

6 Restaurantes donde puedes comer la mejor comida típica de Yucatan



Si te gusta comer bien tienes que visitar Yucatán.

Los deliciosos y variados platillos de comida típica nos hacen ser reconocidos como uno de los Estados con la mejor gastronomía del país.

Nuestra oferta gastronómica es muy amplia, ya que hay restaurantes de todo tipo de comida, tanto local y nacional como italiana, árabe, francesa, fusión, gourmet, etc.

Ahora te recomendamos los 6 restaurantes con la mejor comida típica que puedes encontrar en Mérida y en el interior del Estado.

Queso relleno



Postres típicos de Yucatán



Filete a la yucateca

1. Los Almendros

No podríamos hablar de comida yucateca sin mencionar [Los Almendros](#), ubicado en el Centro Histórico de Mérida y con una enorme tradición e historia en el arte de preparar los más deliciosos platillos yucatecos. Su especialidad es el Queso Relleno.

Este tradicional restaurante yucateco, que abrió sus puertas en Ticul en 1962, se encuentra a unos pasos de la Plaza de La Mejorada, ofrece una gran cantidad de especialidades muy bien preparadas y con el servicio amable que caracteriza la hospitalidad yucateca.



Pochuc



Pavo en escabeche



Horchata, Jamaica, Limonada, Lima, Mango.

2. Príncipe Tutul-xiú

La especialidad en [El Príncipe Tutul-xiú](#) es el Poc Chuc. En este lugar se sigue al pie de la letra la receta tradicional. Este restaurante abrió sus puertas en Maní, en 1973, y ahora cuenta con dos sucursales, una en Oxkutzcab y la otra en el sur de Mérida, en la colonia Serapio Rendón.

Si no quieres comer carne de cerdo, puedes pedir un delicioso pavo escabeche preparado al carbón. Eso sí, los platos son grandes así que guarda un espacio para alguno de sus deliciosos postres tradicionales. Te vas a enamorar de los sabores de este entrañable restaurante yucateco, ¡te lo aseguro!



Panuchos



Huevos motuleños



Relleno negro

3. La Chaya Maya

La [Chaya Maya](#) está ubicada a unos pasos de la Plaza de Santa Lucía. Su menú nunca decepciona y sus tortillas hechas a mano y en el momento, le dan un toque extra a sus divinamente preparadas exquisiteces yucatecas.

Este tradicional restaurante, muy concurrido por los turistas que visitan el Centro Histórico de Mérida, es también entrañable para los meridianos, amantes del buen comer. La Chaya Maya se encuentra en calle 55 entre 60 y 62 y está abierto toda la semana de 8:00 am a 11:00 pm.



Papadzules



Frijol con puerco



Complementos del frijol con puerco (Rábano, cilantro, chile habanero, Cebolla, etc)

4. La Tradición

[La Tradición](#), como su nombre lo indica, sigue al pie de la letra las tradicionales recetas que han dado renombre a la gastronomía yucateca. Tres generaciones avalan el sazón y servicio de este restaurante meridano que no puedes perderte durante tu próxima visita a la capital yucateca. No te pierdas el frijol con puerco o vas a lamentarte por mucho tiempo...

La Tradición se encuentra en Calle 60 número 293 Norte x 25, a 300 metros de la Avenida Paseo Montejo y el Hotel Fiesta Americana, en Mérida.



Longaniza de Valladolid



Empanadas de chaya con queso de bola



Sopa de lima

5. Kinich

Kinich está ubicado en el [Pueblo Mágico de Izamal](#). Si te encuentras de visita en ese encantador poblado, recorriendo sus calles con casas pintadas de amarillo y en donde a la vuelta de la esquina puedes encontrar nada menos que una ancestral pirámide maya, puedes muy bien complementar tu visita con los sabores yucatecos de este espléndido lugar. Te recomendamos las empanadas de chaya con queso de bola, immm!

[Kinich](#) se encuentra en una antigua casona en la calle 27 número 299 entre 28 y 30 de Izamal, aunque lo más probable es que no vayas a necesitar la dirección. Basta con preguntarle a alguno de los amables habitantes del lugar quienes con gusto te señalarán el camino a este templo de la comida tradicional yucateca.



Pescado tikin-xic



Tzic de venado



Caballeros pobres (postre)

6. Hacienda Teya

Y si de la mejor oferta gastronómica hablamos, no puedes dejar de visitar la [Hacienda Teya](#), un mágico lugar detenido en el tiempo, donde se mezcla el poderío de los antepasados mayas con el lujo y la modernidad presente. En su restaurant abierto desde 1995 se pueden degustar los mejores platillos yucatecos preparados por manos expertas.

En su menú, los dignos comensales podrán encontrar las más conocidas especialidades yucatecas como: Longaniza de Valladolid, Sopa de Lima, Queso relleno, Lomitos de Valladolid, Poc Chuc, entre los más solicitados. También nos sorprende con una gama de antojitos regionales elaborados al momento, como: panuchos y salbutes; entradas como Crema de cilantro y si de culminar un rico banquete se trata, no podemos dejar de probar sus deliciosos postres que incluyen caballeros pobres, flan de la casa, helados de chocolate y coco, etc.

Como un plus, la Hacienda Teya con sus vitrales emplomados, su capilla, sus amplios y bien cuidados jardines y sus escalinatas elegantes; ofrece la modalidad de poderla reservar para eventos sociales dándoles el marco adecuado a sus fechas especiales haciéndolas simplemente inolvidables.

Fuente: Matador network



Autor
Cristina Bolio