Dossier

La Salaína

La Salaína es un proyecto de Food Truck capitaneado por dos jóvenes emprendedores Extremeños.

Nuestro objetivo es poder trasladar la gastronomía de Extremadura a todos los rincones de España recorriendo eventos y festivales.

La Salaína es un proyecto que deseábamos realizar hace mucho tiempo. La situación actual ha provocado que, por fin, demos ese paso adelante necesario para echarnos a rodar.

Manuel y Gloria

Cocinar nos apasiona y queremos demostrar que los platos elaborados y la itinerancia no están reñidos.

Llevamos más de **14 años** trabajando en el sector de la hostelería con nuestro propio cátering **COME Y CALLA**

una referencia en el sector, así que estamos acostumbrados a la carretera.

No obstante, tenemos que reconocer que tener un espacio como La Salaina y poder elaborar cómodamente en ella es una maravilla.

Estamos deseando recalar en vuestro evento o celebración para demostraros de lo que somos capaces.

Nuestra Gastronomía

Queremos ofrecer a nuestros clientes una oferta gastronómica en la que se demuestre que en un Food Truck, se pueden ofrecer platos elaborados. No obstante, nos adaptamos a las necesidades de los eventos y la demanda del público.

A continuación te enunciamos nuestras especialidades aunque tenemos una oferta gastronómica más amplia que se adapta a vuestras necesidades y/o gustos:

- Ensalada de brotes tiernos con rulo de cabra y vinagreta de mango
- Brownie ibérico (estofado de carrillada de cerdo)
- Rústico de ternera con mahonesa de soja (bocadillo de estofado de ternera ahumada)
- Pizza de morcilla de Guadalupe
- Wok de tallarines con verdura y secreto ibérico
- Jamón ibérico
- Queso torta

100% Extremadura

Los productos que utilizamos son 100% Extremadura. Somos Extremeños y nos gusta trasladarlo a nuestras elaboraciones. Nos encanta innovar incorporando algunas pequeñas joyas de los productores de kilómetro cero, ya sabes, **del campo a la mesa.**

Estamos encantados de poder contar con una despensa de producto regional tan amplia y trasladar, a través de nuestros platos las excelencias de nuestra tierra.

Además de Extremeños somos jóvenes y nos gusta trabajar las elaboraciones desenfadadas y adaptadas a las nuevas tendencias gastronómicas.

Sostenibilidad a tope

En un sector cada vez más concienciado con la sostenibilidad intentamos apostar por envases **BIODEGRADABLES** fabricados con bambú, cartón o papel.

Legales

Contamos con todos los permisos necesarios para la food truck. Al ser propietarios de empresa de cátering, disponemos de registro sanitario alimentario .

Esperamos que La Salaína sea de vuestro agrado,
nosotros la hemos creado con mucho cariño.

Información y reservas:
678 79 48 43