

# MÉRIDA

“Mezcla armoniosamente el mundo maya y el colonial, tan sutilmente, que encanta a quien llega por primera vez”

LA CIUDAD DONDE LOS COLORES SE JUNTAN | POR LUCIA RODRÍGUEZ  
Viajes Le Grand

Siguiendo con el tema de las bellezas de nuestro México, Mérida es una joya en el corazón de la península de Yucatán, una de las regiones más ricas del país en cuanto a gastronomía, sitios arqueológicos, arquitectura milenaria y colonial. Cabe señalar que esta península se compone de Campeche, Quintana Roo y Yucatán, tres Estados con muchísimo para visitar. En Mérida se mezclan armoniosamente el mundo maya y el colonial, tan sutilmente, que encantan a quien llega por primera vez. Mérida, conocida como T'hó por los antiguos mayas, ofrece un marcado contraste con el corazón aparentemente indomable de varias civilizaciones antiguas. Las calles estrechas y parques sombreados proporcionan una sensación del viejo mundo, transportándonos al tiempo en que carruajes y caballos recorrían las calles de adoquín. En Mérida la cultura se vive. Majestuosa, se respira un aire de paz y tranquilidad. De Mérida enamora su gente, con una sonrisa siempre amable y servicial. No hay que viajar con prisa, sino disfrutar desde la melodía del acento yucateco que invita a sintonizarse con la ciudad. Se vale andar despacio y dejarse conquistar con un recorrido por Paseo Montejo, hermosa avenida flanqueada de casonas antiguas, algunas convertidas en hotel de lujo o museo, y otras aún habitadas por sus dueños.

## DÓNDE COMER

- Los Almendros
- La Chaya Maya
- Ek Chuah (Hotel Rosas y Xocolate)
- Casa de Piedra (Hotel Hacienda Xcanantun)
- Hacienda Teya
- Restaurante Kinich (en Izamal)



## LUGARES QUE VISITAR

- Uxmal
- Izamal
- Chichenitza
- Valladolid
- Celestun
- Haciendas

## ACTIVIDADES OBLIGADAS

- Visitar la Plaza del Recreo
- Visitar el Zócalo
- Tomar un Helado de Colón
- Un sorbete o helado de champola

## DÓNDE HOSPEDARSE

- Hotel Rosas y Xocolate
- Fiesta Americana
- Misión Mérida
- Hotel Hacienda Xcanantun
- Hacienda Temonzon

## GASTRONOMÍA

- **Sopa de lima**
- **Cochinita pibil**
- **Poc chuc** (carne de cerdo marinada en jugo de naranja agria)
- **Pollo ticuleño** (pollo cocido en hojas de plátano)
- **Panuchos** (tortillas fritas rellenas de frijoles negros y cubiertas con pollo o pavo, aguacate, lechuga y cebollas en vinagre)
- **Marquesitas** (crepas rellenas de queso).