

# - ¿QUIÉN ES? -

Mario Rojas, Chef Sommelier



Foto: Lili Richardo

# Mario Rojas

**Conócelo:** Mexicano, padre de familia, restaurantero y amante del atletismo.

WENDY MARÍN

**S**u gusto por la cocina y la cata de vinos lo ha llevado a posicionarse como uno de los mejores chefs del estado. Desde muy pequeño sabía que tenía vocación de servicio y un gusto muy peculiar por el turismo, sin embargo, decidió estudiar la licenciatura en gastronomía, pasión que lo ha acompañado durante estos años.

Mario, impulsado por sus padres, tuvo la oportunidad de irse a estudiar a España y emprender una nueva aventura en el mundo del sumiller, empapándose de nuevos conocimientos y perspectivas culinarias, las cuales le permitieron emprender un negocio familiar en Toluca que desde hace 25 años abrió sus puertas y desde entonces ha sido uno de los lugares más emblemáticos de la ciudad.

La idea de fundar “El Centro Español” era acercar la historia, cultura y tradición del continente europeo a México y que los comensales tuvieran una nueva opción gastronómica con la cual pudieran deleitar su

paladar y vivir nuevas experiencias.

“Me encuentro muy agradecido con mis clientes por su fidelidad y confianza porque gracias a ellos permanecemos. En lo personal, me considero diferente a los demás porque les ofrezco una gama de productos de muy buena calidad. He de admitir que no es muy fácil dar a conocer la comida mediterránea aquí en Toluca por los hábitos, costumbres y tradiciones arraigadas, sin embargo, ya llevamos muchos años en el mercado y eso habla de que estamos haciendo muy bien las cosas”.

El Centro Español es un lugar acondicionado para vivir la mejor experiencia, la música como el flamenco, el aroma, la ambientación, la recepción, la calidad y precio son características distintivas de este lugar, el cual sin importar el paso de los años sigue siendo muy concurrido por celebridades, empresarios y personajes importantes no solo de México sino de muchas partes del mundo.

“Realmente estamos agradecidos porque seguimos recibiendo felicita-

ciones, innovando, realizamos eventos y actividades distintas que nos permiten tener un acercamiento con nuestros clientes. También estamos agradecidos con Dios por poder disfrutar de este inmueble que es precioso, una casa colonial con ambientación de Sevilla, balcones con mucha madera y azulejos, lo cual nos permite ofrecer un entorno distinto”.

**“Nuestro sueño es seguir creciendo, avanzar y superarnos”**

Además de ofrecer un espacio para sus comensales oferta cursos y diplomados de sumiller, enología y maridaje de una gran variedad de vinos tradicionales como el merlot, tempranillo, shiraz y cabernet.

El Centro Español es uno de los primeros restaurantes en Toluca que ha recibido el distintivo M y el distintivo H, certificaciones a nivel nacional avaladas por Secretaría de Salud y Turismo.

Al pasar de ser una empresa meramente familiar a una empresa formal se ha adaptado a las necesidades actuales de los clientes, cumpliendo con su misión de ser un espacio que abra sus puertas a todos. **M**



**Especialidad**  
Paella española

