



Vxiringuiteando

Manual de Gastronomía Playera Divertida



Powered by



Danny Hawthorn

Gastronomy Projects Creative Manager



Txiringuiteando

Vehículos Eléctricos, Inteligencia Artificial, Digitalización...

El Siglo XXI nos ha hecho la vida más cómoda y ha actualizado nuestros hábitos de vida. Pero lo que nada va a cambiar es que nos encantan la playa y sus txiringuitos.

Aquí te presentamos una Propuesta Gastronómica desenfada, divertida y exquisita para que esos establecimientos tan queridos y añorados sigan acompañándonos cada verano, actualizando su **Carácter Culinario.**





Productos y Recetas



Vxiringuiteando

Referencias y Recetas

Producto (SAP)	Receta
Crema de Calabaza 26742	Chill Salmorejo de Calabaza y Azahar
Pulled Pork 38257	Fresh Brioche
Ensaladilla Rusa 22967	Ensaladilla con Ventresca
Albóndigas Tomate 38427	Polpettes con Cous Cous de Frutos Secos
Filete de Pollo 12110	Piruletas de Pollo al Teriyaki
Ragout de Cerdo 38960	Shepperd's Pie
Carrilleras al Vino 38272	Thai Baos
Bolognesa Vegetal 38477	Surfer Nachos
Goulash Vegetal 38478	Splash Poke
Pollo Picantón 38323	Caesar's Salad
Hamburguesa Asada 90 grs 35105	Summer Burger
Costillar MostazaMiel 34049	ClothesLine Ribs





Vxiringuiteando

Presentación de Carta



BARRAKA BAR

PARA PICAR

Chill Salmorejo de Calabaza	Ensaladilla con Ventresca
Piruletas de Pollo Teriyaki	Fresh Brioche
Thai Baos	Polpettes con Cous Cous
Shepperd's Pie	Surfer Nachos
Caesar's Salad	Summer Burger
Splash Poke	ClothesLine Ribs

BEBIDAS

Daiquiri	Tequila Sunrise
Sex on the Beach	Boulevardier
Mojito	Piña Colada

Chill Salmorejo de Calabaza y Azahar



- Crema de Calabaza Campofrío HealtCare
- Aove
- Agua de Azahar
- Sal
- Aceite de Semillas

* Sugerencia de Presentación

Fresh Brioche



- Pan Brioche
- Pulled Pork Campofrío
- Salsa Ranchera
- Mashed Aguacate
- Salsa Barbacoa
- Cebolla Morada Encurtida Laminada

* Sugerencia de Presentación

Ensaladilla con Ventresca



- Ensaladilla Rusa Campofrío
- Ventresca de Atún
- Cherries Laminados
- Láminas de Pan Crujiente
- Cebollino Picado

* Sugerencia de Presentación

Polpettes con Cous Cous de Frutos Secos



- Albóndigas con Tomate Campofrío
- Cous Cous de Frutos Secos
- Crema Agria
- Grisinnis
- Cebollino Picado

* Sugerencia de Presentación

Piruletas de Pollo Teriyaki



- Filetes de Pollo Asados Campofrío
- Salsa Teriyaki
- Semillas de Sésamo
- Cebollino Picado
- Mashed Potatoes

* Sugerencia de Presentación

Shepperd´s Pie



- Ragout de Cerdo Campofrío
- Mashed Potatoes
- Salsa de Tomillo
- Cebollino Picado
- Queso Rallado

* Sugerencia de Presentación

Thai Baos



- Pan Bao 35 grs (x 3)
- Carrilleras al Vino Campofrío
- Salsa de Carrilleras Ligada
- Mahonesa Picante
- Mermelada de Piña
- Cebollino Picado
- Polvo de Chile Tostado

* Sugerencia de Presentación

Surfer Nachos



- Totopos de Maíz
- Bolognesa Vegetal Campofrío
- Guacamole
- Crema Agria Vegana
- Salsa Cheddar Vegana
- Pico de Gallo
- Cebollino Picado

* Sugerencia de Presentación

Splash Poke



* Sugerencia de Presentación

- Arroz para Microondas
- Aliño de Poke
- Anacardos Machacados
- Cherries Laminados
- Ensalada de Alga Wakame
- Arándanos Frescos
- Piña en daditos
- Goulash Vegetal Campofrío
- Cebollino Picado

Caesar´s Salad



* Sugerencia de Presentación

- Mezclum Baby Leaf
- Aliño de Salsa César
- Queso en Polvo
- Crouttons de Pan
- Cherries Laminados
- Sellos de Bacon Campofrío
- Tapenade
- Pollo Picantón Campofrío
- Cebollino Picado

Summer Burger



- Pan de Burger
- Mahonesa Picante
- Mezclum Baby Leaf
- Cherries Laminados
- Hamburguesa Asada 90 grs Campofrío
- Queso Cheddar Laminado Campofrío
- Guacamole
- Pepinillos Agridulces Laminados

* Sugerencia de Presentación

ClothesLine Ribs



- Tendedor de Comida
- Costillar MostazaMiel Campofrío
- Salsa MostazaMiel
- Mashed Potatoes

* Sugerencia de Presentación



Infraestructura

Infraestructura Necesaria

Equipo	Consumo Eléctrico	Cantidad
Mesa de Trabajo Refrigerada 2 Puertas	440 W (220 W/Ud)	2 Uds
Horno Ventilación 4 Bandejas	3.100 W	1 Ud
Baño María Eléctrico	1.200 W	1 Ud
Vaporera de Sobremesa	800 W	1 Ud
Vitrocerámica de Sobremesa	3.500 W	1 Ud
Microondas	1.600 W (800 W)	2 Uds
Arcón Congelador	200 W	1 Ud
Pica Lavamanos	0	1 Ud
Consumo Total	10.840 W	





Vxiringuiteando

Manual de Gastronomía Playera Divertida



Gracias !!!

Powered by



Danny Hawthorn

Gastronomy Projects Creative Manager