



El Carrito Foodtruck

Spaanse passie op wielen

Bedrijfslunches, afterwork party, events,...

Wat begon als een kleine Spaanse winkel
meer dan 100 jaar geleden, groeide uit tot
een verhaal vol smaak.

Vandaag brengen we die traditie naar jouw event
met onze foodtruck.

We koken zoals in Spanje: vers, eerlijk en met liefde.
Onze paella sist in de pan, de tapas komen warm
van het vuur en de jamón wordt
ter plaatse afgesneden –precies zoals het hoort.

We zijn er voor bedrijven, families en
iedereen die houdt van zuiderse gezelligheid.
Met premium ingrediënten, eigen import
en 25 jaar cateringervaring maken we
van elk moment een feest.

★ SIGNATURE HOT ITEMS

Paella mixta heerlijke ter plaatse bereide klassieke paella, rechtstreeks uit de pan geserveerd met kip, gambas, mosselen, chorizo, paprika, calamares, ui, erwten, saffraan en natuurlijk de echte Spaanse paellarijst,	€14,00
Albóndigas de enige echte gehaktballetjes lekker gekruid en in een typische Spaanse tomatensaus	€10,00
Alitas de Pollo Verse in onze de oven gebakken vleugelboutjes, heerlijk krokant	€10,00
Pinchitos de Pollo Gebakken kippenpiesjes met citroen, look & typisch Spaans kaneel	€10,00
Patatas Bravas originales De originele bereiding van patatas bravas, met huisgemaakte bravasaus en alioli	€9,00
 Tostas	
Tosta con tomate Een koude klassieke, zuiderse tosta met pure smaken.	€9,50
Tosta con tomate, cabra y miel Een warme combinatie van tomaat, zachte geitenkaas en honing	€10,00
Tosta con serrano y tomate Een elegante tosta met serranoham en rijpe tomaat.	€14,00
Tosta con berenjena y miel Een warme combinatie van gegrilde aubergine en honing.	€13,00
Tosta con tortilla Een hartige warme tosta met Spaanse tortilla en alioli.	€14,00
Tosta con tomate y anchoas Een warme zuiderse klassieker met tomaat en ansjovis.	€10,00
Tosta con pimientos y chorizo Een pittige tosta, warm met paprika en geroosterde chorizo.	€10,00



Bocadillos calientes

Hamburguesa ibérica

Gourmet burger van Iberico-vlees met cheddar saus, zacht gestoofde paprika, gekarameliseerde rode ui en geroosterde serranoham, geserveerd in een rustiek luxebroodje.

€15,00

Perrito caliente

Hotdog omwikkeld met krokant gebakken serranoham, met sla, augurk en huisgemaakte tomatillo-saus, geserveerd in een rustiek hotdogbroodje.

€11,00

Cubano de luxe

Beboterd, krokant gegrild broodje gevuld met solomillo adobada, pata negra, smeltende kaas, mosterd en mayonaise. Onder de paninigrill tot een heerlijk smeuiig, warm en krokant broodje.

€14,00



Croquetas

Croquetas de jamón ibérico

tapas kroketjes (3 stuks) van het pata negra varkentje

€12,00

Croquetas de chorizo

tapas kroketjes (3 stuks) van chorizo

€10,00

Croquetas de paella

heerlijke tapas kroket (3 stuks) met paella vulling

€9,50

Croquetas de gambas

gambas al ajillo, drie tapaskroketjes, heerlijk en origineel

€10,00

Croquetas de zarzuela

tapas kroket (3 stuks), gebaseerd op zarzuela de zeevruchten operette uit Spanje

€11,50



Croquetas de queso de cabra

Vegetarische tapas kroket (3 stuks) met cabra (geitenkaas) en tomaten

€10,00



Croquetas mediteraneo

vegetarische tapaskroket (3stuks) met zuiderse groentjes

€9,50

Empanadillas

Geniet van deze heerlijke mini empanadas, drie stuks in een portie

Empanadilla de Carne €7.00

Empanadilla de pollo €7.00

Empanadilla de atún €7.00

Tacos Españoles

Authentieke zachte tortilla's gevuld met langzaam gegaard vlees, verse toppings en huisgemaakte sauzen.

