

Yucatán Today®



THE
TRAVELER'S
COMPANION

ACOMPAÑAMOS
AL VIAJERO

El sabor de Yucatán

A Taste of Yucatán

ESPAÑOL / ENGLISH

MAPAS DETALLADOS / DETAILED MAPS

WWW.YUCATANTODAY.COM

GRATIS • FREE

Año 37 No. 455
Noviembre 2025



37 AÑOS

1988 - 2025

La Biblia del viajero en Yucatán The Traveler's Bible in Yucatán

Yucatán Today, es un medio bilingüe de información turística sobre destinos, cultura y el qué hacer en Yucatán con 37 años de trayectoria.

x x x

Yucatán Today, is a bilingual tourist information medium about destinations, culture, and everyday life in Yucatán with 37 years of history.

www.yucatan.today.com







Cocina sin fronteras hecho con amor, Chef Nidia Sánchez. Abierto todos los días 2 pm.

Síguenos en: [f](#) [@](#) [d](#) @yerbasantamerida | Paseo de Montejo 473, Centro. Mérida, Yuc. | Reservaciones 999 802 2908

Sal Sol: protagonista de los sabores de Yucatán

Sal Sol: A Star Ingredient in Yucatán's Flavors

Yucatán es cuna de una gastronomía única, distinta de la de México por sus influencias caribeñas y europeas, y distinta de las del Caribe por sus fuertes raíces mayas. Por ello, sus sabores, ingredientes y preparaciones han trascendido fronteras y conquistado paladares no sólo en México, sino en todo el mundo.

Sal Sol, La Sal del Mar, es uno de esos sabores que nace en Yucatán y ha enamorado a todos. Ingrediente esencial tanto para la cocina como para la mixología yucateca y mexicana, Sal Sol, La Sal del Mar, representa hoy en día su tradición, creatividad y origen.

Así, la sal de mar, cosechada con paciencia y amor en Las Coloradas, Yucatán, se convierte en un aliado perfecto no sólo para cocineros, sino también para bartenders y mixólogos que buscan resaltar lo auténtico. En cada grano se esconde la pureza del mar, el viento y el sol que hacen único al origen yucateco.

Con 79 años honrando la pureza del mar, Sal Sol mantiene vivo un oficio ancestral que conserva y procura el equilibrio de su hogar: Las Coloradas, Yucatán. Cada grano refleja no sólo sabor, sino también el compromiso con la sustentabilidad y la continuidad de una tradición que pertenece a generaciones enteras.

En colaboración con más de 385 restaurantes y bares de México, Sal Sol ha viajado desde las cocinas hasta las barras más reconocidas, inspirando a crear experiencias que saben a mar, tierra y tradición.

Desde sobresalientes capitales gastronómicas yucatecas —como Mérida, Maní, Valladolid y Teya— hasta grandes ciudades de México —como la Ciudad de México, Puebla, Monterrey, Cancún, Tulum, Playa del Carmen o Campeche—, la sal de mar ha acompañado a creativos culinarios que reinterpretan el sabor con respeto y frescura.

Espacios como Murciégalo, Micaela Mar y Leña, Habibi, José Rosé o Pancho Maíz, en Mérida; Don Diablo y Mestizo, en Valladolid; Kiosko Verde y Autóctona, en Cancún; Anafre, en Playa del Carmen; Italdo, en Tulum; Las Cemitas As de Oro y La Berenjena, en Puebla; o los Vidanta Resorts, sólo por mencionar algunos, se han convertido en embajadores de una experiencia que no sólo se bebe, sino que se vive.

Porque cada trago con Sal Sol, La Sal del Mar, es una ola de origen y sabor que conecta con lo natural, lo auténtico y lo que nos une: la riqueza del mar y la tierra de México. ✨

Yucatán is the birthplace of a unique cuisine. It stands apart from the rest of México due to its Caribbean and European influences, yet it also distinguishes itself from the Caribbean with its strong Maya roots. That may be why its flavors, ingredients, and preparations have crossed borders, captivating palates not just in México, but around the world.

Sal Sol, La Sal del Mar (the salt of the sea), is one of those quintessential Yucatecan flavors that has won global affection. As an essential ingredient in both Yucatecan and Mexican cuisine and mixology, Sal Sol today represents tradition, creativity, and regional origin.



FOTO: SAL SOL

Harvested with care and patience in Las Coloradas, Yucatán, this sea salt becomes the perfect partner not only for chefs but also for bartenders and mixologists looking to highlight authentic flavor. Every grain holds the purity of the sea, the wind, and the sun—elements that make its Yucatecan origin unique.

With 79 years of honoring the purity of the sea, Sal Sol keeps an ancestral craft alive, ensuring the conservation, and equilibrium of its home: Las Coloradas, Yucatán. Each grain reflects not only flavor but also a deep commitment to sustainability and the continuity of a tradition passed down through generations.

In collaboration with more than 385 restaurants and bars across México, Sal Sol has traveled from kitchens to the most recognized bars, inspiring the creation of experiences that taste of the sea, the land, and tradition.

From outstanding Yucatecan culinary hubs—such as Mérida, Maní, Valladolid, and Teya—to major cities across México—including México City, Puebla, Monterrey, Cancún, Tulum, Playa del Carmen, and Campeche—this sea salt has accompanied culinary creatives who re-interpret flavor with both respect and freshness.

Establishments like Murciégalo, Micaela Mar y Leña, Habibi, José Rosé, or Pancho Maíz in Mérida; Don Diablo and Mestizo in Valladolid; Kiosko Verde and Autóctona in Cancún; Anafre in Playa del Carmen; Italdo in Tulum; Las Cemitas As de Oro and La Berenjena in Puebla; or Vidanta Resorts across major Mexican ports, just to name a few, have become ambassadors of an experience that is not only tasted but lived.

Because every dish or drink featuring Sal Sol, La Sal del Mar, is a wave of origin and flavor, connecting us to what is natural, authentic, and unifying: the richness of the sea and the land of México. ✨

SAL SOL
La Sal del Mar



Yucatán Today®

SOCIOS FUNDADORES • FOUNDDING PARTNERS

Juan Manuel Mier y Terán Calero †
Judy Abbott de Mier y Terán / judy@yucatanoday.com

DIRECTOR

Andrea Mier y Terán Abbott / andrea@yucatanoday.com

EDITOR • EDITOR

Alicia Navarrete Alonso / editor@yucatanoday.com

ASISTENTE EDITORIAL • EDITORIAL ASSISTANT

Sara Alba Prim / escribe@yucatanoday.com

ESCRITORES COLABORADORES • CONTRIBUTING WRITERS

Sara Alba, Olivia Camarena, Leobardo Cox Tec,
Yurina Fernández, Carlos Guzmán, Violeta H. Cantarell,
Alicia Navarrete, Diana Villordo, Regina Zumárraga

DISEÑO GRÁFICO • GRAPHIC DESIGN

Magali Ramírez D. / disenyo@yucatanoday.com

DIGITAL • DIGITAL

Sharon Cetina Ruiz / estrategia@yucatanoday.com
Carlos Guzmán Andrade / contenido@yucatanoday.com

ADMINISTRACIÓN • ADMINISTRATION

Renée Morales Jiménez / gerente@yucatanoday.com
Yorgina Montalvo Pech / clientes@yucatanoday.com

DISTRIBUCIÓN • DISTRIBUTION

Roberto Pérez Miguel / cobranza@yucatanoday.com

VENTAS • SALES

L.T. Monserrat Castillo / ventas@yucatanoday.com

#YucatanToday

www.yucatanoday.com

yucatanoday @ f Yucatan Today

yucatanoday d X YucatanToday

www.yuc.today/patreon

TIRAJE MENSUAL 10,000
MONTHLY CIRCULATION 10,000

Todos los derechos reservados por Dynamic Offset SA de CV. Reserva de derechos al uso exclusivo del título YUCATAN TODAY - Certificado de Derecho de Autor No. 04-2025-022714224500-102 SECOFI. Calle 39 #483 interior 10, x 54 y 56, Centro Mérida, Yucatán, México, C.P. 97000
☎ 999 927 8531 Lun. - vie. / Mon. - Fri. 9 am - 5 pm. Prohibida la reproducción total o parcial del contenido sin autorización por escrito de los editores. La revista asume que el material aquí presentado es original y no infringe los derechos reservados de ley.

Yucatán Today no se hace responsable por el contenido de los anuncios. / Yucatán Today is not responsible for the content of the advertisements.

