

# Amigos Canarios del Buen Comer en el Restaurante “Truly Asia”

“Truly Asia” es un restaurante pequeño, pero con mucho encanto. Es el lugar ideal para descubrir la cocina vietnamita y tailandesa.

**Textos: Antonio Pérez Viera Fotos: José Antonio Melián.**

En Truly Asia los platos aportan auténticas sinfonías de sabores, colores y aromas de Asia, elaborados con mucho mimo de forma casera y saludable y preparados en el momento, con productos frescos de calidad, tanto locales como de origen asiático.

*El lema de la casa es: “Lo sencillo es más sabroso” y así lo reflejan en todas sus propuestas culinarias.*

El Restaurante “Truly Asia” dispone de una variada bodega de cavas y de vinos canarios, así como de otras denominaciones de origen, como Ribera del Duero, Rioja, Navarra, Rueda etc.



### **Amigos Canarios del Buen Comer en el Restaurante “Truly Asia”**

El precio medio oscila en torno a los [30 euros](#) por persona, lo que, dada la gran calidad de sus productos y el excelente servicio que ofrecen, supone una excelente relación calidad-precio.

El restaurante cierra los domingos, y los lunes, martes y miércoles por la noche. Y dado que es un restaurante pequeño, es recomendable hacer reserva, especialmente los fines de semana.

## **Los fogones de Truly Asia**

Al frente de los fogones, **Miriam Ambalati Barbados**, conocida como **Mimi**, goza de una larga y brillante trayectoria profesional.



**Al centro la chef Miriam Ambalati Barbados y Manu Regalado y su equipo**

Es filipina de nacimiento y canaria de adopción, ha desplegado sus habilidades culinarias durante más de 15 años en restaurantes de Singapur, así como 8 años en Madrid y en Barcelona, para recalar en Tenerife y trabajar en las Terrazas del Hotel Abama a los órdenes de Martín Berasategui.

*En 2021 decidió, junto a su marido Manuel Regalado, abrir el Restaurante “Truly Asia” como punto de referencia para dar a conocer su particular forma de interpretar la cocina vietnamita y tailandesa.*

Y al frente de la sala, **Manuel Regalado**, conocido en el sector como **Manu**, es también cocinero de profesión y experto en vinos, que vive con auténtica pasión todo lo que se cuece en la cocina y lo transmite a sus [clientes](#) con tal grado de profesionalidad, hospitalidad, bondad y cariño, que hace que



todos nos sentimos como en el comedor de nuestra propia casa.



**Amigos Canarios del Buen Comer en el restaurante Truly Asia**  
Tanto la calidad de cocina, de la mano de **Mimi**, como el excelente servicio, encabezado por **Manu**, se ve reflejado por sus clientes, tanto en **Tripadvisor**, en la que aparece **Truly Asia** con una calificación media de 5 sobre 5, como en **Google**, donde aparece con un 4,8 sobre 5.

## La llegada a Truly Asia

La bienvenida corrió a cargo de **Mimi** y de **Manu** dirigiéndonos unas emotivas y cariñosas palabras, con las que explicaron su profunda pasión por los fogones y la tremenda ilusión que han depositado en **Truly Asia**, agradeciéndonos la elección de su restaurante para realizar una de nuestras actividades, deseándonos que disfrutáramos mucho del menú elegido y animándonos a que volviéramos en otras ocasiones para degustar

otras propuestas de la carta.

A medida que los **30 Amigos Canarios del Buen Comer** íbamos degustando cada uno de los platos y los vinos, expresábamos [nuestra opinión](#), asignando una nota, cuya media iría a parar al acta que sería levantada al final de la comida, para completar la calificación de cada uno de los puntos incluidos en el orden del día.

## El menú seleccionado para la ocasión fue el siguiente:

- **Lumpia Shangai:** Rollitos de carne aliñada con especies vietnamitas acompañados de salsa agridulce red sweet.
- **Spring Roll:** Rollitos de primavera de verduras y carne acompañados de salsa agridulce red sweet chille.
- Wanton crujiente de langostino acompañando de salsa agridulce red sweet chille.
- Gyoza de ternera con boletus, cilantro y ajo frito.
- **Speribbs:** Costillar de cerdo de Tenerife cocinado a baja temperatura acompañado de arroz jazmín.
- **Chopsuey:** Verduras seleccionadas y salteadas al wok.
- **Cassava Cake:** Yuca natural y macapuno acompañado de helado de caramelo salado.
- **Maja Blanca:** crema, coco y millo.



**Lumpia Shangai**



**Spring Roll**





Wanton crujiente





Gyoza de ternera



**Speribbs**



**Chopsuey**





Maja Blanca

## Maridaje:

- *Vino blanco seco "Bodegas Guayonje", D.O. Tacoronte Acentejo.*
- *Vino tinto "Bodegas Guayonje", D.O. Tacoronte Acentejo.*
- Agua Solan de Cabra.

**Los puntos sujetos a votación fueron: El menú elegido, las instalaciones y el servicio.**

**La nota media de los distintos parámetros resultó ser un 9,24 sobre 10, lo que significa que el Restaurante "Truly Asia" es**

un establecimiento muy recomendable para visitar.

Calle Ismael Domínguez, 128, en Tacoronte.

Teléfonos:648 271 401

trulyasiamimi@gmail.com

trulyasiamimi.com