

El mestizaje de sabores hispanomejicanos triunfa en Madrid: el Restaurante Mawey revoluciona el concepto de taquería

La carta de sabores más 'chingona' triunfa en Gran Vía, Majadahonda y la Plaza de Olavide de la mano de Mawey, un concepto fresco y picante de tacos, cócteles y comida mejicana que invita a redescubrir los ingredientes más exóticos del país

La gastronomía hispanomejicana reconoce en Mawey uno de sus referentes internacionales. En los fogones de esta popular taquería de Madrid confluyen las delicias más representativas de la cocina mejicana y mediterránea, con un toque único y personalísimo que no pasa desapercibido a los foodies de la Capital.

"Más que de autor, nos gusta decir que hacemos cocina elaborada sobre una tortilla de maíz", aseguran los chefs Fernando Carrasco y Julián Barros, mentes creadoras detrás del fenómeno Mawey que apostaron tempranamente por un mestizaje de sabores llamado a revolucionar el concepto de taquería.

En concreto, el Restaurante Mawey propone una fusión de ingredientes ibéricos y aztecas que entremezcla elaboraciones típicas con otras más innovadoras y singulares, regadas con chelas, cócteles y micheladas genuinas de México. Esta propuesta culinaria se enmarca en un ambiente joven e informal, realmente 'chingón' a falta de una palabra mejor.

Los menús de Mawey ponen el acento en el platillo mejicano por excelencia, los tacos —considerados por la Unesco como Patrimonio Cultural Inmaterial de la Humanidad, juntamente con el resto de la gastronomía del país latinoamericano desde 2010—, que en las mesas de esta taquería madrileña alcanza su máxima expresión, versatilidad y carácter.

Diversa y variada es la oferta de tacos de Mawey, con composiciones para todos los gustos: de pollo crujiente en salsa de chile cascabel, de pluma ibérica con sobrasada, estilo gobernador con queso oaxaca, de oreja y sepia con chile habanero, de suadero con queso oaxaca, de picaña de angus en nogada y un largo etcétera de ingredientes con hondas raíces mejicanas.

La carta de sabores se completa con chilaquiles rojos con salsa molcajeteadada, brioches de carne apache con solomillo y chiles ahumados, quesadillas de huitlacoche y flor de calabaza y costillas de ternera glaseada con barbacoa de chile morita, sin mencionar una extensa gama de cócteles con nombre y apellidos —blue México, tequila sunrise, margarita de agave azul, gin fizz, besos de mezcal, mezcalita, caipirinha o los clásicos margarita y mojito— y una selección de chelas o cervezas oriundas del país de ultramar: Corona, Pacífico y Negra Modelo.

El primero de los Mawey Taco Bar comenzó su andadura en el número 6 de la Calle de Olid, sita en pleno Chamberí, en las inmediaciones de la Plaza de Olavide. A este local pionero, caracterizado por sus amplios espacios de mesas bajas y altas, seguiría el de Gran vía, provisto de un gran sofá corrido y otros elementos acogedores y juveniles. La apertura más reciente, la taquería de Majadahonda, supone la última página de la historia del restaurante Mawey. En 2020, la cadena ha inaugurado El Cártel de Mawey, establecimiento consagrado a otra de las joyas gastronómicas de México, el burrito.

En definitiva, Mawey no es una taquería cualquiera: es una invitación sincera a degustar tacos únicos, a darle un mordisco a la mejor cocina mejicana, sin renunciar a los sabores clásicos del Mediterráneo.

Acerca de Mawey Taco Bar

Restaurante Mawey es una cadena de taquerías de Madrid que plantea un nuevo concepto de cocina mexicana, combinación del mejor producto español con los auténticos ingredientes aztecas. Nació en 2017 de la iniciativa de los chefs Fernando Carrasco y Julián Barros, cuyo talento e innovación han convertido sus tres establecimientos de Mawey Taco Bar en un referente culinario.

Datos de contacto:

MAWEY

91 878 52 01 - 91 01

Nota de prensa publicada en: [Madrid](#)

Categorías: [Gastronomía](#) [Sociedad](#) [Madrid](#) [Entretenimiento](#) [Restauración](#)

NotasdePrensa

<https://www.notasdeprensa.es>