YUCATÁN TODAY ES LA GUÍA RECOMENDADA POR
YUCATÁN TODAY IS THE GUIDE RECOMMENDED BY



YUCATÁN TODAY MEJOR
CREADOR DE CONTENIDO
TURÍSTICO 2021
YUCATÁN TODAY, BEST
TOURISM CONTENT
CREATOR 2021



Yucatán Today MEDIA KIT



PUBLICIDAD • ADVERTISING

999 782 9527 / ventas@yucatanoday.com

ÍNDICE • CONTENTS

VIDA Y CULTURA — LIFE AND CULTURE

Los sabores de Yucatán	3	The Flavors of Yucatán
El achiote	4	<i>Achiote: The Heart of Yucatecan Cuisine</i>
El recado negro	5	<i>Recado Negro: Yucatán's Black Magic</i>
La milpa maya	6	The Maya Milpa
Deliciosa y nutritiva chaya	8	Chaya, A Maya Superfood
Una escapada: Museos en Mérida	9	A Quick Getaway: Museums in Mérida
Qué hacer este mes	10	What's Going on This Month
Eventos	12	Events
Bienestar / Directorio de salud / DIR	13	Wellness / Health Directory / DIR

MÉRIDA — MÉRIDA

Ciudad de Mérida / MAPA	14	Mérida City / MAP
Centro de Mérida / MAPA	15	Mérida Downtown / MAP

ESTE MES — THIS MONTH

Turismo culinario en Yucatán	16	Culinary Tourism in Yucatán
Local por Local	19	Local to Local
Acerca de Mérida	20	About Mérida
Los (muchos) museos de Mérida	22	A Look at Some of Mérida's Museums

PRINCIPALES DESTINOS — MOST VISITED DESTINATIONS

Cenotes y grutas	26	Cenotes and Caves
La costa yucateca	27	The Yucatán Coast
Progreso	28	Progreso
Maní	30	Maní
Izamal	31	Izamal
Tekax	32	Tekax
Zonas arqueológicas mayas	33	Maya Archaeological Sites
Uxmal / Ruta Puuc	34	Uxmal / Puuc Route
Chichén Itzá	36	Chichén Itzá

GUÍAS — GUIDES

Cómo llegar	38	How to get There
Agencias de Viaje / Bienes Raíces / DIR	39	Travel Agencies / Real Estate / DIR
Consulados / Números telefónicos de emergencia / DIR	40	Travel Tips / Emergency Numbers / Consulates / DIR

Los sabores de Yucatán

The Flavors of Yucatán

Visitar Yucatán es recorrer playas, sitios arqueológicos y naturaleza, pero también los olores y sabores de su exquisita gastronomía nombrada Patrimonio Cultural Intangible de Yucatán. La gran variedad de la cocina yucateca es resultado de la mezcla de ingredientes y técnicas mayas como los hornos de tierra, al igual que españolas y cubanas que perduran como tradición hasta nuestros días. Te mostraremos algunos sabores que seguramente probarás en tu visita a Yucatán y que se quedarán en tu memoria... y en tu paladar.

Chile habanero

Aunque es uno de los más picosos en el mundo, es también un ingrediente básico en las salsas y aderezos que acompañan prácticamente todas las comidas yucatecas. Se usa para darle sabor a las salsas de tomate, a los frijoles o preparados con tomate, cilantro y cebolla (conocido como *xnipec*).

Chile xcatik

De color amarillo pálido, su forma delgada y alargada y su sabor ligeramente picoso es distintivo en la preparación del pavo en escabeche, al igual que en cremas servidas como botana.

Chaya

Una hoja color verde que crece en las albarradas y patios de las casas, en maya se conoce como *chaykol* o *xchay*. Se usa en los famosos vaporcitos o tamales, en empanadas con queso, combinado con huevo y en aguas frescas. Contiene muchas propiedades que la convierten en un alimento sano.

Cítricos

La naranja agria es otro ingrediente estrella de muchos guisos como la cochinita pibil, sopas y aguas frescas. Su jugo sirve para marinar carnes, por ejemplo, el *poc chuc*. Si hablamos de las limas de Yucatán, éstas son ligeramente dulces y menos amargas. Se usa principalmente para la sopa de lima, otro platillo estrella que combina pollo o pavo, ajo, cebolla y el jugo de lima.

Pepita de calabaza

Se usa principalmente en dos platillos muy yucatecos: el brazo de reina y los papadzules. En el primero se sirve encima de la salsa de tomate que baña este tamal con huevo y chaya. Los papadzules se preparan con tortillas remojadas en salsa de pepita y por dentro se puede utilizar huevo cocido o verduras.

Éstos son sólo algunos de los sabores que encontrarás en Yucatán. En las siguientes páginas encontrarás un poco más sobre éstos y algunos otros. ¡Sólo te quedará salir a probarlos! ✨

A trip to Yucatán offers fabulous exploration of beaches, archaeological sites, and nature. But it's also a prime opportunity to experience the scents and flavors of the delicious local cuisine, recently named Intangible Cultural Heritage of Yucatán. The variety found in contemporary Yucatecan cooking is a result of mixing Maya ingredients and techniques, with Spanish and Cuban influences. Here are some key flavors and dishes to sample on your next visit to Yucatán.

Habanero Chili

Despite being one of the spiciest chilis in the world, habanero is a basic ingredient used in the salsas accompanying virtually every Yucatecan meal. Habanero adds a little zing to tomato sauces and beans, or it's famously prepared in *xnipec*, with chopped tomato, cilantro, and onion.

Xcatik Chili

This long, thin, greenish-yellow chili is similar in appearance to a banana pepper. It offers only a hint of heat but delivers plenty of flavor. Xcatik is a key ingredient in many dishes and cream dips.

Chaya

This leafy green grows readily along walls and in Yucatecan backyards. In Maya, it's known as *chaykol* or *xchay*. It's used in tamales, in cheese-stuffed empanadas, in scrambled eggs, and blended into refreshing *aguas frescas*. Its many nutritional properties easily qualify it as a Yucatecan superfood.

Citrus

Bitter orange is another essential ingredient for dishes such as *cochinita pibil*, soups, and *aguas frescas*. Its juice is crucial for marinating meats like *poc chuc*. The Yucatecan lime (*lima*) is less bitter and slightly sweeter than common limes. It's the star of *sopa de lima*, a legendary dish combining turkey or chicken with garlic, onion, and its unique juice.

Pepita (toasted pumpkin seed)

You can find pepita in two iconic traditional dishes: *brazo de reina* and *papadzules*. In the former, pepita and tomato sauces are served over a tamal made with eggs and

chaya. Papadzules involve dipping tortillas in a pepita sauce before stuffing them with chopped eggs or vegetables.

These are but a few of the unforgettable flavors you'll come across during your stay in Yucatán. On the following pages, you'll find a bit more about these and a few others. All that's left is for you to go out and try them! ✨



Achiote, el tesoro que tiñe de rojo nuestra cocina

Achiote: The Red Heart of Yucatecan Cuisine

El achiote (*Bixa orellana*) es una planta nativa de zonas tropicales de América. En lengua maya se llama *k'uxub* o *kiwi'*. Su fruto es una cápsula ovalada de cáscara espinosa que contiene pequeñas semillas rojas con las que se elabora el recado rojo (o recado de achiote), un condimento versátil, sólido o líquido, esencial para marinar carnes y guisos tradicionales.

Para elaborar esta pasta, las semillas de achiote se muelen —previamente remojadas en agua— junto con dientes de ajo, orégano, comino, sal, pimienta de Castilla, pimienta de Tabasco, y clavos de olor. Se añade jugo de naranja agria o vinagre para la consistencia ácida; algunas recetas orientales de Yucatán incluso incorporan anís o canela. Su inigualable versatilidad como saborizante y colorante lo convierte en uno de los ingredientes más recurridos y distintivos de la gastronomía peninsular.

Un legado ancestral

En su célebre obra, *Relación de las Cosas de Yucatán*, Fray Diego de Landa ofrece una de las descripciones más antiguas del achiote en la península: “Hay un arbolito que suelen los indios criar en sus casas... tiene dentro unos granillos de los cuales usan, aun los españoles, para dar color a los guisados, como lo da el azafrán, y [es] tan fino el color que mancha mucho”.

La crónica de De Landa evidencia cómo este condimento fascinó a los españoles; esta convergencia de sabores locales y extranjeros comenzó a definir la cocina yucateca que conocemos hoy en día.

Usos sagrados y medicinales

En el Chilam Balam de Ixil, uno de los libros sagrados de los mayas yucatecos, el achiote figura como una planta de gran importancia medicinal, como cura para fiebres nocturnas y para males de la orina. Otro libro sagrado, el Ritual de los Bacabes, menciona el uso de semillas tiernas de achiote para el tratamiento de enfermedades venéreas.

Además, su color rojo, asociado al oriente en los códigos mayas mesoamericanos, simboliza protección contra los “malos vientos”. Al incorporar este condimento ritual en la cocina, se invoca la protección y guía de los ancestros. Los olores, sabores y texturas que alimentan nuestro cuerpo también nutren el espíritu, transformando la memoria del pasado glorioso en un platillo frente a nosotros.

La cocina actual de la Península de Yucatán sigue colmada de sabores e ingredientes milenarios. El achiote, sin duda, forma parte de este legado y seguirá tiñendo de rojo delicias como la cochinita pibil, los tamales, los pibes, el pescado *tikin xik*, el *makum* y los *kóles* (caldos). ✨

Achiote (*Bixa orellana*) is a plant native to the tropical regions of the Americas. In the Maya language, it's called *k'uxub* or *kiwi'*. Its fruit is an oval capsule with a spiny shell, containing small red seeds used to create *recado rojo* (the red seasoning paste or achiote paste). This versatile condiment is essential for marinating traditional meats and stews.

