

# **Día de Muertos en El Chile Verde: cuando la tradición mexicana se sirve en la mesa**

En México, el Día de Muertos no es una fecha cualquiera, es una cita con la memoria. Es la manera más hermosa que tiene un pueblo de honrar a quienes ya partieron: cocinando para ellos, cantándoles, y compartiendo en familia los sabores que los mantienen vivos en el recuerdo. Es una fiesta del alma, una celebración del amor y del sabor.

**Este año, *El Chile Verde* convierte su casa en un altar de tradición viva, con una carta especial creada para rendir homenaje a la gastronomía más auténtica de México. Una noche donde la música, el color y la emoción se entrelazan con el fuego de los fogones y la alegría del reencuentro.**



El menú, elaborado con respeto y cariño por la cocina ancestral, presenta una selección de platos que cuentan historias: el **Pozole Rojo picantito con gambas**, caldo festivo que simboliza la abundancia y la unión familiar; las **Tostadas de Ceviche de Atún** y las **Tostadas de Aguachile (gambas)**, frescas y vibrantes como el espíritu de las ofrendas marinas; y los **Camarones a la diablo en tacos**, que evocan ese fuego interior con el que los mexicanos celebran la vida, incluso en el recuerdo de la muerte.

Para cerrar, un [toque dulce](#) que no puede faltar en ningún altar: **pan de elote y otras delicias caseras**, porque el Día de Muertos también se saborea con ternura y nostalgia. Todo ello acompañado de **música en vivo**, margaritas, toritos y el ambiente más mexicano de Tenerife.

**Entre flores de cempasúchil, calaveras**

coloridas y velas encendidas, *El Chile Verde* invita a vivir una velada mágica que trasciende la mesa. Aquí no se trata de copiar una tradición, sino de honrarla con verdad, con una cocina 100% mexicana, hecha con productos frescos y el saber heredado de generaciones.



**Romina Sánchez Sánchez**

Al frente de esta experiencia se encuentra **Romina Sánchez Sánchez**, mexicana, cocinera y propietaria del restaurante, quien junto a su equipo mantiene viva la esencia del México más genuino en cada plato. Para ella, [El Chile Verde](#) no sería lo que es sin la pasión, entrega y compañerismo de quienes trabajan a su lado, haciendo que cada servicio sea un acto colectivo de amor por la cocina, la hospitalidad y la tradición.

El Día de Muertos en *El Chile Verde* no es un espectáculo: es un homenaje a la vida, una oportunidad para recordar con alegría y compartir entre amigos los sabores que cruzan fronteras.

☐ Reserva ya tu mesa y forma parte de esta celebración única.

**El Chile Verde**

[Calle Dr. Celestino Cobiella Zaera, 2, Bajos puerto palace, 38400 Puerto de la Cruz, Santa Cruz de Tenerife](#) Teléfono: [722 31 69 50](#) ☐ Reservas: 686 97 03 70

---

# El Día de los Muertos: Un Viaje a Través de la Gastronomía Mexicana

El Día de los Muertos es una de las celebraciones más emblemáticas de México, es una manera muy especial de rendir homenaje a nuestros seres queridos que han partido, es toda una **celebración** de esos **platos especiales** justo para esos días.

Este año, como en ocasiones anteriores, tengo [el placer](#) de compartir una **experiencia gastronómica** única en la taquería **El Chile Verde**, donde **Romina Sánchez** y su talentoso equipo presentan una selección de **platos** que reflejan la riqueza, diversidad y autenticidad de los **sabores mexicanos**.

En **El Chile Verde** no encontrarás **fusiones extrañas** ni influencias de **otras cocinas**, sino los auténticos **sabores, aromas y texturas de la cocina tradicional mexicana**, esa que uno busca cuando piensa en un destino como **México**.

Estos **platos** que les voy a describir estarán el **sábado 2 de noviembre** para **deguste** de todos a los que nos gusta lo auténtico cuando de comidas internacionales se refiere. No dejen sus reservas para última hora, les digo que esta **taquería** se llena al cien por ciento.

## **Pozole Rojo**

Comenzamos nuestro **viaje culinario** en el corazón de **Jalisco**, tierra natal de **Romina**, donde el **Pozole Rojo** es un símbolo de unión y **celebración**. Este emblemático plato, elaborado con **maíz hominy**, este grano, destaca por el proceso de **nixtamalización** al que se somete el **maíz**: se **cocina** en una solución alcalina (agua con cal o ceniza) y luego se **enjuaga**.

