

Truly Asia se muda de Tacoronte al mítico local de Los Huevos Duros

Después de algo más de tres años repartiendo **sabores** en una casita de **Tacoronte**, la pareja que forman **Mimi y Manu Regalado** ha decidido mudar su **cocina** a **La Laguna**, concretamente a la Carretera General del Norte, 114, en el local de un establecimiento mítico: **Los Huevos Duros**.

Inicialmente fue una venta regentada por **Sixto y Concha**, su mujer, junto a la plaza del barrio de San Lázaro, ruta de caminantes, así como de **viajeros** de aquellos históricos coches de hora. Como quiera que necesitaban avituallamiento hacían parada en bares o mesones y Sixto abría las puertas desde la madrugada, recibiendo a aquellas gentes con dos grandes cestas en el mostrador a rebosar de **huevos duros**. De ahí su nombre.



Truly Asia se muda

Posteriormente se convirtió en **restaurante** y tras permanecer cerrado una larga y temporada, en noviembre de 2021 reabrirla con un nuevo proyecto que no terminó de cuajar y ahora acoge una propuesta de **cocina asiática**.

La magia de Mimi

Desde su **Filipinas** natal, ese archipiélago cuajado de islas, siendo una chiquilla navegó hacia **Singapur**, el gran polo económico del **sudeste asiático**, el crisol de las **cocinas cantonesa**, malaya, thai, vietnamita..., donde pasó 15 años trabajando sin descanso en distintos [restaurantes](#). “Al principio no paraba de hacer rollitos todos los días, hasta que poco a poco comencé a elaborar menús”.

Pero Miriam Ambalati Barbados, conocida como Mimi, siempre se había sentido atraída por **España**, por los **aromas culinarios** de la antigua potencia colonial, y fue así como un buen día hizo la maleta y se presentó en **Madrid**, dispuesta a comerse el mundo. “Había llegado el momento de elegir lo que quería hacer con mi vida”, dice.

En la metrópoli continuó afanada en las **cocinas** y allí, en un restaurante asturiano del barrio de El Retiro, conoció a un colega **tinorfeño**, **Manu Regalado**, y sería casualmente un desencuentro con el uso del microondas lo que provocó la chispa que desató el amor. Él le pidió disculpas y la invitó a tomar algo. Desde entonces maridan sus vidas.





Tras ocho años en la Península, incluido un salto a **Barcelona** -tiempo en el que hasta oficiaron de cocineros personales para los dueños de Mango y El Corte Inglés-, llegó el momento en el que Manu quiso regresar a la Isla, la magua. A **Mimi** se le cayó el mundo encima; no paraba de llorar.

“No conocía a nadie, ni el idioma”. Manu decidió entonces regalarle una perra, a la que pusieron de nombre Laika, para

que ella paseara y se relacionara con el entorno. Por entonces, **Mimi** trabajaba en el **hotel Terrazas de Abama** y también en el **Melvin**, de **Martin Berasategui**, hasta que en agosto de 2021 optó junto a Manu Regalado abrir las puertas de **Truly Asia** en una pequeña casita en Tacoronte donde desde entonces han venido ofreciendo una muestra de la verdadera cocina casera de ese continente.





Armada con su wok, y con Manu cubriendo el servicio de sala, Mimi iba repartiendo magia, y si bien la pequeña Valery May es su creación más sublime, todo producto en sus manos se convierte en algo agradable, natural.

Viaje por los sabores asiáticos

Desde la máxima de que lo sencillo es más sabroso, la carta propone un viaje sincero y honesto por los sabores asiáticos desde los **rollitos de primavera** (Spring roll) o de carne; **Wanton al vapor**; **Gyoza de pato**; **Charsi Bao y Siopao** (panes rellenos); un abanico de **noodles** (fideos); las reconocidas **sopas**, y composiciones como el **Cha ca**, **lomo de lubina macerado**; **secreto ibérico al wok**; **Speribbs**, **costillar de cerdo** o una **carrillera de ternera estofada con salsa teriyaki**.

En el capítulo de **postres** sorprende una **tarta de yuca natural** o el **Maja Blanca**, **harina de maíz con leche de coco**.