To prepare the paste, the achiote seeds are ground—after being soaked in water—along with key spices like garlic cloves, oregano, cumin, salt, Spanish black pepper (*pimienta de Castilla*), allspice, and cloves. Bitter orange juice or vinegar is added to give it an acidic base; some recipes from eastern Yucatán even incorporate anise or cinnamon. Its unmatched versatility as a flavoring and coloring agent makes it one of the most distinctive and frequently used ingredients in Yucatecan cuisine.

A legacy beyond the plate

In his celebrated work, *Relación de las Cosas de Yucatán*, Friar Diego de Landa offered one of the earliest descriptions of achiote on the Peninsula: “There is a small tree that the Indians usually raise in their houses... it contains small grains of which even the Spaniards use to give color to stews, as saffron does, and [it is] such a fine color that it stains greatly.”

De Landa's chronicle clearly shows how this seed fascinated the Spanish. This convergence of local and foreign flavors eventually began to define the Yucatecan cuisine we know today.

Sacred and medicinal uses

In the Chilam Balam of Ixil, one of the sacred books of the Yucatecan Maya, achiote is highlighted as a plant of great medicinal importance, appearing as a cure for nocturnal fevers and urinary ailments. Another sacred text, the Ritual of the Bacabs, mentions the use of tender achiote seeds to treat venereal diseases.

Furthermore, its red color, associated with the East in Mesoamerican Maya worldview, symbolizes protection against the “evil winds.” By incorporating this ritual condiment into cooking, the protection and guidance of ancestors are invoked. The scents, flavors, and textures that nourish our bodies also sustain our spirits, transforming the memory of a glorious past into a dish right before us.

Today, the Yucatán Peninsula's modern cuisine remains filled with millennial flavors and ingredients. Achiote, without a doubt, is a core part of this legacy and will continue to stain red local delicacies like *cochinita pibil*, *tamales*, *pibes* (large tamales baked underground), *tikin xik* fish, *makum*, and *kóles* (thick stews or broths). ✨



FOTO: HORACIO CASTILLO



FOTO: OLIVIA CANAREVA



FOTO: YUCATÁN TODAY

El recado negro: fuego, humo y memoria

Recado Negro: Yucatán's Black Magic of Fire and Spice

En la vasta tradición culinaria de Yucatán, hay un condimento que encierra el alma del mestizaje, la paciencia y el conocimiento transmitido de generación en generación: el recado negro. Famoso por su profundo color, su complejidad aromática y su intensidad de sabor, éste tiene su origen en la época prehispánica, cuando los mayas utilizaban el chile seco como base para dar fuerza y carácter a sus guisos. Con la llegada de los españoles, se incorporaron especias del Viejo Mundo como el clavo y la pimienta, además de ajo y cebolla. El resultado fue una mezcla única que se ha consolidado como uno de los recados (adobos) más emblemáticos de la gastronomía yucateca.

Origen y preparación

El secreto del recado negro comienza con el chile. Generalmente se utiliza el chile de árbol seco o el chile *chawa iik*, los cuales se queman hasta carbonizarse en el fogón. Este proceso, conocido como *tatemado*, es esencial para obtener el color negro característico.

No se trata de un simple paso técnico: el *tatemado* tiene algo de ceremonia. En las cocinas tradicionales, se realiza con paciencia, dejando que el humo impregne el aire y que los chiles se transformen lentamente. Al quemarse, adquieren un sabor ahumado profundo que, combinado con los demás ingredientes, genera un adobo irrepetible.

En los pueblos del interior del estado aún se acostumbra preparar el recado negro a la manera antigua: los chiles se *tatemán* directamente sobre el carbón, se muelen en *metate* (piedra de moler) y luego se mezclan con especias, que otorgan complejidad y personalidad al condimento. Entre las más utilizadas están el clavo, la pimienta negra, la pimienta gorda (o de Tabasco), el comino y el orégano. A ello se suman ajo, cebolla, sal y, en algunas recetas, un toque de achiote.

El recado negro en la mesa

El guiso más representativo donde brilla este adobo es el *relleno negro*, preparado comúnmente en festividades familiares. Consiste en un pavo entero relleno de *but* (una especie de albóndiga hecha con carne molida de cerdo y huevo duro) que se cocina lentamente en un caldo espeso teñido de recado negro. El resultado es un platillo de sabor intenso, profundo y reconfortante, servido con tortillas hechas a mano.

Hablar del recado negro es hablar de un patrimonio gastronómico en constante evolución. Hoy en día, chefs contemporáneos lo reinterpretan en versiones más ligeras o lo integran en recetas innovadoras, incluyendo en postres y hasta bebidas, pero siempre respetando su esencia ancestral. ✨

In the vast culinary tradition of Yucatán, a single condiment embodies the soul of *mestizaje* (cultural blending), patience, and knowledge passed down through generations: *recado negro* (black seasoning paste). Famous for its deep color, complex aromas, and intense flavor, this paste originates in the pre-Hispanic era, when the Maya used dried chilies as a base to give strength and character to their dishes. With the arrival of the Spanish, Old World spices like clove and black pepper were incorporated, along with garlic and onion. The result was a unique blend that quickly became one of the flagship seasonings of Yucatecan cuisine.

Origin and preparation

The secret of *recado negro* begins with the chili. Typically, *chile de árbol* or *chawa ik* chilies are used, which are scorched until they carbonize in the hearth. This crucial, ceremonial process, known as *tatemado*, is essential for achieving the characteristic black color.

It is not just a technical step; it's a ritual performed with patience, allowing the smoke to permeate the air and the chilies to transform slowly, acquiring a deep, smoky flavor that creates a seasoning with a unique flavor profile.

In the state's interior towns, *recado negro* is still prepared the ancient way: chilies are *tatemados* directly over charcoal, then ground on a *metate* (grinding stone) and mixed with the various spices that lend complexity and personality to the seasoning. Among the most common are clove, black pepper, allspice (or Tabasco pepper), cumin, and oregano. To this foundation are added garlic, onion, salt, and, in some recipes, a touch of achiote (annatto).

The black magic of recado negro

The most representative dish where this adobo truly shines is *relleno negro* (black stuffing), often prepared for family celebrations. It consists of a whole turkey stuffed with *but* (pronounced *boot*, a type of meatball made from ground pork and hard-boiled egg) that cooks slowly in a thick, black broth, colored, of course, by the *recado negro*. The result is an intense, profound, and comforting

meal, served with handmade tortillas.

To speak of *recado negro* is to speak of a culinary heritage in constant evolution. Today, contemporary chefs reinterpret it in lighter versions or integrate it into innovative recipes, even including it in desserts and drinks, but always respecting its ancient essence. ✨



FOTO: FB YAXACHE



Salbutes de relleno negro

FOTO: DIANA VILLORDO

El origen de nuestra mesa: la milpa maya

The Origin of Our Table: The Maya Milpa

Cuando hablamos de México y la base de su alimentación, es muy frecuente escuchar hablar sobre la milpa. Desde antes de que se formaran las grandes civilizaciones prehispánicas, la milpa fue el corazón de la agricultura para los pueblos de Mesoamérica. Pero, exactamente, ¿qué es la milpa?

La milpa es un sistema agrícola basado en la combinación de distintos cultivos en un mismo espacio (policultivo). Algunos detalles específicos variaban según la región de Mesoamérica en cuestión, pero su base siempre consistió en tres elementos esenciales: el maíz, el frijol y la calabaza. A esta llamada “tríada mesoamericana” se agregaban otros cultivos, como el tomate, distintas variedades de chile y los quelites (hierbas comestibles). Los frutos de la milpa constituían la base de una dieta completa, rica en proteínas, vitaminas, fibra, antioxidantes y aminoácidos esenciales. Conozcamos a sus integrantes principales.

El maíz: el eje de la civilización

Rico en fibra, complejo B y calcio, gracias a la nixtamalización.

Aunque muchos de nosotros sólo estamos familiarizados con el maíz blanco, amarillo o azul, en Yucatán hay docenas de variedades, de distintos tamaños, colores y tiempos de cosecha. El maíz era de suma importancia para los mayas; a diferencia de otras civilizaciones, los mayas tenían un dios del maíz. En el mito de la creación del universo, este grano juega un papel fundamental, además de que, según la cosmovisión maya, los hombres fueron creados a partir de maíz.

Un dato curioso sobre el maíz es que es un grano completamente domesticado: las culturas mesoamericanas no podían vivir sin él, pero él tampoco podía vivir sin ellas. La planta de la que el maíz proviene, el teocintle, es una hierba con granos duros y difíciles de comer. Las evidencias más antiguas de la domesticación del maíz en México se remontan a hace alrededor de 10,000 años.

Hace unos 3,500 años, las civilizaciones mesoamericanas descubrieron que, al cocer el maíz en agua alcalina (agua mezclada con cal, por ejemplo), éste se volvía más fácil de comer. Pero no sólo eso: ese proceso, llamado nixtamalización, también liberaba la vitamina B3 y varios aminoácidos esenciales que convierten al maíz de un grano nutritivo a un verdadero superalimento.

La calabaza: una envoltura comestible

La pulpa de la calabaza aporta fibra, vitaminas y antioxidantes; las semillas son ricas en proteínas, fibra, grasas saludables, vitaminas y minerales.

