# SIGLO QUINTO

# FOOD TRUCK

Pinsa romana. Formato callejero.
Una experiencia para tu evento.




**FESTIVALES** | **AYUNTAMIENTOS** | **PRODUCTORAS DE EVENTOS**

**DOSSIER GASTRONÓMICO Y DE COLABORACIÓN**

Costa Adeje · Tenerife

# Nacimos sobre ruedas.




## DE LA FOOD TRUCK AL RESTAURANTE

Siglo Quinto comenzó acercando la pinsa romana al público a través de su food truck. Ese primer paso dio lugar al restaurante de Costa Adeje, en Calle Valencia 4.

Hoy la food truck mantiene su vocación original: llevar nuestra cocina a mercados, festivales y celebraciones, con la pinsa Sorriso como protagonista.

UN PROYECTO DE

Sergio Cotogno

Riccardo Della Bella

Giovanni Ferruccio

Dirección gastronómica

**Chef Riccardo Della Bella**

## PINSA SORRISO

Nuestra pinsa en formato bocadillo: rellenos reconocibles, carácter italiano y un formato pensado para disfrutar mientras sucede el evento.

RESTAURANTE Y TERRAZA

# Siglo Quinto, frente al mar.




NUESTRA TERRAZA · COSTA ADEJE



## PINSA, CÓCTELES Y ATARDECER

En Calle Valencia 4, nuestro restaurante reúne pinsa romana abierta, tapas y coctelería en una terraza con vistas al mar. Un espacio para compartir mesa y disfrutar del ambiente de Siglo Quinto.

**CONOCER EL RESTAURANTE >**

## DEL RESTAURANTE A TU EVENTO

La food truck lleva esa identidad a los eventos con la pinsa Sorriso, nuestras papas y la barra exterior. Dos formatos unidos por la cocina y el trato cercano.

# Seis formas de sonreír.



UN TOQUE PICANTE

## DIABLA CANARIA

Tomate San Marzano, queso mozzarella y chorizo picante italiano.



SABOR CONTUNDENTE

## LA DE ALBÓNDIGAS

Tomate San Marzano, queso mozzarella, albóndigas de vacuno, parmesano y palichips.



NUESTRO CHORIPAN

## LA CHORIPAN SIGLO QUINTO

Queso provolone, queso mozzarella, chorizo criollo, papas al horno y chimichurri.

Carta habitual · Selección final y precios a acordar para cada evento.

# Más sabor entre manos.



BY RICCARDO DELLA BELLA

## CARBONARA

Crema de huevo con parmesano y pecorino, queso mozzarella, guanciale, pecorino rallado y pimienta negra.



EL TOQUE BBQ

## LA DE POLLO BBQ

Tomate San Marzano, cebolla morada, pechuga de pollo, queso mozzarella, pancetta y salsa BBQ.



ACENTO CANARIO

## LA CANARIA DE LOMO

Cinta de lomo, queso mozzarella, papas al horno, queso gouda, cebolla morada y mayonesa de bacon.

Carta habitual · Selección final y precios a acordar para cada evento.

# La experiencia completa.

Papas con carácter y una barra que acompaña el evento.

**01**

## PAPAS CLÁSICAS

Papas fritas clásicas con mayonesa y ketchup.

**02**

## SALCHIPAPAS

Papas fritas con mayonesa de bacon, parmesano y salchichas.

**03**

## PAPAS LOCAS CARBONARA

Papas fritas crujientes con salsa carbonara, guanciale y pecorino rallado.




## BEBIDAS Y BARRA EXTERIOR

Completamos la propuesta gastronómica con una barra exterior y bebidas para acompañar el evento.

- **REFRESCOS**
- **CERVEZA DE BARRIL**
- **LIMONADAS NATURALES**
- **COCTELERÍA**

Selección de bebidas, carta de cócteles y montaje a concretar para cada evento.

COLABORACIÓN

# La pinsa sale de casa.

Una propuesta gastronómica para integrarse en la experiencia del público.

### FESTIVALES Y CONCIERTOS

Pinsa bocadillo, papas y bebidas para acompañar la programación musical.

### AYUNTAMIENTOS

Una propuesta de restauración móvil para ferias, fiestas y actividades culturales.