**Este proceso no solo mejora su digestibilidad, sino que también aumenta la disponibilidad de nutrientes como el niacina, además de aportar un sabor más dulce y una textura suave y esponjosa que enriquece cada bocado.**



Siguiendo con el **Pozole Rojo**, este se cocina lentamente con **carne de cerdo o pollo** y se **adereza** con **chiles guajillo**, que le aportan ese hermoso e intenso **color rojo** y un **sabor robusto**. Tradicionalmente, el **Pozole Rojo** se sirve con **rábanos** –uno de mis acompañamientos preferidos–, **lechuga**, **cebolla** y **orégano**, permitiendo que cada **comensal** personalice su **plato** a su **gusto**. Es un **plato** que invita a tomar una **cucharada** tras otra; además de ser **delicioso**, nos llama a compartir y disfrutar en buena compañía.

## **Tostadas de Pollo**

De **Jalisco**, nos trasladamos a **Oaxaca**, esto es lo que me gusta de ir al **Chile Verde** ese paseo por los sabores de las distintas regiones del país azteca, hay que decir que **Oaxaca** es famosa por su vasta oferta **gastronómica**, así que para muestra un botón.



**En Chile Verde, las tostadas de pollo son una verdadera delicia. El pollo se deshebra y se mezcla con una salsa de tomate fresca, que le aporta un toque jugoso y vibrante. Estas tostadas se montan sobre tortillas crujientes y se adornan con cebolla morada.**

Este plato en boca es realmente rico, una combinación de texturas y sabores al compás del picante que le hayas puesto, esta tostada representa la calidez de la cocina oaxaqueña, ideal para picar mientras se recuerda a nuestros seres queridos y un tequila con sal y limón.

## **Salpicón de Res**

Seguimos rodando por los sabores de México, este Salpicón de Res originario de la región del norte, el Salpicón de Res es un platillo fresco y ligero que combina carne deshebrada, verduras y un aderezo de limón y aceite. En el Chile Verde, la

mezcla incluye **cebolla**, **jitomate** y **aguacate**, todo ello servido sobre un **lecho de lechuga**. Este **plato** es perfecto para los días de **celebración**, aportando un **sabor** refrescante que contrasta con los **platillos** más pesados de la mesa del **Día de los Muertos**.



## Tacos al vapor

Los **Tacos al Vapor** son un **antojito mexicano** característico por su **textura suave** y **esponjosa**, resultado de su método de **cocción al vapor**. A diferencia de otros tipos de **tacos**, estos se **cocinan** lentamente en una **vaporera**, lo que intensifica su **sabor** y les confiere una **suavidad** única. Su popularidad se extiende por diversas regiones de **México**, donde se [sirven](#) con una variedad de **rellenos** y **salsas**, pero este 2 de noviembre, podrás **disfrutar** de esta **delicia** en el Puerto de La Cruz.



## Pan de Muertos con Helados de Naranja

Nadie puede hablar del **Día de los Muertos** sin mencionar el **Pan de Muertos**, un **dulce tradicional** que simboliza la conexión entre los vivos y los muertos. En esta ocasión, **El Chile Verde** lo presenta acompañado de **Helado de Naranja**, una [combinación](#) que resalta la dulzura y la fragancia del **pan**. Este **postre**, típico de toda la **República Mexicana**, invita a disfrutar en comunidad y recordar a quienes ya no están, añadiendo un toque de suavidad y dulzura a la **celebración**.



## Guacamole y Nachos

No puede faltar en nuestra un delicioso **Guacamole**, un clásico que, aunque originario de la región de **Puebla**, ha conquistado **paladares** en todos los rincones de **México**. Este entrante, acompañado de crujientes **Nachos** hechos en casa, se convierte en el compañero ideal para abrir **el apetito**, especialmente si lo acompañamos con una refrescante Coronita con limón.

La combinación de aguacate fresco, cebolla, cilantro y un toque de limón ofrece una explosión de sabores que resuena con el espíritu festivo de los platillos preparados para el Día de los Muertos.



En **El Chile Verde**, se vive y se **paladea** la diversidad y la magia de **sabores** de la **cocina mexicana**, se le rinde un homenaje a las **tradiciones** y a la memoria de nuestros seres queridos. Este **Día de los Muertos**, dejémonos llevar por los **sabores** y la **cultura**, recordando que la **gastronomía** es una hermosa manera de mantener viva la memoria de aquellos que han partido. **¡Brindemos por ellos y por nosotros, que seguimos disfrutando de la vida!**