En el Yucatán prehispánico se cultivaron tres especies de calabaza, de las cinco que se conocieron en todo el continente. De hecho, esta variedad, así como la amplia variedad de las tres especies que se encuentran en las planicies yucatecas, podría significar que esta región fue la cuna de la domesticación de la calabaza en Mesoamérica. También se cree que el valor primario de la calabaza provenía de sus semillas, que hoy conocemos como pepita. Éstas eran duraderas y nutritivas, además de deliciosas. Las calabazas serían, entonces, una simple envoltura comestible que se fue ganando nuestros corazones.

El frijol: proteína y sabor

Rico en proteínas, fibra, hierro, minerales, vitaminas y carbohidratos complejos

El frijol más asociado con la gastronomía yucateca es definitivamente el frijol negro (que puede ser el frijol de la milpa o el *tsama*). Se sirve *k'abax* (en grano, sancochado con epazote y sal), colado (cocido, licuado y espesado con aceite o manteca para servirse en forma de caldo espeso), o refrito (reducido hasta quedar como una pasta). Sin embargo, el frijol blanco *iib* (los frijoles o habas de lima, localmente llamados *ibes*) es, aunque menos visible en los platillos más conocidos de la gastronomía yucateca, ingrediente de suma importancia en guisos como el puchero o el *tóoksel*. El *tóoksel*, por cierto, es un platillo que combina los *ibes* con pepita de calabaza molida, cocido sobre piedras calientes en un fogón; servido en polcanes (bolitas de masa), es la tríada mesoamericana en un solo bocado.

Cultivos complementarios de la milpa maya antigua

Los textos escritos por los españoles hace 500 años describen al menos 36 variedades de especies de vegetales que acompañaban al maíz, frijol y calabaza en las milpas mayas. Estos incluían chiles, como el *maax* (se pronuncia *mash*), el chile verde y el *xcatik*, tubérculos como el *makal* (parecido a la malanga), los

camotes de distintos colores, jícamas y yuca, además de vegetales como la chaya, el repollo o col, y el tomate, además de los calabazos y jícaras que servían como utensilios.

El sistema de la milpa continúa hasta hoy, con campesinos y milperos que trabajan la tierra sembrando las especies ancestrales ya mencionadas, junto con muchas otras, como sandía, melón, pepino, papaya, plátanos, cebollas y cebollinas, por mencionar algunos.

Visita www.yuc.today/251006 para saber más sobre la milpa, sus frutos y su funcionamiento. ✨



Tóoksel



FOTOS: YUCATÁN TODAY Y CARLOS GUZMÁN

When we talk about México and the foundation of its food system, *milpa* is a term you'll hear often. Long before the great pre-Hispanic civilizations arose, the milpa was the heart of agriculture for the peoples of Mesoamerica. But what exactly is the milpa?

The milpa is an agricultural system based on combining different crops in the same space (polyculture). While specific details varied by region across Mesoamerica, its foundation always consisted of three essential elements: corn (maize), beans, and squash or pumpkin. Other crops were added to this "Mesoamerican triad," including tomato, various types of chili, and leafy greens and herbs.

These variations depended on the region's specific geography, including climate, soil type, and available water sources.

The bounty of the milpa formed the basis of a full diet, exceptionally rich in protein, vitamins, fiber, antioxidants, and all essential amino acids.

Let's meet its key players.

Corn (*maíz*): The axis of civilization

Rich in fiber, B vitamins, and calcium, thanks to nixtamalization.

While many of us are only familiar with white, yellow, or blue corn, Yucatán has dozens of varieties, differing in size, color, and harvest time. Corn was of paramount importance to the Maya; unlike other civilizations, the Maya had a corn god. The plant is present in the myth of the creation of the universe and the humans, which are said to have been created from corn.

A curious fact about corn is that it is a completely domesticated grain: Mesoamerican cultures couldn't survive without it, and corn couldn't survive without them. The plant from which

corn originated, *teocintle*, is a wild grass with hard, difficult-to-eat kernels. The oldest evidence of corn domestication in México dates back about 10,000 years.

About 3,500 years ago, Mesoamerican civilizations discovered that by cooking corn in alkaline water (limewater, for instance), the grain became easier and tastier to eat.

But that's not all: this process, called *nixtamalization*, also releases vitamin B3 and several

essential amino acids, transforming corn from a nutritious grain into a true superfood.

Squash (*calabaza*): An edible wrapper

The pulp provides fiber, vitamins, and antioxidants; the seeds (*pepita*) are rich in protein, fiber, healthy fats, vitamins, and minerals.

In pre-Hispanic Yucatán, three species of squash were cultivated, out of the five known across the continent. This, combined with the wide variety of these three species found in the Yucatecan plains, suggests the region may have been the cradle of squash domestication in Mesoamerica. It is also believed that the squash's primary value came from its seeds, which we know today as *pepita* (pumpkin seeds), rather than the pulp itself. The seeds were durable, nutritious, and delicious. The squashes, then, were originally a simple edible wrapper that eventually won our hearts.

Beans (*frijol*): Protein and flavor

Rich in protein, fiber, iron, minerals, vitamins, and complex carbohydrates.

The bean most associated with Yucatecan cuisine is definitely the black bean (*frijol negro*). It's served *kabax* (whole grain, cooked with epazote and salt), *colado* (strained, blended, and thickened with oil or lard into a creamy soup), or *refrito* (reduced to a thick paste). However, the white *ibes* (lima beans), although less visible in the most well-known dishes of Yucatecan cuisine, are a key ingredient in dishes like *puchero* or *tóoksel*. *Tóoksel* combines *ibes* with ground *pepita* and is cooked over hot stones; served in *polcanes* (masa balls) or tamales, you get the Mesoamerican triad in a single bite.

Complementary crops and ancient diversity

Texts written by the Spanish 500 years ago describe at least 36 varieties of vegetables that accompanied the triad in the ancient Maya milpas. These included chilies (*maax*, green chili, and *xcatik*), tubers (*makal*, sweet potatoes, jicama, and yuca), and greens (*chaya*, cabbage, and tomato), in addition to the gourds and *jicaras* used as utensils.

Milpa farming, as well as the slash-and-burn system it entails, continues today, with farmers and *milperos* working communal lands, planting the previously mentioned ancestral species along with many others.

Go to www.yuc.today/251107 to find out more about the milpa, its bounty and its processes. ✨



Tortillas de maíz



Pepitas



Deliciosa y nutritiva chaya

Chaya: A Maya Superfood

De origen nativo del sureste de México y Centroamérica, la **chaya** es una planta silvestre que crece con gran facilidad en el patio de las casas. Desde tiempos prehispánicos, los mayas le dieron al *chay* (como lo conocían) usos gastronómicos, medicinales y curativos.

La chaya es rica en fibra, proteínas, vitaminas, aminoácidos esenciales, ácidos grasos, y principios activos que le otorgan propiedades antiinflamatorias. También es rica en fósforo y potasio, y provee más hierro incluso que la espinaca.

Como **planta medicinal** (fundamental en la **medicina tradicional maya**), se le atribuyen propiedades antiglicémicas (útiles para el manejo de la **diabetes**) y ayuda con enfermedades renales. Además, contribuye a regular la presión arterial, mejora la circulación, facilita la digestión, y reduce los niveles de colesterol y ácido úrico.

Sin embargo, sí hay algo muy importante que debes saber: **¡hay que tener mucho cuidado al tocar sus hojas!** Estas están cubiertas de unos pelitos urticantes que causan **picaazón** o escozor al contacto. Existe la creencia de “**pedir permiso**” antes de cortar las hojas para evitar la picaazón. No está de más decirle “*Buen día señora chaya, ¿me permite quitarle unas hojas?*” antes de tomarlas. Para mayor seguridad, si no estás familiarizado con la planta de chaya y sus hojas, es más seguro manipularla con guantes.

Otra consideración importante: la chaya contiene **ácido cianhídrico** (HCN). Aunque ciertamente no en cantidades que la hagan venenosa, consumirla en exceso podría causar una intoxicación molesta, con síntomas como dolores de cabeza o estómago, mareos, y en casos más extremos, vómitos. Lo más recomendable es comer la **chaya cocida**, ya sea sofrita, hervida o blanqueada: el calor elimina los rastros de ácido cianhídrico, haciendo seguro el consumo de este superalimento.

La mejor parte de tener a mano una hoja tan nutritiva y beneficiosa como la chaya es que además es **deliciosa**. Con un sabor parecido al de la espinaca, la chaya se puede preparar de forma similar en gran variedad de platillos: sopas, tamales, mezclada con alguna carne o con huevo o sola como guarnición. También es común encontrarla como elemento decorativo y en bebidas refrescantes, combinada con piña, limón, lima o mango. Con un poco de creatividad culinaria puedes utilizarla para crear muchos guisos más.

Ahora que sabes todo esto, no vayas a desaprovechar la oportunidad: cada vez que visites Yucatán, ¡asegúrate de saborear la deliciosa y nutritiva chaya! ✨

Native to southeastern México and Central America, **chaya** is a wild plant that grows easily in home gardens. Since pre-Hispanic times, the Maya people knew it as *chay* and utilized it for culinary, medicinal, and healing purposes. Chaya is a **superfood** that serves as an excellent dietary supplement. It's rich in fiber, protein, vitamins, essential amino acids, fatty acids, and active ingredients that give it anti-inflammatory properties. It is also high in phosphorus and potassium, and it provides even more iron than spinach.

