

TupTup renueva su carta con platos sorprendentes para disfrutar este verano

TupTup renueva su carta adaptando su oferta de tápers a domicilio a la época estival e introduciendo recetas sorprendentes como crepes de centollo con salsa de marisco o curry de sandía, sin olvidar clásicos como el cocido montañés o el bacalao con pimientos

TupTup, el servicio de comida a domicilio que busca llevar la mejor cocina por toda España, renueva su oferta con una carta repleta de platos sorprendentes y novedosos, pensados para disfrutar en verano, tanto en casa o en el trabajo como en vacaciones.

El equipo de chefs, nutricionistas y expertos en comida saludable con el que cuenta la startup ha diseñado una carta variada, sana y nutritiva para satisfacer a todo tipo de paladares, pero especialmente pensada para esta época del año en la que muchos usuarios apuestan por platos más frescos y ligeros.

En la nueva carta que puede consultarse en www.tuptup.es se encuentran platos como crema fría de puerros y patata, salmorejo cordobés, esqueixada de bacalao o gazpacho de remolacha veggie, refrescantes y que pueden consumirse en cualquier lugar, o guacamole, tacos de emperador y gambas o pato de Pekín, tacos de carne o wraps de lomo y gambas, ideales para compartir.

También se han incorporado platos novedosos como spaghetti con sardinas, crepes de centollo con salsa de marisco, curry de sandía o postres como quesada pasiega, arroz con leche o tarta de manzana casera. Entre las nuevas incorporaciones destacan también arroz negro con calamares, bonito a la pimienta rosa con tomates asados, vegan red chili y arroz con lima y sopa de pan y tomate.

“Con esta nueva carta para verano hemos querido dar respuesta a la demanda de nuestros clientes, muchos de los cuales en verano apuestan por otro tipo de platos más ligeros y que en lugar de comer en el trabajo o en casa salen a disfrutar de nuestros platos al exterior”, explica Pedro Sarabia, chef de TupTup.

Otro de los objetivos, como explica el chef José Carlos Fuertes, ha sido “ofrecer nuevos platos a los clientes y sorprender con recetas no tan habituales como puede ser el curry de sandía, un plato agridulce y especiado que se consume en verano en el Rajastán para paliar las altas temperaturas que estamos seguros de que gustará y sorprenderá”.

Todo ello sin dejar a un lado platos más tradicionales que tienen una gran demanda entre los usuarios de TupTup como parmigiana, albóndigas de berenjena y calabaza, cerdo barbacoa o cocido montañés, que están entre los más pedidos de la plataforma.

Sobre TupTup

TupTup es una startup nacida en 2020 con el objetivo de ofrecer la mejor comida del mundo directamente desde las mejores instalaciones de cocina hasta los domicilios y las oficinas de los clientes. Con un servicio pensado para todo el territorio nacional, TupTup cuenta con el mejor servicio online y el mejor packaging para garantizar que la calidad de sus platos llegue hasta el comensal de la mejor manera posible. TupTup ofrece una cuidada selección de platos elaborados de forma artesanal, con productos frescos de primera calidad y envasados al vacío en tappers reciclables para conservar todo su sabor y propiedades.

Datos de contacto:

Ignacio Bardón Díez
916397700

Nota de prensa publicada en: [Madrid](#)

Categorías: [Nacional](#) [Nutrición](#) [Gastronomía](#) [Marketing](#) [Cantabria](#) [Entretenimiento](#) [Emprendedores](#) [Restauración](#) [Consumo](#)

NotasdePrensa

<https://www.notasdeprensa.es>