



Descubre “Taco Méndez”: El taco que cruzó el charco llega a CDMX con Bohemia y sus estrellas Michelin

- *The Chefs Meets México y cerveza Bohemia traen desde Barcelona a la Ciudad la propuesta mexicana “Taco Méndez”, una Pop Up del chef Paco Méndez y Albert Adrià, estrellas Michelin.*
- *Como parte de una iniciativa de apoyo a las cocineras tradicionales de México, se donarán \$5.00 MXN por cada taco vendido al Conservatorio de la Cultura Gastronómica Mexicana.*

Ciudad de México, a 24 de octubre de 2024.–*The Chefs Meets México* presenta del **12 de noviembre al 15 de diciembre**, en la **Colonia Cuauhtémoc**, “Taco Méndez”, una Pop Up a cargo el chef **Paco Méndez y Albert Adrià**, embajadores de la cultura mexicana en Europa, prometiendo ser una experiencia única acompañada de cerveza Bohemia, siempre presente en los mejores eventos gastronómicos.

Inaugurada en 2023, “Taco Méndez” se ha convertido en un referente en Barcelona por su homenaje a la cocina mexicana. Creada por dos amigos chefs, ofrece un ambiente relajado, sin reserva y platillos con tortillas hechas a mano. Con su llegada



a la capital de la mano de *The Chef Meets México* presenta un menú que incluye **cerveza Bohemia**, elevando los sabores **de los tacos al pastor, cochinita, guacamole, quesadillas —con opciones veganas y vegetarianas— y dos postres, incluido el popular flan de maíz.**

En esta nueva experiencia a cargo de la plataforma que reúne a chefs internacionales galardonados, chefs mexicanos y cocineras tradicionales, la cerveza más Premium de México llega para romper esquemas con sus versiones **Bohemia Cristal, Pilsner, Vienna y Weizen**. Estas cervezas no solo complementan los tacos, sino que transforman cada bocado en una explosión de sabor con maridajes que harán que tu visita sea realmente especial.

“Taco Méndez” estará por 30 días, de **martes a domingo, en Río Pánuco 132, Cuauhtémoc, a partir de las 13:00 hrs.** Contará con la participación de chefs invitados de CDMX, Nuevo León y Los Cabos, seleccionados por la Guía Michelin, quienes mostrarán lo mejor de su oferta gastronómica. Además, **por cada taco que disfrutes, se donarán \$5.00 MXN al Conservatorio de la Cultura Gastronómica Mexicana (CCGM)** para apoyar a las cocineras tradicionales de México.

El auge de las taquerías a nivel internacional es prueba de que este platillo ha conquistado el mundo, ¡incluso obteniendo su propia categoría en la Guía Michelin! Por eso, te invitamos a disfrutar esta experiencia con tus amigos *foodies* y a compartirla en redes sociales usando [@bohemiamex](#) y [@thechefmeetsmx](#).

Acerca de HEINEKEN México

Empresa socialmente responsable con más de 133 años en el mercado y en la preferencia de los mexicanos. Fundada en 1890, HEINEKEN México es la cervecera con más tradición en el país y parte del grupo cervecero más internacional al integrarse a HEINEKEN en mayo de 2010. A través de la estrategia de sustentabilidad “Brindar un Mundo Mejor” y sus pilares: ambiental social y consumo inteligente, logra impactar positivamente tanto en el medio ambiente como en las comunidades donde operan. Con el programa “Comunidades de Agua para Brindar un Mundo Mejor” la cervecera brinda acceso al agua a diferentes comunidades del país con diferentes acciones. La cervecera mexicana cuenta con 7 cervecerías y una maltera donde colaboran más de 18 mil personas comprometidas con la calidad para crear las mejores experiencias y brindar momentos de unión y alegría. Como una empresa multicategoría de bebidas, conforma el portafolio más amplio del mercado con marcas de cerveza, cerveza sin alcohol, ciders, y RTDs liderados por la cerveza Heineken®, y las marcas: Heineken® Silver, Heineken® 0.0, Tecate®, Tecate Light®, Tecate 0.0, Dos Equis®, Dos Equis® Ultra y Ámbar, Indio®, Sol®, Sol® Mezclas, Amstel ULTRA®, Bohemia®, Noche Buena®, Carta Blanca®, Superior®, Lagunitas®, Miller Lite®, Miller High Life®, Coors Light®, Strongbow Apple Ciders®, Tempus®, Jabalí®, tiendas SIX, GLUP y BarEnCasa.



Información de contacto:

Melisa Aguilar
Líder de Comunicación Externa
HEINEKEN México
melisasamanta.aguilarnandez@heineken.com

Daniela Andrade
Relaciones Públicas
Serna PR
daniela.andrade@sernapr.com