As a **medicinal plant** (fundamental in **traditional Maya medicine**), it is credited with antiglycemic properties (useful for managing **diabetes**) and is believed to help with kidney ailments. Additionally, it helps regulate blood pressure, improves circulation, aids digestion, and reduces cholesterol and uric acid levels.

There are, however, two very important things to know about chaya. First, **you must be very careful when touching it!** Its leaves are covered in tiny stinging hairs that cause **itching** or a prickling sensation upon contact. There is a belief in “**asking for permission**” before cutting the leaves to avoid the itch. It doesn't hurt to say, “*Good day, kind Chaya, may I take some of your leaves?*” before harvesting. Still, if you are not familiar with the chaya plant and its leaves, it is best to handle them with gloves.

The second important consideration: chaya contains **hydrocyanic acid** (HCN). Though not in quantities that make it poisonous, overconsumption of its raw leaves (think more than 250 g or 8 oz) could cause a mild intoxication, with symptoms like headaches or stomach aches, dizziness, and in more extreme cases, vomiting. The most recommended way to eat it is **cooked**, whether sautéed, boiled, or blanched. Heat reduces and even eliminates the traces of hydrocyanic acid, making this superfood safe for consumption.

The best part about having a leaf as nutritious and beneficial as chaya is that it is also **delicious**. With a flavor similar to spinach, chaya can be prepared in a similar way in a variety of dishes: **soups, tamales** (steamed corn-dough pockets), **mixed with meat or eggs, or on its own as a side dish**. It is also commonly found as a decorative element and in refreshing drinks called *aguas frescas*, often combined with pineapple, lime, lemon, or mango. With a little culinary creativity, you can use it in many other ways.

Now that you've read all about Yucatecan chaya, make sure to have some of this delicious and nutritious superfood! ✨

POR / BY ALICIA NAVARRETE, VIOLETA H. CANTARELL & YURINA FERNÁNDEZ NOA



Planta de chaya • Chaya plant



Empanadas de chaya • Chaya empanadas

FOTO: MKCT

FOTO: HACIENDA SOTUA DE PEÓN



WELCOME TO OUR SENSES SANCTUARY

Rosas & Xocolate

HOTEL BOUTIQUE + SPA + RESTAURANT



Rosas & Xocolate
VINO TINTO



SAVOR THE FINEST CULINARY AND
HOSPITALITY EXPERIENCES THIS 2025!

- MÉRIDA - YUCATÁN - MÉXICO -



A MEMBER OF
DESIGN HOTELS

MARriott
BONVOY



Distintivo Nacional de
Calidad Turística
NIVEL DIAMANTE



EXPERIENCIAS CULINARIAS
Y DE HOSPITALIDAD ÚNICAS



PASEO DE MONTEJO 480 X 41 - CENTRO - MÉRIDA - YUCATÁN - ROSASANDXOCOLATE.COM

LA ESENCIA DE MÉRIDA



Conoce más



  @cervezanicté

WWW.CERVEZANICTE.COM

18+ EVITE EL EXCESO

Museos

en Mérida

Día 1 / Day 1

- ☐ Plaza Grande & Catedral de San Ildefonso
- ☐ Museo / Museum 1:
 - Ateneo Peninsular / Museo del Tren Maya (The Maya Train Museum)
 - Casa de Montejo
 - Murales del Palacio de Gobierno
- ☐ Museo / Museum 2:
 - Museo de la Ciudad / Mérida City Museum
 - Palacio de la Música
- ☐ Museo / Museum 3:
 - Museo Casa Manzanero
 - Museo de la Luz Museum of Light



Día 2 / Day 2

- ☐ Museo / Museum 4: Gran Museo del Mundo Maya / Great Museum of the Maya World
- ☐ Museo / Museum 5: Museo Regional de Antropología Palacio Cantón
- ☐ Museo / Museum 6: El Pinar Casa Museo
- ☐ Museo / Museum 6: Museo de los Ferrocarriles Railway Museum



CONSULTA LA GUÍA COMPLETA

CHECK OUT THE FULL GUIDE



Conociendo Yucatán

¡Planea tu recorrido!

Escanea el código QR para más información

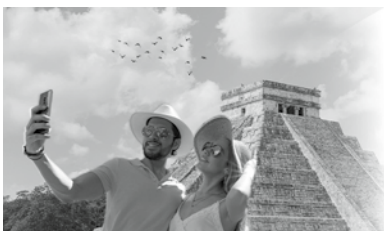




FOTO: LUNA BARRERA

7-30
NOV

Feria Yucatán Xmatkuil Xmatkuil State Fair

Del 7 al 30 de noviembre, regresa uno de los eventos más esperados del año: la Feria Yucatán Xmatkuil. Si andas por estos rumbos, date una vuelta para disfrutar de todo lo que hay: juegos mecánicos, antojitos, conciertos en el Palenque y ese ambiente tan único que sólo se vive aquí. Aprovecha para probar algo nuevo, reírte con los amigos y, por qué no, llevarte un llaverito icónico para la colección. Conoce más de esta emblemática feria en nuestro sitio web.

From November 7 to 30, one of the most anticipated events of the year returns: the Xmatkuil State Fair. If you're around, don't miss the chance to enjoy everything it has to offer, thrilling rides, delicious street food, live concerts at the Palenque, and that one-of-a-kind atmosphere you can only find here. Try something new, laugh with your friends, and maybe take home one of those iconic keychains as a souvenir. Learn more about this beloved fair on our website.

1-30
NOV

1-30 NOV NUEVA EXPOSICIÓN EN EL MUSEO PALACIO CANTÓN

NEW EXHIBITION AT THE PALACIO CANTÓN MUSEUM

En octubre, el Museo Palacio Cantón presentó una nueva exposición fotográfica llamada "**Hijos de Dios: Diversidad religiosa en la península**", que invita a descubrir la diversidad de tradiciones, prácticas, tradiciones y creencias que definen a nuestro estado. Esta muestra forma parte del ciclo "**Construyendo miradas**", un proyecto que concibe la fotografía como una herramienta para reflexionar sobre la historia, la identidad y las transformaciones sociales de Yucatán. Puedes visitarla junto con las otras dos exposiciones activas del museo: "**Ek Chuah, el comercio entre los mayas**" y "**El Palacio Cantón: Testigo de la historia**". La entrada general cuesta \$100 pesos.

In October, the Palacio Cantón Museum unveiled a new photography exhibition titled "**Children of God: Religious Diversity in the Peninsula**," inviting visitors to explore the wide range of traditions, practices, and beliefs that define the state of Yucatán. This exhibition is part of the "**Construyendo miradas (Building Gazes)**" series, a project that views photography as a tool to reflect on the region's history, identity, and social transformations. You can visit this exhibit along with the museum's two other current exhibitions: "**Ek Chuah, Trade Among the Maya**" and "**Palacio Cantón: Witness to History**." General admission is \$100 pesos.

13-23
NOV

13-23 NOV FESTIVAL DE LAS AVES TOH TOH BIRD FESTIVAL

El Festival de las Aves Toh, que a lo largo del año celebra la diversidad de las aves de Yucatán con actividades de observación y educación ambiental, se prepara para cerrar su edición 2025 con una agenda llena de charlas y eventos especiales. El 13 de noviembre se llevará a cabo la plática "**Ética en la observación de aves**", mientras que el 21 de noviembre podrás disfrutar de la charla "**Había una vez un pajarraco y una pájara pinta**"; ambas se transmitirán por Facebook Live. Finalmente, los días 22 y 23 de noviembre tendrá lugar el esperado **Maratón de las Aves 2025**, con recorridos que incluirán a Ek Balam y Temozón. Consulta todos los detalles en la página oficial de Festival de las Aves TOH.

The Toh Bird Festival, which throughout the year celebrates the diversity of Yucatán's birdlife with bird-watching and environmental education activities, is preparing to close its 2025 edition with a lineup full of talks and special events. On November 13, don't miss the talk "**Ethics in Birdwatching**," followed on November 21 by "**Once Upon a Time, a Big Bird and a Spotted Bird**," both streamed live on Facebook. Finally, on November 22 and 23, the highly anticipated **2025 Bird Marathon** will take place, featuring routes through Ek Balam and Temozón. Find all the details on their official Facebook page: Festival de las Aves TOH.