### MERCADOS Y FERIAS

Producto con identidad para encuentros gastronómicos y mercados al aire libre.

### EVENTOS PRIVADOS

Comida, coctelería y barra exterior para celebraciones y encuentros de empresa.

EXPERIENCIA EN EVENTOS

## Le Good Market

Nuestra food truck ha participado en Le Good Market. El vídeo del evento permite ver el proyecto en acción y acercarse a su ambiente.

VER NUESTRA PARTICIPACIÓN >

# Organicemos el servicio.

Las preparaciones y los ingredientes proceden del restaurante. En la food truck se realiza el horneado de las pinsas y la fritura de las papas.

## DIMENSIONES DE LA FOOD TRUCK

| 5,05 m | 2,45 m | 2,60 m |
|---|---|---|
| Longitud total | Anchura | Altura |

Según ficha técnica del remolque. Medidas con la unidad cerrada.

## REFERENCIA ELÉCTRICA DOCUMENTADA

| 230 V | 8,05 kW | 5,75 kW |
|---|---|---|
| Monofásica | Potencia instalada | Potencia recomendada* |

*Potencia contratada recomendada en el certificado de 25/09/2026.

## A COORDINAR CON LA ORGANIZACIÓN

| | |
|---|---|
| **Implantación** | Espacio adicional para aperturas, barra exterior y circulación; accesos para montaje y retirada. |
| **Suministros** | Tipo de toma, potencia para food truck y barra, agua y gestión de residuos. |
| **Servicio** | Horario, carta de comida y bebida, previsión de público y ritmo de producción. |

# Documentación, a un clic.

Acceso a la documentación técnica y administrativa para coordinar nuestra participación en el evento.

## CARPETA DE CERTIFICACIONES

Abre el enlace o escanea el código QR para consultar los archivos en Google Drive.

**ABRIR CARPETA EN GOOGLE DRIVE >**

### FOOD TRUCK >

Ficha técnica: dimensiones y datos del remolque.

### ELECTRICIDAD >

Certificado de baja tensión y memoria técnica.

### REGISTRO SANITARIO >

Inscripción TF/26/RT/39960 y justificantes.

### CONTROL DE PLAGAS Y APPCC >

Tratamiento DDD y certificado relativo al APPCC.

### SEGURO RC >

Certificado de responsabilidad civil y recibo.

### GAS >

Certificados y contrato de suministro.

### SISTEMA DE EXTINCIÓN >

Certificado y contrato.

### ACEITE >

Documentación disponible en la carpeta de aceite.

Consulta las fechas y condiciones en los documentos originales. Las necesidades de implantación y servicio se concretan con la organización de cada evento.

# La experiencia, en sus palabras.

Tres opiniones destacadas sobre nuestra cocina, el servicio y el ambiente de la terraza.

## Una experiencia que invita a volver.

CLIENTES DE SIGLO QUINTO

PRODUCTO Y SABOR

### “Todo es tan delicioso y equilibrado.”

Destaca las pinsas, los entrantes y los postres, y cuenta que volvió tres veces para seguir probando la carta.

**Goran · Google**

Perfil en Google >

ATENCIÓN Y SERVICIO

### “Muy atento y amable.”

Elogia la comida y el entorno, y subraya la atención recibida durante la cena. Su reseña termina con la intención de volver.

**Eszter Garay · Google**

Perfil en Google >

TERRAZA Y ATARDECER

### “Tienen las mejores vistas al atardecer, con música en vivo.”

Valora el ambiente, la comida y las bebidas, y recomienda el local para comer y tomar algo mientras se disfruta de la terraza.

**Mikayla Beaulac · Google**

Perfil en Google >

Extractos traducidos del inglés y resúmenes de reseñas de Google, consultadas en su reproducción pública en Restaurant Guru el 19/10/2026. Se refieren al restaurante.

Consultar la fuente de los textos >

# Nos vemos en tu evento.

Siglo Quinto
COCTELERÍA · PINSERIA






## SERGIO COTOGNO

Eventos y colaboraciones

**+34 696 05 58 09**

hola@sigloquinto.es

**@sigloquinto**


**Ver el concepto >**

**Ver la food truck >**

STEP BY STEP TENERIFE, S.L. · CIF B24783037