



# CATERING & FOOD TRUCK

ES TALLER DE CA'N PINTXO



¡La Food Truck más gamberra de Mallorca!

Os presentamos La Pintxo Móvil, el Food Truck de Caín Pintxo. ¡Con ella vamos al fin del mundo! Un elemento imprescindible que le dará a tu evento un toque especial con el que tus invitados se quedarán encantados.

Se trata de una Food Truck completamente equipada, que se viene con nosotros en los caterings como “nuestra cocina”, de esta forma, no es necesario que utilicemos ni ensuciemos nada, siendo completamente independientes. También, nos da la opción de servir desde el mismo Food Truck si la fiesta lo requiere, por lo que para un evento más informal, pre-party o shooting, es perfecto.

Trabajamos con conciencia, amor y cariño por lo nuestro. Por eso, nos hemos comprometido con una filosofía de proximidad #KM0, apostando por productos de origen local, cultivados en nuestras apreciadas islas. Nos apasiona jugar con la cocina, por lo que todos los platos que te presentamos se pueden versionar según temporada, producto, inspiración o tus propios gustos.

Aquí os dejamos un pequeño muestrario de nuestro trabajo y elaboraciones, así como las diferentes maneras de enfocar el evento.

#### LEYENDA

---

 VEGANO  VEGETARIANO  PICANTE



# Desayuno dulce

... para empezar el día

*Bollería, hojaldres, masas y productos artesanales elaborados con masas madre y sin aditivos químicos.*

---

## Desayuno dulce 🌿

Mini croissant.

Mini croissant de chocolate.

Mini croissant de almendra.

Mini croissant de figatella con confitura de albaricoque.

Mini croissant de frambuesa.

Mini donuts.

Mini rollito de chocolate, naranja y canela.

Mini cinnamon roll.

Mini cake de algarroba.

Mini cake de zanahoria.

Mini pastel de chocolate y albaricoque.

Bowl de cereales con yogurt y fruta de la temporada.



# Desayuno salado

... para empezar el día

*Bollería, hojaldres, masas y productos completamente artesanales elaboradas con masas madre y sin aditivos químicos.*

---

Sandwich de jamón de pato, confitura de cebolla e higos.

Sandwich de pesto casero, mozzarella y champiñones confitados. 🌿

Bikini 2.0 con jamón ibérico y queso mahonés de oveja con trufa.

Croissant de queso mahonés y confitura de tomate de ramallet. 🌿

Croissant aguacate, lechuga, tomate y huevo. 🌿

Croissant de jamón ibérico y guacamole.

Magraneta de pollo crujiente y baby leaf.

“Trinxat” hamburguesa de col y patata en pan de magraneta. 🌿

Magraneta de bacalao ahumado y piquillos.

Mini wrap de salmón ahumado, wacame y fresas.

Mini wrap de Pollo al curry y cebolla confitada.

Mini wrap de Berenjena asada con humus. 🌿



# Corner Mallorquí

*Un clásico versionado...*

## “COQUES”

Berenjenas al horno con queso curado y almendras. 🌿

Calabacín con salsa de albahaca y piñones. 🌿

Puerro con jamón y mermelada de higos.

Sobrasada con cebolla y albaricoques.

Zanahoria, hinojo y “botifarrón”.

Bacon con espinacas, pasas y piñones.

## “PANADES” ABIERTAS

Cordero balear con curry.

Guisantes y gambas con menta.

Pollo teriyaki.

Lomo de cerdo ibérico con salsa barbacoa.

Sepia en su tinta.

Pescado con verduras.



# Snack Pack

*...llévatelo contigo*

---

## **SNACK PARA ELEGIR, 1 pc./pp.**

Wrap de pesto con mozzarella, rúcula y tomates cherry semi secos. 🌿

Sandwich de pulled pork con col lombarda y mostaza.

Sandwich de salmón ahumado, berros, brotes de espárragos y shitakes confitados.

## **CON**

1 botella de agua y  
1 smoothie de manzana, zanahoria y remolacha. 🌿

1 bolsita de chips vegetales. 🌿

1 Pieza de fruta ECO. 🌿



## Classic BBQ

*...recien preparada a la brasa por uno de nuestros chefs!*

---

Calamar de bou del barco Villa de Sóller con especias cajún.

Brocheta de gambas o langostinos y salsa agridulce.

Mejillones de roca de Menorca con nuestra salsa marinera.

Butifarras catalanas de “Can Company”.

Pluma ibérica “Joselito”.

Chupa Chups de pollo campero con salsa de mole y kikos.

Costillas de porc negre con salsa BBQ.

Txuletón de ternera de pastura “Vermella menorquina ECO”  
certificada de Embotits RAIMA (1kg. aprox.)



# Pintxos Gamberros

*...nuestra especialidad hechos con LOVE.*

---

## **Cappuccino de verduras** 🌿

Verduras de temporada con puré de boniato y espuma de miel ahumada.

## **Gamb 'n' Roll o Lobster Roll**

Gamba o bogavante crujiente con ensalada de col y rábano en brioche casero.

## **Sandwich Chic** 🌿

Pan casero con pesto, shiitakes y tomates asados, queso mozzarella fundido.

## **Piadinia**

Salmón ahumado, brossat, rúcula y tomates cherry asados.

## **Fajita**

Pollo campero asado, tomate, parmesano y mantequilla de cacahuets picante.

## **Taco Mexiterráneo**

Taco con porcella marinado en achiote, col morada, piparras y mayonesa "Martínez" (ligeramente picante).

## **Mini hamburguesa**

Mini burger de chuletón madurado durante 45 días, en pan de brioche, con queso y mostaza de hierbas.





## El Dulce

*...no debe perderse.*

---

Brownie casero con nueces. 🌱

Jugoso bizcocho de coco. 🌱

Fruta de la temporada. 🌱

Bombón Mallorquín. 🌱

*\*Posibilidad de opciones veganas 🌱*



# Coffee Corner

---

Selección de cafés Nespresso

&

Tés variados.

**NESPRESSO**<sup>®</sup>



## ES TALLER DE CA'N PINTXO

---

CARRER DE CETRE, 19 - BAJOS · 07100 SÓLLER  
T.- +34 971 63 40 16 · [estaller@canpintxo.com](mailto:estaller@canpintxo.com)

[estaller.canpintxo.com](http://estaller.canpintxo.com)