5-29
NOV

5-29 NOV CONCIERTOS EN MÉRIDA CONCERTS IN MÉRIDA

Este noviembre, Mérida se llena de música con una cartelera que tiene algo para todos los gustos. Revive la pasión de los clásicos con el dúo romántico **Pimpinela**, el 5 de noviembre a las 9 pm en el Auditorio Coca Cola La Isla. El 8 de noviembre, no te pierdas **Corona Capital Sessions** en el Estadio Carlos Iturralde Rivero, donde **Phoenix, Keane y Passion Pit** te harán bailar con sus hits indie más icónicos. Ese mismo día, a las 9 pm, déjate llevar por las emociones de **Manuel Medrano** en el Auditorio Coca Cola La Isla. Más tarde en el mes, disfruta de la energía y talento de **HA*ASH** el 21 de noviembre a las 9 pm, vibra con los clásicos de la banda argentina **Los Fabulosos Cadillacs** el 26 a las 8:30 pm, y revive los éxitos de **Los Horóscopos de Durango** el 29 a las 9 pm, todos en el Foro GNP Seguros. This November, Mérida is buzzing with music, offering a lineup for every taste. Relive the passion of the classics with the romantic duo **Pimpinela** on November 5 at 9 pm at Auditorio Coca Cola La Isla. On November 8, don't miss **Corona Capital Sessions** at Estadio Carlos Iturralde Rivero, where **Phoenix, Keane, and Passion Pit** will get you dancing to their most iconic indie hits. That same day at 9 pm, let yourself be carried away by the emotions of **Manuel Medrano** at Auditorio Coca Cola La Isla. Later in the month, enjoy the energy and talent of **HA*ASH** on November 21 at 9 pm, groove to the classics of the Argentine band **Los Fabulosos Cadillacs** on November 26 at 8:30 pm, and relive the hits of **Los Horóscopos de Durango** on November 29 at 9 pm, all at Foro GNP Seguros. Get your tickets at the official websites for each concert.

15
NOV

15 NOV FESTIVAL DEL HELADO EN YUCATÁN ICE CREAM FESTIVAL IN YUCATÁN

El 15 de noviembre, a partir de las 8 am, regresa la quinta edición del **Festival del Helado** en Yucatán en la explanada del ex-convento de Tizimín. Disfruta de **más de 50 sabores de helado**, que van desde los tradicionales hasta los más exóticos y gourmet, ofrecidos por más de 40 expositores. Pero **no sólo habrá helados**: también podrás probar paletas, postres, panadería, tamales, café, bebidas y muchas delicias más.

On November 15, starting at 8 am, the fifth edition of the **Ice Cream Festival** in Yucatán returns to the esplanade of the **former Tizimín Convent**. Enjoy **over 50 ice cream flavors**, from traditional to exotic and gourmet, offered by more than 40 vendors. But **it's not just ice cream**, you can also try popsicles, desserts, baked goods, tamales, coffee, drinks, and many more treats. A perfect event for the whole family!

15-16
NOV

15-16 NOV FESTIVAL DE LA JÍCAMA JÍCAMA FESTIVAL

El 15 y 16 de noviembre, regresa la sexta edición del Festival de la Jícama en **Maxcanú**, organizado por el **Colectivo La Tierra de la Jícama**. Durante dos días, el pueblo celebra sus raíces jica-

meras con productores, artesanos, artistas locales y emprendedores. Además, no te pierdas los **tours jicameros** y todas las experiencias relacionadas con este "oro blanco" que hace famosa a la localidad.

On November 15 and 16, the sixth edition of the Jicama Festival returns to **Maxcanú**, organized by the **Colectivo La Tierra de la Jicama**. For two days, the town celebrates its jicama roots with producers, artisans, local artists, entrepreneurs, and many more activities. Don't miss the **jicama tours** and all the experiences surrounding this "white gold" that makes the town famous. Find more details on Facebook:

📌 Colectivo La Tierra de la Jicama

17 NOV CONMEMORACIÓN DEL 115º ANIVERSARIO DE LA REVOLUCIÓN MEXICANA

COMMEMORATION OF THE 115TH ANNIVERSARY OF THE MEXICAN REVOLUTION

Aunque la **Revolución Mexicana** comenzó el **20 de noviembre de 1910**, en México solemos celebrarla el tercer lunes de noviembre, ¡un puente largo que todos aprovechamos! Este lunes feriado coincide con el último día del **Buen Fin**, el programa que impulsa las compras con descuentos y promociones en todo el país, así que del **13 al 17 de noviembre** encontrarás muchas ofertas en distintos establecimientos. Although the **Mexican Revolution** began on **November 20, 1910**, in México we take off the third Monday of November, giving everyone a long week-end to enjoy! This holiday coincides with the last day of **Buen Fin**, the nationwide program that boosts shopping with discounts and promotions, so from **November 13 to 17** you'll find sales at many stores.

20 NOV DESFILE CÍVICO DEPORTIVO CIVILIAN-SPORTS PARADE

A partir de las 8 am, elementos de las fuerzas de seguridad y estudiantes de distintos niveles marcharán por el centro de la ciudad en conmemoración de la Revolución Mexicana.

Beginning at 8 am, members of the security forces and students of all ages will march through the city center in commemoration of the Mexican Revolution.

21 NOV YUCATÁN Y SUS RAÍCES YUCATÁN AND ITS ROOTS

El **Ballet Folklórico de la UADY** celebra este año sus 42 años con el espectáculo "Yucatán, sus raíces", acompañado por la **Orquesta Típica Universitaria**. Este show recorre la evolución cultural, musical y dancística de Yucatán, desde la época prehispánica hasta nuestros días. Tras dos presen-

taciones recientes, la última función será el 21 de noviembre a las 8 pm en el **Teatro Carlos Acereto**. Entrada general: \$230 pesos. INAPAM, estudiantes y personal UADY: \$130 pesos.

The **UADY Folkloric Ballet** celebrates its 42nd anniversary this year with the show "Yucatán, Its Roots", accompanied by the **University Traditional Orchestra**. This performance traces the cultural, musical, and dance evolution of Yucatán, from pre-Hispanic times to the present day. After two recent performances, the final show will take place on November 21 at 8 pm at the **Carlos Acereto Theater**. General admission: \$230 pesos. Get your tickets at www.tusboletos.mx

21 NOV EXPOSICIÓN DE PINTURA: FLORECER ART EXHIBIT: FLORECER

En esta exposición, la artista yucateca Layda Rodríguez nos invita a reflexionar sobre la resiliencia, la transformación y la renovación a través de pinturas: obras que capturan momentos de búsqueda, silencio, vulnerabilidad y plenitud. Explora nuevas y emocionantes obras, conoce a los artistas y disfruta de bebidas y bocadillos en un entorno cálido e inspirador, a las 7 pm en **SoHo Galleries**.

Florece means to blossom, to flourish. In this exhibition, Yucatecan artist Layda Rodríguez invites us to reflect on resilience, transformation, and renewal through her paintings, works that capture moments of searching, silence, vulnerability, and fulfillment. Visit **SoHo Galleries** for a transformative evening of art, atmosphere, and connection: explore exciting new works, meet the artists, and enjoy drinks and snacks in a warm, inspiring environment.

Calle 60 #400-A x 41 y 43, Centro
www.sohogalleriesmx.com

📌 sohogalleriesmx

26-30 NOV PÁAYT'AAN FESTIVAL DEL ALMA PENINSULAR 2025

PÁAYT'AAN FESTIVAL OF THE PENINSULAR SOUL 2025

Este mes regresa el Páayt'aan Festival del Alma Peninsular 2025 en su cuarta edición, organizado por el Colectivo Diálogos Izamal A.C. y el Instituto de la Mexicanidad. Este año, la magia del festival se expande a nuevas sedes en **Izamal, Mérida, Komché y Ticopó**, con más de 40 actividades para todos los gustos: **conciertos, teatro, danza, conversatorios, seminarios, cocinas ancestrales y mucho más**. Un encuentro donde tradición y futuro, arte y espiritualidad se entrelazan para transformar tus sentidos.

This month, the Páayt'aan Festival of the Peninsular Soul 2025 returns for its fourth edition, organized

by Colectivo Diálogos Izamal A.C. and Instituto de la Mexicanidad. This year, the festival's magic expands to new venues in **Izamal, Mérida, Komché, and Ticopó**, featuring over 40 activities for every taste: **concerts, theater, dance, talks, seminars, ancestral cuisines, and much more**. A gathering where tradition and the future, art and spirituality, intertwine to transform your senses.

📌 La Cita Izamal

29 NOV ENCENDIDO DEL ÁRBOL DE NAVIDAD COCA-COLA COCA-COLA CHRISTMAS TREE LIGHTING

Mérida se prepara para uno de sus eventos favoritos: el encendido del **árbol de Navidad Coca-Cola**. Este año, la cita es el 29 de noviembre a las 8 pm en el **Chedraui Selecto Norte**. Música, luces y todo el espíritu navideño te esperan en un evento que no te puedes perder.

Mérida is ready for one of its favorite events: the **Coca-Cola Christmas Tree Lighting**. This year, the event takes place on November 29 at 8 pm at **Chedraui Selecto Norte**. Enjoy music, lights, and all the Christmas spirit in an event you won't want to miss.

5-7 DIC COLECTIVO DE ARTISTAS Y ARTESANOS DE YUCATÁN (CAAY) YUCATÁN ARTISTS AND ARTISANS COLLECTIVE (CAAY) EXPO-SALE

Este diciembre regresa el gran evento navideño del Colectivo de Artistas y Artesanos de Yucatán (CAAY), del 5 al 7 de diciembre de 10 am a 9 pm en el **Centro de Convenciones Siglo XXI**. Descubre **más de 70 productores** que presentan artesanías de alta calidad: **madera, barro, papel, vidrio, piel, joyería, arte objeto** y mucho más. ¡Una oportunidad perfecta para encontrar regalos únicos y apoyar el talento local!

