

## Taco Local



Membayangkan pulau Bali dan setumpuk pilihan bersantap dengan suasana atau lokasi yang memiliki pemandangan unik adalah menyenangkan. Kalau pernah mencicip resto hidangan Mexico bernama Taco Local di Bali, outlet yang sama juga ada di Jakarta Selatan yaitu di jalan Panglima Polim, sebenarnya justru ini lah outlet pertama mereka. Meskipun agak menyempil lokasinya, outlet yang sudah buka lebih dari setahun ini, kini sudah punya banyak pelanggan setia.

Ini terbukti ketika suatu siang menjelang jam 12, resto yang berisi sekitar 30 kursi sudah diramaikan oleh 10 orang lebih calon tamu. Dan tepat jam 12 resto dibuka dan semua bergegas masuk, termasuk saya. Taco Local menawarkan banyak variasi hidangan Mexico seperti tacos, quesadillas, burritos, nachos, dan tostados, juga minuman sampai hidangan penutup. Jika belum mengenal berbagai hidangan khas Mexico ini, tidak perlu khawatir. Pesanan harus dilakukan mirip dengan gerai hidangan cepat saji; pesan lalu bayar. Anda punya kesempatan untuk bertanya kepada pramusaji sewaktu memesan hidangan, selebar menu tersedia didekatnya, tidak sulit kok.



Saya sendiri berminat mencicipi semua, karena hidangan Mexico punya rasa unik yang jarang ditemui. Bahan dasar utamanya adalah saus salsa yang mendunia, ternyata salsa bukan hanya tarian. Di sini, salsa berisi potongan tomat segar, bawang putih, cabai dan bumbu lain. Ada juga saus guacamole yang menggunakan alpukat sebagai bahan dasar. Tentu berbeda ya, dengan jus alpukat yang juara itu. Lebih dari itu, hidangan Mexico juga menggunakan bumbu rempah yang kuat sampai rasa pedas yang 'berani', sehingga seperti ada kemiripan dengan hidangan kuliner Indonesia. Tapi agar semua dapat dihabiskan, empat hidangan yaitu quesadillas, tacos, burrito dan nachos salsa sepertinya cukup, ya.



Yang pertama dihidangkan adalah nachos dengan salsa. Keripik jagung a la Mexico ini diberikan banyak tambahan salsa dan keju. Porsinya pas untuk berdua, hanya saja dengan kesegaran salsa; agak sulit berhenti menyantapnya. Beruntung, kalori yang didapat dari menu ini tidak terlalu tinggi karena keju leleh yang tidak begitu banyak. Tidak lama kemudian camilan Mexico ini hanya meninggalkan wadah kertas kosong tanpa bekas.



Untuk burrito, yaitu gulungan tortilla, lembaran tipis mirip roti pipih berbahan tepung jagung jadi hidangan berikutnya. Berisi ayam, ukurannya tidak terlalu besar, cukup untuk porsi makan siang. Burrito dipotong dua dengan bungkus aluminum disajikan cukup panas. Oh, sebelum lupa, resto Taco Local tidak menyediakan perangkat dasar: sendok dan garpu. Jika ingin berbagi tunggulah beberapa saat setelah hidangan tidak terlalu panas dan untuk amannya, mintalah wadah kertas tambahan. Isi burritos terdiri dari ayam, nasi, salsa, guacamole dan keju. Nikmati perlahan, semua bahan yang ada terasa makin lezat walau cukup beragam.



Hidangan berikutnya adalah taco. Dihadirkan tetap dengan salsa dan potongan ayam yang cukup banyak. Taco adalah versi burrito yang tidak digulung karena disajikan dengan 2 lembar tortillas ukuran sedang. Jika memesan hidangan ini, jepit isi tortilla, yaitu ayam bumbu, salsa dan daun ketumbar; lebarkan mulut dan nikmati sepotong taco segar yang menyenangkan. Karena secara keseluruhan, tekstur lembut dari kulit tortilla beserta isinya menjadikan menu ini mudah dinikmati tanpa peralatan makan. Ah, ternyata ini alasannya kenapa sendok garpu absen di Taco Local.

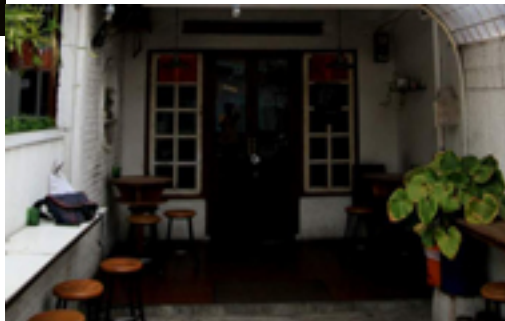


Dan terakhir adalah quesadillas, masih dengan kulit tortilla kali ini berisi suwiran daging sapi. Disajikan dengan saus guacamole yang siap menjadi pendamping untuk mengecap rasa lebih unik karena salsa segar juga sudah hadir. Tampilan yang sederhana didalam

piring berbentuk wadah kertas, quesidillas cukup menjawab kebutuhan bersantap siang ataupun bersiap untuk sebuah acara panjang di akhir minggu.



Satu lagi tempat pilihan asyik untuk mencicip hidangan unik yang sedang digemari. Sedikit melupakan kekurangan dari resto ini yang memiliki ruang kecil saja; jika ingin mencobanya datanglah diluar jam makan. Peluang untuk bersantap direstoran ataupun dibawa pulang akan lebih besar, pada saat itu. Dan masih banyak hidangan lain yang bisa diicip, tapi pastikan dana tunai yang cukup dalam dompet Anda. Selamat bersantap!



### **Resto Review: Taco Local**

**Jl. Panglima Polim 5/ no. 38**

**021-94949538**

<https://www.sahabatnestle.co.id/content/view/taco-local.html>