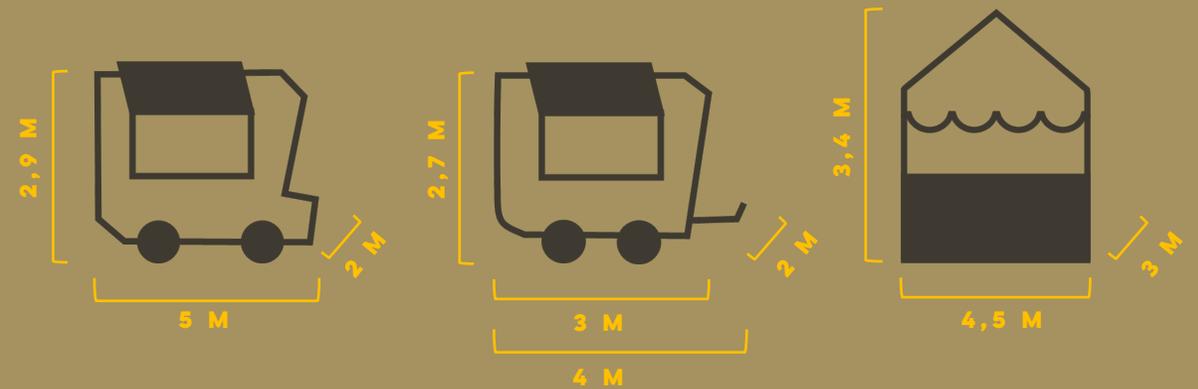
AMBOS VEHÍCULOS CUENTAN CON TODOS LOS REGISTROS SANITARIOS EN REGLA, BOLETINES ELÉCTRICOS PARA UN MÁXIMO DE 15KW (CAMIÓN) Y 5.5KW (REMOLQUE), ESTÁN CONSTRUIDOS EN ACERO INOXIDABLE SANITARIO Y CUENTAN CON AGUA CALIENTE Y FRÍA.

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, 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
@MOLLETECA



WWW.COMAYCALLE.COM
IG: @COMA_Y_CALLE



molleteca

MOLLETES CON MUNDO

by  &Calle

IG: @molleteca

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