This December, the grand holiday event by the Yucatán Artists and Artisans Collective (CAAY) is back, from December 5 to 7, 10 am to 9 pm at **Centro de Convenciones Siglo XXI**. Explore creations from **over 70 artisans** showcasing high-quality crafts in **wood, clay, paper, glass, leather, jewelry, objet d'art**, and much more. It's the perfect opportunity to find unique gifts while supporting local talent!

▶ CONSULTA LA CARTELERA COMPLETA

CHECK OUT THE FULL PROGRAM



La Casa del
BORDADO

Distribuidores mayoristas de guayaberas, blusas, hipiles, onix, colchas, manteles, sombreros, coral negro, cerámica, hamacas, etc.

Tenemos lo que usted necesite

Welcome friends! we have the best prices in town on dresses, typical shirts, onyx stone, necklaces, blankets, hammocks, jipi Panama hats...

We have everything you are looking for

Calle 61 No. 504 x 62 y 64 Centro, Enfrente de Ópticas Hannia • Cel: 999 331 1511



EVENTOS SEMANALES IN MÉRIDA • WEEKLY EVENTS IN MÉRIDA

..... LUNES / MONDAY

► **Recorrido por el Cementerio General**
Bilingual Tour of the Cemetery

8:30 am; \$150 - \$180 pesos

☎ 999 272 2535

► **Conversaciones con amigos:** *Intercambio de idiomas / English-Spanish language exchange*
7 - 9 pm, Mérida English Library; \$20 pesos

► **Vaquería Yucateca:** *Danza folklórica (jarana) / Free traditional folk dancing (jarana) show*
9 pm, Palacio Municipal; gratis / free

..... MARTES / TUESDAY

► **Martes de Trova:** *Concierto de tríos de música romántica / Free romantic Yucatecan music concert featuring guitar tríos*

8:30 pm, Centro Cultural Olimpo; gratis / free

► **Remembranzas Musicales:** *Danzón, mambo y chachachá al aire libre / Outdoor social dancing*
8:30 pm, Parque de Santiago; gratis / free

..... MIÉRCOLES / WEDNESDAY

► **Miércoles de Trova:** *Concierto de música romántica de tríos*

Romantic Yucatecan music concert featuring guitar tríos

7 pm, Museo de la Canción Yucateca; \$50 pesos

..... JUEVES / THURSDAY

► **Serenata Yucateca / Yucatecan Serenade:** *Presentación de trova y danza folklórica*

Trova and folk dance performances

9 pm, Parque de Santa Lucía; gratis / free

..... VIERNES / FRIDAY

► **Clase de pilates / Pilates class**

11 am - 12 pm, Mérida English Library

Una clase / One class: \$200 pesos

► **Callejón Artesanal / Craft Alley**

6 - 11 pm, Parque de Santa Ana

► **Pok Ta Pok:** *Representación del juego de pelota maya / Maya ballgame performance*

8 pm, Catedral de San Ildefonso

► **Noche de Leyendas:** *Teatro itinerante*

Promenade theater (in Spanish)

8:30 pm, Catedral de San Ildefonso, \$200 pesos

..... SÁBADO / SATURDAY

► **Mercado Slow Food Yucatán**

Organic farmer's market

9 am - 1 pm, Av. Reforma x 33-D, Mérida

► **Mercado Riqueza Local / Farmers' market**

8 am - 1 pm, Parque Gonzalo Guerrero

► **Sábados infantiles:** *Talleres de manualidades / Children's arts and crafts workshops*

10 am - 12 pm, Centro Cultural José Martí

► **Noche Mexicana:** *Espectáculos folklóricos y mariachi / Folk and mariachi performances*

8 pm, Remate de Paseo de Montejo

► **Noche de Leyendas:** *Teatro itinerante*

Promenade theater (in Spanish)

8:30 pm, Catedral de San Ildefonso, \$200 pesos

..... DOMINGO / SUNDAY

► **Biciruta (La Ermita - Paseo de Montejo):**

Cierre de calles para recorrer en bicicleta

Streets closed for your cycling pleasure

8 am - 12:30 pm, Paseo de Montejo

► **Mercado Orgánico de la Alemán/ Organic farmers' market in Colonia Alemán**

8:30 am - 1:30 pm, Calle 29-A x 24 y 26, Alemán

► **Mérida en Domingo:** *Artesanías y presentaciones culturales / Craft fair and performances*

10 am - 8 pm, Plaza Grande

► **El Minaret mirador / Tower View**

10 am - 10 pm, sin costo para comensales de

Yerba Santa / free for Yerba Santa diners

Paseo de Montejo

..... LUN. - SÁB. / MON. - SAT.

Recorridos gratuitos a pie

Free Bilingual Walking Tours

► **Centro:**

"Por el corazón de Mérida"

"Through the Heart of Mérida"

9:15 am, Módulo C.C. Olimpo





VIDEO MAPPINGS



Chichén Itzá:

► **Noches de Kukulcán**

Mié. - dom., Wed. - Sun., 7 pm

\$355 - \$755 pesos; boletos en taquilla

(efectivo) / Tickets at the box office (cash only)

www.nochesdekukulcan.com.mx

Mérida:

► **Diálogos del Conquistador**

Miércoles / Wednesday, 8:30 pm

Evento gratuito

Free event (in Spanish only)

Museo Casa Montejo

📍 Mérida es Cultura

► **Experiencia Inmersiva en La Peni**

Jue. - dom. / Thu. - Sun., 7 - 10 pm

Evento gratuito / Free event

La Peni, Av. Itzáes x 59, Centro

📍 Mérida es Cultura

Uxmal:

► **Ecos de Uxmal**

Suspendido al cierre de esta edición; para más detalles, visita:

Suspended as we go to print; for further details, visit:

www.nochesdekukulcan.com.mx

Valladolid:

► **Noches de la Heroica Valladolid**

Mar. - dom., 8 pm (español); evento gratuito

Tue. - Sun., 8:30 pm (English); free event

Ex-Convento de San Bernardino de Siena

► **Valladolid en la Historia**

Mar. - dom., Tue. - Sun., 10 pm (español); 10:30 pm (English)

Evento gratuito / Free event

Iglesia de San Servacio

📍 H. Ayuntamiento de Valladolid
Yucatán 2024-2027



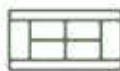
COUNTRY LAKES



LOTES RESIDENCIALES DESDE 500 M²



CAMPO DE
GOLF



3 CASAS
CLUB



LAGOS
NAVEGABLES

UN PROYECTO BEYOND PREMIUM UBICADO
AL NORTE DE MÉRIDA



(999) 521 0245
yucatancountrylakes
<https://yucatancountrylakes.mx>

**BO
MA**
DESARROLLOS

NOCHES DE TROVA

EN EL

CORAZÓN DE
TEYA SANTA
LUCÍA

— TODOS LOS —

VIERNES Y SÁBADOS

A PARTIR DE
LAS 9:00 P.M



Reservaciones (999)368-2726



visit
Mérida.mx®



Mérida, y todo el estado de Yucatán, ha sido por mucho tiempo un polo de salud para el sureste de México. Con una gran infraestructura de servicios médicos, modernos y equipados hospitales y profesionales de clase mundial, es fácil ver por qué cada vez más personas eligen venir a atenderse aquí para todo tipo de dolencias y tratamientos.

Tampoco es necesario descuidar tu salud mental y emocional, con opciones para prácticas de meditación, arte y muchos otros hobbies, además de terapias que van desde los masajes hasta tratamientos de medicina alternativa y tradicional, psicoterapia, etc. ✨

Mérida, and all of Yucatán, has long been a healthcare hub for southeast México. With outstanding infrastructure, modern and fully equipped hospitals, and world-class health professionals, it isn't hard to understand why a growing number of travelers are choosing to come here to be treated for all sorts of ailments, dental work, and even cosmetic surgery.

You don't need to set your mental and emotional health aside while you're here, either. All over the state you'll find places to practice meditation, art, and many other hobbies, in addition to therapies that go from massage to alternative and traditional medicine, psychotherapy etc. ✨

SALUD Y BIENESTAR • HEALTH AND WELLNESS

► Clínica Carell:

Dr. Perrilliat & Dra Yuleana

Medicina regenerativa, familiar y estética
Regenerative, family, and aesthetic medicine

☎ 999 120 5878 @ carell.care f Carell

► Dr. José Aguilar

Cirujano urólogo / Urologic surgeon
Hospital Star Médica

☎ 999 611 7430

► Quality Dental: Dr. Javier Cámara

Odontología general y especializada
General and specialized dentistry

☎ 999 167 9444 f Quality Dental

► Shaman Hermano Maya

Sesiones espirituales, limpias, masajes
Spiritual and cleansing sessions, healing massages

☎ 988 957 5366

@ mayahermano

f Hermano Maya

► Star Óptica

Servicio profesional de optometría
Professional optician

☎ 999 137 0060

www.staroptica.com

HOSPITALES • HOSPITALS

► Amerimed Hospitals

Chichí Suárez

Mérida

☎ 969 838 2719

www.amerimedhospitals.com

► Centro Médico Americano

Progreso

☎ 969 935 0951

www.cmprogreso.com.mx

► Christus Muguerza

Temozón Norte

Mérida

☎ 999 894 500

www.christusmuguerza.com.mx

► Clínica de Mérida

García Ginerés

Mérida

☎ 999 942 1800

www.clinicademerida.com.mx

► Star Médica

Altabriza

Mérida

☎ 999 930 2880

www.starmedica.com



CARELL
LEADING EDGE CARE

Stem cell therapy • Joint therapy • IV vitamin therapy
PRP therapy joints, hair and face • Cosmetic injectables • Non surgical butt lift • Acupuncture
Luxury signature facials • Skin rejuvenation IPL
Biostimulators of collagen • Wart removal
Family medicine consultation

www.carellcare.com ☎ 999 120 5878
@carell.care @carellcare

DR. JOSÉ AGUILAR
UROLOGIC SURGEON

Céd. Prof. 4281280 | Céd. Esp. Urología 6323674

Schedule your appointment today!
☎ (999) 611 7430

We accept all cards with no commission *Restrictions apply.