Taco de Cerdo (varkensdraadjesvlees) € 11,00

Samenstelling:

- Zachte tortilla
- Pulled pork
- Rode ui
- Salsa tomatillo
- koreander

Taco de Pollo al ajillo (kipdraadjesvlees) € 11,00

Samenstelling:

- Zachte tortilla
- Pulled chicken
- knoflook
- citroenzeste
- peterselie
- zure room

Taco de Ternera (runddraadjesvlees) € 11,00

Samenstelling:

- Zachte tortilla
- Langzaam gegaard rundvlees
- Pimenton estofado
- Manchego-snipers
- Tomaat-peterselie salsa
- Rode ui

Del mar

Gambas al ajillo foodtruckportie (2 spiesjes – 20 gambas). **€16,00**
Gamba spiesje in typisch Spaanse bereiding met lookolie

Gambas asturiana foodtruckportie (2 spiesjes – 20 gambas). **€18,00**
gamba spiesje met een sausje van anis Asturiana
room, peterselie en tomaat

Rabas **€11,50**
iets minder bekend, dan calamares,
deze inktvisreepjes worden gepaneerd en gefrituurd,
ook met onze heerlijke zelfbereide salsa verde

Paella casera (portie)

Onze paella wordt altijd vers ter plaatse bereid. We werken al jaren met hetzelfde recept De smaak, het aroma en de showcooking maken dit gerecht tot een absolute publieksfavoriet.


In de foodtruck serveren we een foodtruckportie (±350 g), ideaal voor events, after-works en snelle service.

Wil je een volwaardige maaltijd zoals in onze catering? Dan verwijzen we je graag door naar onze cateringpaella, waar we twee royale porties per persoon voorzien.

Paella Mixta **€14,00**
de klassieke paella een bonte mengeling van vlees, groenten
schelp- en schaaldieren, de perfecte smaakmix

Paella Marinera **€16,00**
deze enkel met vis en zeevruchten bereide paella,
zal iedereen verrassen door zijn subtiele smaken

Paella del Senyoret **€17,00**
een paella waar je de handen niet moet vuilmaken?
Dan is deze uitermate geschikt, ook voor recepties,
hij bevat enkel gepelde ingrediënten,
maar heeft dezelfde samenstelling als de mixta

 **Paella de la Huerta** **€14,00**
deze vegetarische paella moet in smaak zeker niet
onderdoen aan de andere, met een rijke vulling van
gebakken zuiderse groenten, peulvruchten en
gegrilde halloumi is menig vleeseter jaloers op deze topper



Dulces

Crema Catalana Cup

bijna hetzelfde al een crème brullée, maar beter, met kaneel en citruszeste

€7,90

Mousse de Chocolate Cup

heerlijke chocolade mouse van Belgische chocolade, dat moet wel want, daar is België nu eenmaal de beste in

€7,90

Tarta de Queso con lima (cup)

Spaans verse kaasdessertje met limoen zeste en een crumble bodem

€8,50

helado cono

bolletje roomijs op een hoorntje

€3,50

Churros

gefrituurde deegstengels, typische Spaans ontbijt of snack

€7,90

Tiramisú con oreo

Spaans getinte Italiaanse klassieker, met oreo koekjes en kriekjes

€8,00

Helado infantil la vaca

Spaans ijsje in leuke kindercups in koevorm

€5,90



Bebidas

Frisdranken

€3,00

Cerveza Española

€3,50

Sangría

€6,50

Witte wijn

€4,90

Rode wijn

€4,90

Rosé wijn

€4,90

Lunchformules

Onze lunchformules worden met dezelfde zuiderse zorg bereid als in een Spaanse *mercado*, met een service die maximaal anderhalf uur duurt zodat alles op zijn perfecte moment geserveerd kan worden. Jullie kiezen vooraf het gewenste lunchmenu,

De gerechten zijn niet à volonté en bediening is niet inbegrepen; jullie gasten komen hun tapas zelf ophalen aan de foodtruck, precies zoals in de levendige straten van Spanje. Wie dat wenst, kan het geheel verrijken met een drankpakket dat mooi aansluit bij de gekozen smaken en wanneer jullie niet helemaal vinden wat jullie zoeken, creëren we graag een formule op maat.

