

EL
CAMINANTE®

CONTEMPORARY GOURMET AREPAS

IL CAMMINO DEL GUSTO

8844 km è la distanza che separa L'Italia dal cuore del Venezuela. Lì da millenni il mais bianco viene macinato e mescolato con acqua e sale per ottenere le arepas, focaccine croccanti di forma circolare, ma attenzione a non confonderle con il pane!

PEDRO HERNANDEZ
Founder

Sono originario del Venezuela, dopo gli studi di economia mi sono trasferito in Italia per un master in business administration al MIP Politecnico di Milano. Lavorando come modello ho conosciuto mia moglie Monica, con cui ho condiviso l'amore per i viaggi, la moda e il cibo. Il viaggio dei miei sogni ha come meta le spiagge della California, un posto fantastico dove fare surf!





AREPA "PARMA"

È una tra le nostre ricette più sfiziose. Coppa di maiale alla piastra, composta di cipolle e mele racchiuse in una tasca croccante e profumata. Il tutto completato da una speciale salsa a base di senape e miele, il nostro segreto più prezioso.



LA NOSTRA RICETTA

Ogni arepa è realizzata a mano con farina di mais venezuelana, perciò è più leggera del pane e priva di glutine. La cuociamo sulla piastra davanti a voi per ottenere una tasca calda e croccante, poi la insaporiamo con ingredienti rigorosamente calibrati. Li acquistiamo ogni mattina da produttori locali e li prepariamo con l'innovativo metodo a bassa temperatura sottovuoto, che esalta il sapore naturale del cibo senza l'aggiunta di grassi.

AREPA "CARACAS"

In Venezuela si chiama "Reina Pepiada" ed è preparata con pollo, avocado e una salsa a base di uova e senape. Noi cuociamo la carne a basse temperature e la sfilacciamo a mano per non alterare il suo sapore. Aggiungiamo prezzemolo e succo di lime fresco, per ottenere un aroma delizioso ed estivo. Un pizzico del nostro mix segreto di spezie e il gioco è fatto!





AREPA "MILANO"

È a base di salmone marinato, avocado, salsa al wasabi, crema di caprino e semi di sesamo tostati. L'abbiamo dedicata a Milano, una città che amiamo e dove centinaia di tradizioni culinarie si incontrano. È il simbolo della cucina fusion, che da sempre ci incuriosisce ed appassiona.



UN'IDEA SEMPLICE

El Caminante è il primo ristorante su ruote a proporre arepas gourmet che fondono la cucina italiana con i sapori e le tradizioni del Venezuela. Un food truck di nuova generazione, per proporre uno street food fresh & healthy alternativo ad un giusto prezzo. Un mezzo comunicativo, democratico, ma al tempo stesso contemporaneo.

MONICA CABRAS
Founder

“Sono una fashion designer con esperienze internazionali e viaggiatrice appassionata. Dopo essermi laureata all'Istituto di Moda Marangoni, ho lavorato a Los Angeles e a New York. Lì ho sviluppato la mia idea di cibo, visionaria e fusion, proprio come la moda.

Il viaggio dei miei sogni ha come meta la Patagonia, così ricca di segreti da scoprire.”





Pedro



Arturo



Monica



*Qual è la nostra forza?
L'amore per quello che facciamo.*



AREPA "LECCE"

Siamo attenti a tutte le esigenze alimentari, per questo nel nostro menu non poteva mancare un'arepa completamente vegetariana. Melanzane arrosto sott'olio, pomodorini confit e stacciatella pugliese, una delizia per gli occhi ed il palato.



Abbiamo un'idea semplice: cibo di alta qualità ad un prezzo giusto.



DRINK NATURALI

Puoi accompagnare le arepas con un succo biologico, una birra artigianale o proveniente dal lontano Venezuela. Chi ama l'acqua, non può non provare le nostre acque aromatizzate con erbe, frutti freschi e spezie.





**Dal Venezuela
all' Italia,
il nostro viaggio
alla scoperta
del gusto.**

Ricette fusion di alta cucina
per palati curiosi,
un modo nuovo di gustare
le arepas venezuelane.
Ingredienti freschi e salutari
ogni giorno in cammino
verso una nuova meta.

Segui la mia storia.



**#CAMINATEMILANO
WWW.ELCAMINANTE.IT
INFO@ELCAMINANTE.IT
T +39 345 5902 470**

EL CAMINANTE

IL VIAGGIO CONTINUA

Il nostro sogno è diventare un punto di riferimento per Milano e per altre città europee, che ci piacerebbe raggiungere in futuro con il nostro food truck. Con l'ambizione, un giorno, di togliere le quattro ruote per accogliervi nei nostri ristoranti, garantendo la stessa qualità e accoglienza che vi offriamo oggi.

RACCONTI DI LUOGHI LONTANI

Abbiamo compiuto un lungo cammino alla scoperta degli ingredienti più freschi per proporre un modo nuovo di gustare le arepas, creando abbinamenti che racchiudono tutta la nostra esperienza. Ogni ricetta nasce dalla collaborazione con lo chef italiano Mattia Chiesa ed ha il nome di una città, una tappa del nostro viaggio alla ricerca del gusto.

*Portiamo un
pezzo di mondo
a casa tua.*



SERVIZI E CATERING

Siamo sempre in viaggio, sette giorni su sette. Cercaci in giro per la città, scopri dove trovarci su Facebook oppure prenota il nostro truck per i tuoi eventi. Siamo disponibili per qualsiasi servizio di catering, contattaci e saremo felici di rispondere alle tue richieste.

info@elcaminante.it
T. +39 345 5902 470



PRIVATE PARTY

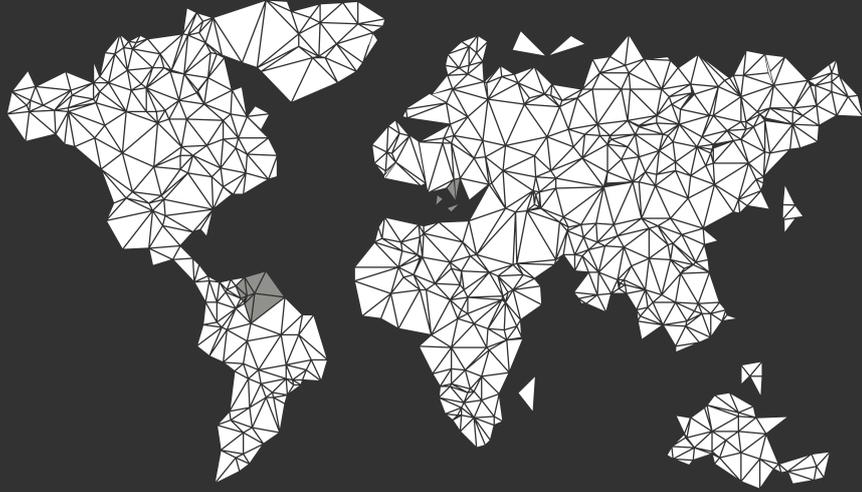
È possibile invitare El Caminante ai propri eventi privati. Il servizio sarà effettuato a bordo del food truck oppure con un catering ad hoc.

BUSINESS LUNCH

Vuoi una alternativa per invitare a pranzo i tuoi clienti? Richiedi la presenza del food truck in azienda per business lunch o eventi speciali.

PICNIC IN THE PARK

Un brunch nel parco a base di arepas, succhi e caffetteria. Il cestino del telo per godere di una bella giornata all'aria aperta.



EL
CAMINANTE®

T. +39 345 5902 470
info@elcaminante.it
www.elcaminante.it



caminantemilano