

**PROTESTAS ECLIPSAN RECONOCIMIENTO MICHELIN A TACOS LOS ESPECIALES****PESE AL CAOS, COMENSALES ACUDEN A DEGUSTAR LOS PLATILLOS**

# CNTE da *mordisco* a distinción de taquería Los Especiales

**Escenario.** Entre protestas y lonas, el icónico local de la calle Madero forma parte de la Guía Michelin 2025

**RODRIGO CEREZO**

Con su característico sazón y una barra de complementos que van desde lechuga, chilitos curados y guacamole, los tacos de canasta Los Especiales, en el Centro Histórico, se sumó a la Guía Michelin 2025; sin embargo, el reconocimiento fue opacado por el campamento de maestros que mantiene la Coordinadora Nacional de Trabajadores de la Educación (CNTE) desde el 15 de mayo.

En un recorrido realizado en días previos por el corazón de la capital, **24 HORAS** constató las diversas afectaciones del plantón hacia visitantes, pero sobre todo, a los establecimientos comerciales, los cuales refirieron importantes pérdidas económicas por la baja afluencia de clientes a causa del difícil acceso a la zona, caso que también enfrenta esta famosa taquería.

Ubicados sobre la calle de Madero, en el número 71, la larga fila de comensales que se

acostumbra observar en la entrada del lugar ahora es mínima, pese al reciente anuncio del máximo reconocimiento gastronómico.

Uriel Hernández, encargado del negocio, reconoció una afectación a los ingresos del lugar debido al plantón de los integrantes de la CNTE.

“La venta nos ha bajado un 50 por ciento, más que nada porque no permiten el acceso. Eso es lo que nos ha pegado un poquito, pero

nuestros clientes siguen viviendo a degustar el producto”, mencionó en entrevista con este diario.

Pese a la presencia de los manifestantes, algunos clientes acuden a Los Especiales desde otros estados, por recomendación para descubrir la sazón del local.

“Venimos desde Monterrey, nos recomendaron venir acá. No sabíamos lo de la Guía Michelin, pero ya los probamos y están buenos”, comentó un comensal luego de probar una orden de adobo y chicharrón.

Además de su sabor, algunos clientes destacaron los precios accesibles, ya que el costo ronda los nueve pesos por taco.

“Es la segunda vez que vengo, están muy ricos y son económicos. Yo recomiendo los de chicharrón en adobo y papa, con una coquita bien helada”, comentó otro cliente.

Los Especiales abren sus puertas de 09:00 a 21:00 horas, los 365 días del año. En su menú ofrecen tacos de papa, frijol, chicharrón y adobo, cada uno en nueve pesos. También hay una oferta de 5 tacos y un refresco por 65 pesos.

“Por lo regular nos piden el de chicharrón en adobo, ese es el favorito de la gente. Aquí la gente viene en familia o la persona sola a degustar sus taquitos, en pareja o con amigos”, comentó Uriel.



**Es la segunda vez que vengo, están muy ricos y son económicos, ayudan a la economía para venir en familia. Yo recomiendo los de chicharrón en adobo y papa, con una coquita bien helada”**

**COMENSAL DE LOS ESPECIALES**

**POPULARES.** Debido a la experiencia que brinda al paladar, personas de distintos estados acuden a los tacos de canasta de la calle de Madero 71 para degustar los platillos.





FOTOS: GABRIELA ESQUIVEL

