

El Chile Verde Celebra la Independencia de México con un Festín de Sabores Auténticos

El Chile Verde Celebra cada 15 de septiembre, con el corazón de **México** latiendo con más fuerza. Este día no solo marca el inicio de la lucha por la independencia, sino también una celebración vibrante llena de colores, música y, por supuesto, sabores únicos que narran la historia de una rica **herencia culinaria**. En Tenerife, **Romina Sánchez y su equipo** se prepara para conmemorar esta fecha especial con una propuesta gastronómica que promete trasladar a sus **comensales** directamente a las bulliciosas calles de **Ciudad de México**.

El Chile Verde Celebra con un clásico...Mole poblano

El **Grito de Dolores**, que en 1810 dio inicio a la gesta independentista, sigue vivo en cada plato que se sirve en estas festividades. Este año, **El Chile Verde** ha decidido rendir homenaje a esta tradición con un platillo que encapsula la esencia misma de la **gastronomía mexicana**: el **Mole en Taco**.



El mole, una salsa compleja y sofisticada con más de 20 ingredientes, es un verdadero testimonio de la profundidad y riqueza de la **cocina mexicana**. Para esta ocasión tan significativa, el equipo de **Romina Sánchez** ha diseñado una versión inolvidable. Su mole, elaborado con una [mezcla secreta](#) de **chiles, chocolate, especias y frutos secos**, se servirá en la calidez de una **tortilla de maíz** recién hecha.

“El mole es mucho más que una salsa; es una historia en cada bocado”, comenta Romina. “Cada ingrediente representa un capítulo de la rica narrativa culinaria de México. Al servirlo en taco, lo hacemos accesible y cercano, permitiendo que nuestros comensales experimenten esta complejidad de sabores en un formato familiar y querido”.

El proceso de preparación del mole es casi ceremonial, requiriendo paciencia y dedicación. Comienza con el tostado de los chiles y las especias, seguido de una lenta cocción que puede durar horas. “Es un proceso meditativo”, añade Romina. “Cada movimiento de la cuchara es un acto de amor hacia nuestra herencia”.



“Mole en Taco” pollo desmenuzado acompañado del más rico mole poblano

Pero la oferta de **El Chile Verde** no termina con el mole. Para complementar este plato estrella, los comensales podrán disfrutar de una selección de **salsas caseras**, desde el clásico **pico de gallo** hasta una **salsa de habanero** para los más atrevidos. Y, por supuesto, no puede faltar la bebida nacional por excelencia: **Las Jarras de margarita**, elaborado con tequila premium y un toque de chile en polvo en el borde del vaso, para darle ese toque picante tan característico.

Sabores de México en Tenerife

La **celebración de la independencia** en **El Chile Verde** promete ser una experiencia multisensorial. El local se vestirá con los vibrantes colores de la bandera mexicana, mientras el

sonido de los acordes de mariachi llenará el aire,
transportando a los comensales a las bulliciosas plazas de
Guadalajara.



Romina Sánchez con el sabores de México de mucha tradición
Este domingo, **El Chile Verde** invita a todos los amantes de la buena comida a unirse a esta **fiesta de sabores auténticos**. “Queremos que nuestros clientes sientan que están en México, aunque sea por unas horas”, concluye Romina. “Nuestro objetivo es ofrecer los **tacos más auténticos** de Tenerife, y creemos que, con este mole en taco, estamos llevando esa autenticidad a un nuevo nivel”.



Todo el equipo del Chile Verde acompañados de los más reconocidos periodistas gastronómico de Tenerife

Para quienes buscan una experiencia culinaria que va más allá de lo convencional, sumergiéndose en la riqueza de la **cultura mexicana** a través de sus sabores más icónicos, **El Chile Verde celebra** este 15 de septiembre esta fecha tan especial para los mexicanos, lo que lo convierte en destino obligado para quienes disfrutan de la cocina mexicana con tradición. **Romina Sánchez** y su equipo están listos para demostrar por qué son considerados los maestros del taco en la isla, ofreciendo un auténtico pedacito de México en cada bocado.

¡Viva México! ¡Viva la independencia! Y sobre todo, ¡viva la buena comida!

Reservas: 634 185 918 Puerto de La Cruz