



THE FLAMES: PASIÓN POR LA PARRILLA SOBRE RUEDAS

MAESTROS DEL FUEGO. SABOR ARTESANAL.
EXPERIENCIAS INOLVIDABLES.

MAESTRÍA CULINARIA: FUSIÓN INTERNACIONAL DEL AHUMADO CANADIENSE A LA BRASA URUGUAYA



EXPERIENCIA DESDE 2014. Cocineros y reposteros con una década de trayectoria en España.



EL MAESTRO ASADOR. Fusión de técnicas internacionales, perfeccionando el arte de los ahumados en Canadá y la barbacoa tradicional en España.



ESPECIALIDAD. Capacidad de atención para grandes volúmenes, masías y eventos exigentes.

LA BASE: MATERIA PRIMA DE PRIMERA DIVISIÓN



GARANTÍA DE ORIGEN

Montserrat

Trabajamos con el proveedor más antiguo y grande de Cataluña.



CALIDAD ESPECTACULAR

Montserrat

Selección rigurosa de carne para asegurar un sabor excepcional en cada corte.



OBJETIVO

Montserrat

Dar a conocer un producto de alta calidad, lejos de la comida rápida convencional.



EL ESCENARIO: ESTÉTICA INDUSTRIAL Y FUNCIONALIDAD

Un Food Truck tipo contenedor naranja con estética cuadrada y robusta que se convierte en el centro de atención.



DISEÑO ÚNICO.

Estética de contenedor industrial.



TRANSFORMACIÓN EN VIVO

De un formato compacto de 3 metros, bajamos la rampa posterior para convertirla en un espacio de trabajo de 4 metros.



LA RAMPA ES CLAVE

La pared posterior se abre para crear un techo protector y un suelo firme para la parrilla y el mostrador.





HAMBURGUESAS DE AUTOR

150gr de carne de ternera de primera calidad en pan brioche esponjoso.

HAMBURGUESA CLÁSICA 11,00€

Acompañada de cebolla, mezclum, tomate, queso y mayonesa.

HAMBURGUESA COOL MOOSE 12,00€

Con mayonesa, cebolla, mezclum, tomate, queso, bacon y salsa barbacoa.

EL ASADOR: CORTES PREMIUM A LA BRASA

Ahumados y hechos al fuego con
nuestro chimichurri artesanal.

VACÍO 12,00€

Porción de 250gr de vacío ahumado y hecho a la
brasa, picado al plato acompañado de pan.

PICAÑA 14,00€

Porción de 250gr de picaña ahumada y hecha a la
brasa, picado al plato acompañado de pan.

También disponible: Costillas de Ternera, Lomo de Cerdo.



SABORES DEL MUNDO Y FAVORITOS DE SIEMPRE

HOT DOGS (21 cm en pan de Viena suave)

CLÁSICO: Con mayonesa, ketchup y mostaza.

CALGARY: Con bacon, cebolla crujiente, queso y salsa barbacoa.

7,00€

8,00€

EMBUTIDOS (En pan baguette)

BUTIFARRA DE PAGÈS: Con lechuga y tomate.

CHORIZO CRIOLLO: Con chimichurri, lechuga y tomate.

CHISTORRA: Con lechuga y tomate.

8,00€

7,00€

7,00€





BOCADILLOS GOURMET Y ACOMPÑAMIENTOS

Bocadillos

SPICED PULLED PORK - 12,00€

Paletilla de cerdo asada a fuego lento durante 7 horas, con cebolla caramelizada y salsa barbacoa picante en pan brioche.

CHIVITO - 13,00€

Bocadillo de filete de ternera (vacío) con mayonesa, tomate, cebolla, bacon, queso y huevo.

Siders - Para Compartir

FRENCH FRIES (GRANDE) - 7,00€

Barca de patatas con salsas artesanales.

PATATAS CON CHISTORRA Y HUEVO (GRANDE) - 10,00€

Con huevo frito y salsas artesanales.

LLEVAMOS LA FIESTA A DONDE ESTÉS



BODAS Y CELEBRACIONES PRIVADAS.

Un toque original
para tu día especial.



EVENTOS CORPORATIVOS.

Profesionalismo
para tu empresa.



FERIAS Y FIESTAS PATRONALES.

Capacidad para
grandes multitudes.



COLEGIOS Y EVENTOS PÚBLICOS.

Opciones para todas
las edades.

PERSONAL BILINGÜE: NUESTRO EQUIPO ES MUY ATENTO, PROFESIONAL Y HABLA ESPAÑOL E INGLÉS FLUIDO.

LOGÍSTICA Y PRESUPUESTO SIN SORPRESAS



COBERTURA GEOGRÁFICA.

Nos trasladamos a cualquier punto dentro del perímetro de Cataluña.



PRESUPUESTOS A MEDIDA.

Servicio basado en cantidad de horas y tipo de menú elegido.



TARIFAS JUSTAS.

Precios adecuados respetando las tarifas del mercado.



ASESORAMIENTO PROFESIONAL.

Ayudamos a planificar las cantidades y tiempos para que tu evento sea un éxito.



THE FLAMES: CALIDAD, FUEGO Y DIVERSIÓN
MÁS QUE COMIDA, CREAMOS EL AMBIENTE PERFECTO PARA TU CELEBRACIÓN.

RESERVA THE FLAMES PARA TU PRÓXIMO EVENTO

WEB: www.theflames.es

EMAIL: info@theflames.es

INSTAGRAM: [@theflames.es](https://www.instagram.com/theflames.es)

CONTÁCTANOS HOY PARA UN PRESUPUESTO PERSONALIZADO

BEBIDAS DISPONIBLES: Refrescos/Cerveza (2,50€) | Agua (1,50€) | Café (2,00€)