

**TACOS POINT.**

Nuevo espacio gastronómico en El Corte Inglés

# Ni franquicia ni comida rápida. Una taquería mexicana hecha en Cantabria

**SANTANDER**

**Alicia del Castillo.** Para hacer un buen taco, el crítico gastronómico Alejandro Escalante, autor del libro 'La Tacopedia', identifica tres elementos que juntos conforman lo que él mismo denomina «la santísima trinidad del taco»: la tortilla, el relleno y la salsa. Tan universal como mexicano, en cualquier ciudad cosmopolita del planeta podemos encontrar esta y otras especialidades auténticamente mexicanas que no deben confundirse con las elaboraciones 'tex-mex'.

Precisamente acercar a los cantabros los verdaderos aromas, texturas y sabores del platillo más representativo del país azteca, escapando de los manidos clichés que suelen acompañar a los mexicanos, fue el objetivo inicial del proyecto Tacos Point en Unquera. «Queríamos demostrar que no siempre hay máscaras de luchador y sombreros de mariachi alrededor de la comida mexicana. Los restaurantes de México no son así por eso tratamos de enseñar a los clientes la diferencia entre los nachos y los chilaquiles», comenta Julio César, chef ejecutivo y copropietario de Tacos Point.

«Los americanos son muy buenos para el 'fast food' y hay nachos que están muy buenos pero no es lo que nosotros vendemos. Nosotros hacemos los chilaquiles, los totopos fritos que previamente hacemos con harina nixtamalizada, a los que agregamos pollo desmenuzado, nata agria, queso y salsa verde o roja. Estos llevan

más preparación, más mimo, son como un guiso...»

**Concepto 'fast casual'**

El concepto que ofrece Tacos Point en la nueva zona gastronómica de El Corte Inglés, combina el servicio que caracteriza al 'fast food' con el estilo informal de una cocina bien hecha, apetecible y asequible al mismo tiempo, que llega a la mesa en un 'packaging' muy cuidado.

Si hablamos de cocina, Tacos Point nada tiene que ver con el tipo de comida 'fast food'. «Para nosotros la calidad es incuestionable y no escatimamos en ningún producto. El 99% de lo que compramos es mexicano, los chiles, las especias, los vinagres, la harina... Las salsas las elaboramos nosotros, al igual que los adobos y los guisos también... Esa originalidad y frescura es precisamente lo que buscamos para que el sabor sea clavado, puramente mexicano», puntualiza Julio.

En cuanto al servicio, este sí es más propio de la comida rápida, cuando el volumen de comandas se lo permite, pero se cuida mucho más. «Nuestro equipo ha sido formado para conocer y explicar al cliente la carta de comidas, desde las botanas –los aperitivos–, a los tacos, los postres, la coctelería...».

**¿Por qué un centro comercial?**

A los cuatro socios del proyecto, Diego Herrera, Julio César Rome-



Vista panorámica del restaurante, en la nueva zona 'gastro' del Corte Inglés. FOTOS: ROBERTO RUIZ

ro, Javier Santacruz y Yulio Chirino, les pareció atractivo e interesante. «Nosotros comenzamos en Unquera hace dos años, con la idea de abrir una taquería y posteriormente tener diferentes puntos de venta pero mientras veíamos la manera de hacerlo nos propusieron abrir aquí, en El Corte Inglés y nos preguntamos, ¿Por qué no? La acogida que hemos tenido ha sido increíble pero hemos tenido que adaptarnos al ritmo de un centro comercial y ahora estamos viendo la manera de centralizar nuestra cocina para que todo sea exactamente igual, y a su vez buscamos proveedores locales con huerta propia porque la demanda va creciendo».

Tanto Javier como Julio que ya se habían embarcado juntos en un negocio anterior, el Chibiski del Chilito, en Llanes, sabían que el concepto iba a gustar y mucho. Lo que no pensaban era crecer tanto en volumen, lo que les ha

planteado nuevos objetivos, pero en ningún caso una franquicia.

Tacos Point es un restaurante hecho en Cantabria, con una imagen hecha a su gusto. El espacio, con terraza incluida, está pensado para disfrutar en familia, en pareja, con amigos, de negocios... Un lugar donde picar algo

a media mañana o a media tarde, donde darse un capricho para comer o cenar sin necesidad de esperar a una ocasión especial: «nuestro ticket medio ronda los 20 euros».

