

Onze gerechten.

Op foodtruck festivals en voor evenementen hebben wij de volgende gerechten gemaakt. De basis is altijd de Los Totopos, de lekkere Mexicaanse chips, geserveerd met topping of toppings naar keuze.

Los Totopos	Vegan, gluten en lactosevrij
Guacamole, huis gemaakt van verse avocado's	Vegan
Chili con carne, op basis van biologisch rundvlees	
Zure room	
Chilisaus	Vegan
Linzen chili, vegan variant van de Mexicaanse klassieker	Vegan
Cheddar cheese, guilty pleasure maar wel lekker	
Hummus, doet het goed op de totopos	Vegan
Tomaten salsa, van verse tomaat, knoflook en jalapeño pepers	Vegan
Koriander salsa, met verse koriander, ui en knoflook	Vegan
Gekarameliseerde rode ui	Vegan
Pulled bbq chicken, lekker in combo met zure room en chilisaus	
Fried no chicken bbq sauce	Vegan

Voor evenementen of bedrijfsfeesten kunnen we in de plaats van of gewoon erbij de volgende gerechten bereiden.

Mexican burger met maisbol, sla, ui en salsa met een rundvlees, kip of vegan hamburger.
Taco's gevuld met rundvlees, kip of vegan chili met tomaat en koriander.
Tortilla's, zachte mais pannenkoekjes gevuld met rundvlees, kip of vegan chili met tomaat en koriander.
Gevulde gegrilde jalapeño peper met cheddar cheese.
Maiskolven van de barbecue.
Wij kunnen op aanvraag ook andere gerechten van de barbecue serveren.

Speciaal voor intieme gelegenheden zoals bruiloften kan Los Totopos van uit de foodtruck een walking diner serveren met bijpassende dranken en/of een cocktailbar.

Speciale bites, ter plekke bereid en geserveerd.

Prikker met spicy kip van de grill geserveerd met koriander salsa.
Gebakken gamba's met guacamole dip.
Albondigas, rundvlees gehaktballetjes uit de oven in tomaten salsa.
Empanada, gebakken deeg envelopje gevuld met mancheco kaas.

Onze specialiteit cocktails zijn homemade Margarita, van gold tequila en tripple sec, of onze homemade Mojito met rum en vers limoensap. Heb je andere wensen, laat het ons weten en we mixen het voor je.