



Empresa familiar liderada por Iván, Regina e Iván Alejandro, este proyecto fue creado en la U del Rosario y desde ese momento se apasionaros por los **Philly Cheese**.

Este hermoso Foodtruck de **5 mtrs x 2 mtrs x 3 mtrs** funcionamiento a gas.

Amplio menú para que puedas tener variedad y lo más importante ¡mucho sabor!





MENU

SANDWICH

\$20.000 pesos

Philly Cheese

Sloopy de Pollo

en combo con gaseosa y papitas de bolsa

Mazorcadas

\$20.000 pesos

con gaseosa

Salchinachos

\$10.000 pesos

nachos, salchicha, queso cheddar.



Empresa familiar liderada por Lina y su esposo crearon esta mágica receta para sus **hamburguesas** con temática zombie

Este hermoso Foodtruck de **7 mtrs x 2 mtrs x 3mtrs** funcionamiento a gas, tiene movilidad e independencia.

Amplio menú para que puedas tener variedad y lo más importante ¡mucho sabor!



MENU

Hamburguesa Artesanal

Hamburguesa artesanal de 150gr
con gaseosa 250ml

17.000

Combo con papa fritas

20.000

Brocheta mixta

(cerdo, pollo y chicharron)

\$10mil.





Empresa familiar liderada por Juan Carlos y Sandra emprendedores dedicados a la **pastelería** profesional.

Hermoso Foodtrailer de **3 mtrs x 2 mtrs, 2.50 mtrs** tiene movilidad e independencia.

Deliciosos postres como leche asada, cheese cake, brownies recién horneados para cualquier antojo.

Ellos estuvieron en Colombia al Parque 22.





**QUE EL
FIN DE SEMANA
NO FALTE EL
POSTRE!**

MENU

**Obleas tradicional:
arequipe, dulce de mora, crema de
leche y queso.
\$6000**

**Cheesecake sabores
(oreo, maracuya, frutos rojos y limón)
\$5000**

Brownie \$4.000

Brownie con adición \$5.000

Crispetas \$2.000

Algodón de azúcar \$3.000

Cafe \$2.000

Gaseosa \$2.000

Agua \$2.0000