**Platillos y tragos**

La carta tiene propuestas para todo tipo de público. Para los que llegan por prime-



Diego Espinosa, encargado del local en Santander, con un cóctel margarita

ra vez, para los que repiten, para los amantes del picante, para los celíacos, los veganos y los niños. A la hora de hablar de recomendaciones, «los chilaquiles verdes, la gringa de pastor, los tacos de carnitas o las quesabirrias de ternera que se acompañan de su caldo son una buenísima opción».

Además, a los mexicanos les gusta acompañar la comida «con un coctelito o una buena cerveza», añade Diego Herrera, «ya sea un margarita o una paloma, una michelada o clamata. También ofrecemos chupitos de tequilas blancos, reposados, añejos y cristalinos, y mezcales. Para los niños o la gente que no toma alcohol, recomendamos agua de horchata de arroz y nuestros famosos Jarritos mexicanos que están teniendo muchísimo éxito, y que son los refrescos que tomábamos nosotros cuando éramos niños».



Alejandro Estrada, camarero, con una de las comandas del restaurante

# makro





Tacos variados.



Los Jarritos son el refresco más popular entre los mexicanos.



Diego Herrera, Julio César Romero y Diego Espinosa.

## Cocina auténtica y familiar que no admite imitaciones

En Tacos Point la comida mexicana se vive y se disfruta. Aquí, el sabor es tan genuino que no se admiten imitaciones. Todos los platillos de la carta, las botanas o aperitivos; los tacos, las quesadillas fritas y las flautas son el reflejo de las recetas familiares del chef ejecutivo, Julio César Ramírez, perfeccionadas con las aportaciones de sus socios.

Los tacos de cochinita pibil, la birria de ternera, las carnitas al estilo Michoacán o la tinga de pollo son solo algunos de los

platos que mantienen intacta la esencia de la cocina casera mexicana.

Uno de los grandes mitos sobre la gastronomía de México es que todo pica pero en Tacos Point el picante es solo una opción. Las salsas se sirven aparte para que cada comensal elija su intensidad. Todas son de elaboración diaria en el local. La salsa verde de chilaquiles, con su frescura inconfundible, contrasta con la intensidad ahumada de la salsa Julito, hecha con chile morita y jalapeños asados. La salsa macha, con su base de toques secos, aporta un toque profundo y especiado, mientras que la salsa de tomatillo y aguacate ofrece una opción más suave y cremosa.

Además, cada plato tiene

su propio jugo de los adobos y las marinadas que también se preparan aquí para que cada bocado esté lleno de autenticidad.

En Tacos Point el compromiso con la calidad también se percibe en la selección de las materias primas. Las tortillas son de Las Luchas, un proveedor que solo emplea maíz nixtamalizado sin conservantes, lo que les garantiza un sabor auténtico y una calidad insuperable con una textura perfecta.

Más allá de los clásicos, Tacos Point se ha propuesto sorprender con sugerencias especiales según la temporada y para un final dulce, el flan de cajeta o la tarta tres leches que aunque esta sí tiene gluten, el 95% de la propuesta es apta para celíacos.

Obras y Servicios

**VIVIR EN ASTURIAS**  
CONSTRUCCIÓN Y EXCAVACIÓN  
630414633 - jpn@gmx.es

COLOCACIÓN Y REPARACIÓN DE PARQUETS, TARIMAS Y LAMINADOS

**SYMA**  
Parquets  
y Tarimas

☎ 633 888 001 - 606 806 636 ✉ symaparquetsytarimas@gmail.com

DISTRIBUIDOR ESPECIALIZADO PRIMERAS MARCAS

**DISMAR**  
PAVIMENTOS

SUELOS LAMINADOS Y VINÍLICOS  
PARQUET DE MADERA

Avda. Santa Cruz, 34-B, Polígono San Martín, naves 12-17  
Santa Cruz de Bezana - Cantabria

☎ 942 581 586 www.dismarpavimentos.com

j. martínez *desde 1925*  
SOCIEDAD DE ARTES GRÁFICAS

**200**  
AÑOS

Gracias amigos de TACOS POINT por traernos un trocito de México a Cantabria

www.imprentajmartinez.com