Paella Formule (foodtruckportie ±350 g) €18,90 pp

Vers in de pan, dampend, geurend en boordevol smaak. Ideaal voor snelle service op events. Voor een royale maaltijd verwijzen we naar onze cateringpaella.vooraf terwijl je wacht olijfjes, brood, aïoli en tomatentapenade

- Paella Mixta
- Paella Marisco — + €2 supplement
- Paella de la Huerta (vegi)

Koude Tapas & Paella Formule €23 p.p.

Een selectie heerlijke koude Spaanse tapas, gevolgd door een foodtruckportie paella (±350 g).

Koude tapas: serrano, manchego, chorizo, olijven, brood

Paella naar keuze:

- Mixta — inbegrepen
- Huerta (vegi) — inbegrepen
- Marisco — + €2 supplement



Warme Tapas & Paella Formule

€26 p.p.

Een royale selectie warme Spaanse tapas, gevolgd door een foodtruckportie paella (±350 g).

Warme tapas:

- Albóndigas
- Gambas al ajillo
- Patatas bravas
- Aioli
- Olijven

Paella naar keuze:

- Mixta — inbegrepen
- Huerta — inbegrepen
- Marisco — + €2 supplement



Bocado Lunch

€19

p.p. Voor bedrijven die een snelle, stevige en originele lunch willen.

Bocado naar keuze:

- Hamburguesa Ibérica
- Cubano
- Perrito Caliente Serrano

Bijgerecht:

- Patatas bravas



Tapas Completa

€30 p.p.

Een uitgebreide selectie warme én koude Spaanse tapas.
Ideaal als volwaardige maaltijd.

Warme tapas:

- Albóndigas
- Piruleta de pollo
- Patatas bravas
- Gambas Asturiana

Koude tapas:

- Serrano
- Manchego
- Chorizo
- Olijven
- Brood
- Aioli
- Aliñadas
- Paprikadip met picos



Dessertoptie

€5,50 p.p.

Foodtruckporties, ideaal als afsluiter van elke formule.

- Chocomousse
- Churros
- Panna cotta
- Flan
- Tarta de queso fresco
- Tiramisu
- Helado



DRANKPAKKETTEN (optioneel)

De drankpakketten zijn enkel beschikbaar in combinatie met onze lunchformules en gelden uitsluitend tijdens de maaltijd.

★ Non Alcoholic Fiesta Pack

€7,50 p.p.

- Water plat & bruis
- Frisdranken
- San Miguel 0,0%
- mocktail Tinto de Verano 0,0%

★ Alcoholvrij Premium Pack

€8,50 p.p.

- Alles van het Fiesta Pack
- Alcoholvrije wijn of cava 0,0%

★ Alcoholisch Drankpakket

€11,00 p.p.

- Bier
- Wijn
- Water & frisdrank

Extra's

Verhuur Statafels met Stretchhoes

€20 per tafel

Inclusief levering, plaatsing en ophalen. Strakke stretchhoes (oranje).
Ideaal voor recepties en walking dinners.

Optionele Bediening

€40/uur per garçon (per 30 gasten)

Onze bediening gaat rond met hapjes en drankjes en ondersteunt de foodtruckservice.
Aanbevolen: 1 garçon per 30 personen.



PRAKTISCHE INFO

Geen opstelkosten

Wij rekenen geen extra kosten aan voor het opstellen van de foodtruck.

Prijzen inclusief btw

Alle vermelde prijzen zijn eindprijzen, inclusief btw.

Minimum besteding

Wij komen ter plaatse vanaf een minimum besteding van €1200.

Locatie

Onze foodtrailer heeft een vlakke opstellingsruimte nodig van 7 m x 4 m, goed bereikbaar voor voertuig + trailer.

Aansluitingen

Wij hebben 2 aparte elektriciteitslijnen nodig van 32A (230V) en drinkbaar (leiding)water in de buurt.

Kilometervergoeding

€0,75 per kilometer, heen én terug, vanaf Temse.

Service

Gerechten worden standaard afgehaald aan de foodtruck voor een snelle en vlotte service.

Presentatie & Bestek

Onze tapas worden standaard geserveerd in duurzame suikerriet- of bamboebakjes, met houten vorkjes of prikkers in lijn met onze zuiderse foodtruckstijl. Wie liever een verfijndere presentatie wenst, kan kiezen voor porseleinen borden en bestek. Deze optie wordt aangeboden aan een meerkost van €5 per persoon.