

## Taqueria LIMA Rotterdam pakt uit tijdens Dia de los Muertos

*Vier de Mexicaanse feestdag van 1 t/m 4 november in de Foodhallen Rotterdam*

**Frisse taco's als snack, lunch of diner terwijl de opvallende sugar skull je toelacht: Taqueria LIMA Rotterdam in de kersverse Foodhallen op Kop van Zuid is een feit. Verwacht bij LIMA dagverse en eerlijke streetfood voor een goede prijs. Na de opening op 12 september gaat het feest bij LIMA nog even door. Geniet begin november van de specials tijdens Dia de los Muertos, de belangrijkste Mexicaanse feestdag van het jaar. Kom jij proeven?**

### **Win een jaar gratis taco's tijdens Dia de los Muertos**

Mexicanen houden van een feestje! De chefs van LIMA draaien hun hand hier ook niet voor om en doen gezellig mee. Van 1 t/m 4 november viert LIMA Rotterdam 'Dia de los Muertos' oftewel 'De Dag van de Doden'. De traditionele Mexicaanse feestdag is geen sombere dag, maar juist heel kleurrijk en vol met festiviteiten. Tijdens deze dagen staat er bij LIMA een 'Cut Out Avocado' photobooth: kom langs, maak een selfie en win een jaar gratis taco's. Dat wil je niet missen toch?

Tijdens Dia de los Muertos krijg je bij iedere taco platter een flesje Ketelbinkie hot sauce cadeau. Speciaal voor LIMA Rotterdam is in samenwerking met Let's Salsa deze hot sauce met tequila en limoen gemaakt. Lekker voor thuis, maar wees er snel bij want op is op!

### **LIMA weet te verrassen in Rotterdam**

De positieve *vibe* rond LIMA bij zowel *locals* als toeristen, maakte het een logische keuze voor de ondernemers van de Foodhallen om Taqueria LIMA vanuit de Foodhallen Amsterdam mee te nemen naar de Foodhallen Rotterdam in het monumentale Pakhuismeesteren aan de Wilhelminakade. Een kopie is het absoluut niet, want in de Foodhallen Rotterdam weet LIMA te verrassen met meer gerechten.

Op het menu vind je een ruime keuze aan Mexicaanse gerechtjes en snacks, denk aan *Chipotle braised beef tacos*, *Avocado Burrito Bowl*, *Pulled Pork Carnitas tacos*, *Spicy tuna burrito bowl* en *Cheesy beef Quesadilla*. Bij LIMA gaan de chefs voor frisse en lichte taco's waarbij smaak het belangrijkste uitgangspunt is. Elk ingrediënt heeft een eigen rol en krijgt de kans te shinen in de taco's, burrito's en snacks die als zoete broodjes over de counter vliegen.

### **Frisse smaken zijn het uitgangspunt**

LIMA, Spaans voor limoen, is niet willekeurig gekozen als naam voor de taqueria. In de keuken wordt namelijk veelvuldig gebruik gemaakt van de meest zure vrucht op aarde om zo de ultieme frisheid aan een taco te geven. Verwacht dus geen zware gerechten met kaas en bonen bij Taqueria LIMA, maar juist een specifieke benadering van de Mexicaanse keuken waardoor deze frisse smaakbeleving ontstaat.

De 100% maïstortilla's komen regelrecht uit Mexico. In de zoektocht van de chefs naar de beste smaak, kwam de optie om de tortilla's vers vacuüm te verpakken en te importeren als beste uit de bus.

### **Signatuurgerecht: de taco Al Pastor**

Het aanbod wordt compleet gemaakt met LIMA's trots, de taco Al Pastor. Als je ooit door de straten van een Mexicaanse stad bent gelopen, herken je deze verticaal opgestelde spiesen aan de grill ongetwijfeld. Het varkensvlees wordt door de chefs in eigen keuken gemarineerd, wat resulteert in hoge kwaliteit van de smaak. De Al Pastor heeft *on top* een grote ananas die extra frisheid meegeeft aan de smaak van de taco Al Pastor.

### **Openingstijden**

Taqueria LIMA is 7 dagen per week geopend, van 12:00 uur in de middag tot 22:00 uur in de avond. Op vrijdag en zaterdag kun je tot minimaal 23:00 uur terecht. Je vindt Taqueria LIMA in de Foodhallen in Rotterdam.

---

### **Overige informatie**

Taqueria LIMA Rotterdam | Wilhelminakade 52-58 | 3072 AR Rotterdam | corria@taquerialima.nl

Website: [www.taquerialima.nl](http://www.taquerialima.nl)  
Facebook: [facebook.com/taquerialimarotterdam](https://facebook.com/taquerialimarotterdam)  
Instagram: [instagram.com/taquerialimarotterdam](https://instagram.com/taquerialimarotterdam)

### **Noot voor de redactie**

Twee van de initiatiefnemers zijn Tim van Hattem en Corria Houthuizen, tevens eigenaar van *Taqueria LIMA Amsterdam* in de Foodhallen Amsterdam, *De Foodbar* in de ZiggoDome, *Shanghai Bistro* en *Wine & Food Communication Group BV*.

De chefs die aan de wieg staan van iedere taco en elk gerecht van Taqueria LIMA zijn de beide Michelinsterren chefs Thomas Groot en Richard van Oostenbrugge. Zij zijn de vaste foodpartners van Tim en Corria bij LIMA.

### **Noot voor de redactie - niet voor publicatie**

Persrelaties zijn van harte welkom voor een individueel bezoek en om te komen proeven. Laat ons vooraf even weten wanneer je komt, of je zelf wilt fotograferen en/of een interview wilt met één van de initiatiefnemers.

Voor meer informatie, interviewaanvragen of hoge resolutie beeld neem je contact op met Corria Houthuizen via: corria@taquerialima.nl. Er is ook mogelijkheid tot een lezersactie of social event. Via de volgende link is de press kit te downloaden: [taquerialima.nl/pers](http://taquerialima.nl/pers)