Star Óptica
Mérida

+52 999 137 0060
www.StarOptica.com
atencion@staroptica.com

Rated on Google
★★★★★
WE SPEAK ENGLISH

DR. JAVIER CÁMARA PATRÓN

Quality Dental
ESPECIALIDADES ODONTOLÓGICAS

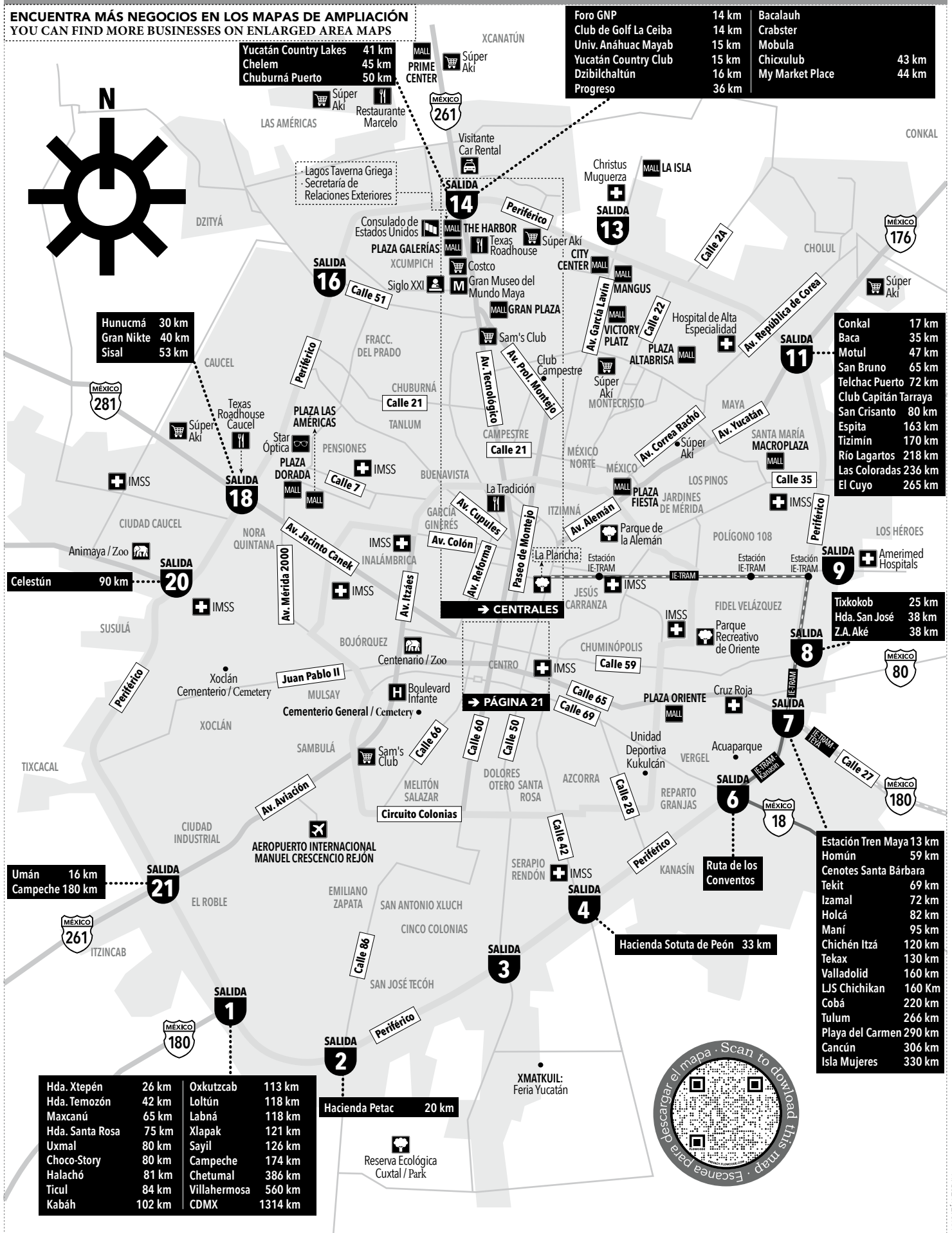
- Full service dental facility
- Houston trained
- English spoken
- Member of the American Dental Association & World Federation of Orthodontists

☎ QualityDentalMID

García Ginerés: (999) 925 3399
Altabriza: (999) 167 9444
CED. PROF. 2170406 CED. ORTODONCIA 3248387
• PERMISO DE PUBLICIDAD 31AS062T

TODAS LAS DISTANCIAS SON PARTIENDO DEL CENTRO DE LA CIUDAD • ALL DISTANCES SHOWN ARE FROM DOWNTOWN

ENCUENTRA MÁS NEGOCIOS EN LOS MAPAS DE AMPLIACIÓN
YOU CAN FIND MORE BUSINESSES ON ENLARGED AREA MAPS





COME AND STAY WITH US!
At only few blocks from the gorgeous Paseo Montejo

A.C., Cable T.V., WiFi, Parking Lot, Phone, Laundry, Tours, Great Location, The Best Service in Mérida!

HOTEL LAS CRUCES

Calle 60 #338-1 x 27 y 29 Col. Alcalá Martín, Mérida, Yuc.
Tel. (999) 925 5521 E-mail: cruces_merida@hotmail.com
www.hotellascrucesmerida.com

HOTEL BOULEVARD INFANTE

60 habitaciones con todos los servicios
Alberca • Internet • Estacionamiento
Ambiente cómodo y relajado

Un encantador hotel a **un paso** del aeropuerto
A charming hotel **just steps** from the airport

Av. Aviación #587 x 73 y 75 Col. Sambulá, Mérida, Yuc.
Tel. (999) 984 1025 & (999) 984 1045
boulevardi_merida@hotmail.com
infanteh@prodigy.net.mx

Yucatán Best Car Rental

Colonia Centro

Cel. 9993 28 25 77
yucatanbestcarrental.com

Turismo culinario en Yucatán: Un viaje de sabores

Culinary Tourism in Yucatán: A Journey of Flavors

Si explorar la cultura local de una región a través de su relación con la comida te suena delicioso, el turismo culinario o gastronómico es para ti. Éste incluye, desde luego, la comida como tal, en restaurantes y puestos callejeros por igual. Pero también abarca clases de cocina, tours y festivales gastronómicos, visitas a granjas, huertos y mercados, etc.

Como quizá sepas, la Península de Yucatán es una región muy distinta geográfica y culturalmente del resto de México. Estos siglos de distancia resultaron en una gastronomía con identidad propia, con características muy específicas y bien diferenciadas de las del resto del país.

Si a eso le agregas una población orgullosa de sus raíces y dispuesta a compartirlas, el resultado es un destino ideal para el turismo gastronómico, con un sinnúmero de opciones por descubrir y disfrutar.

El abanico de opciones —en calidad, autenticidad, profundidad y, claro, precio— es amplísimo; definitivamente vale la pena probar más de una opción para encontrar tu favorita. Aquí te presentamos algunas para incorporar.

If exploring a region's local culture through its relationship with food sounds delightful to you, culinary tourism is exactly your cup of tea. This key branch of cultural tourism includes, of course, the food itself, whether found in fine restaurants or humble street stalls. But it also encompasses cooking classes, culinary tours and festivals, and visits to local farms, gardens, and markets.

The Yucatán Peninsula is geographically and culturally distinct from the rest of México. Centuries of separation resulted in a cuisine with its own identity, featuring specific characteristics that are well-differentiated from those of the rest of the country. If you add to that a population proud of its roots and eager to share them, the result is an ideal destination for culinary tourism, with countless options to discover.

The range of options—in quality, authenticity, depth and, of course, price—is incredibly wide; you'll find there's nothing like trying out more than one experience to find your own favorite. Here are a few to get you started.



Tacos en el Mercado Lucas de Gálvez • Breakfast tacos at the Market



Tour culinario con Corazón del Mayab
Culinary tour with Corazón del Mayab

Recorrido por el Mercado Lucas de Gálvez y cocina con una mamá yucateca

Para experimentar la gastronomía regional de cerca, ¿qué mejor opción que hacerlo de la mano de gente local? Únete a Gustavo Gurubel Pech y su mamá en una experiencia inmersiva que te hará sentir como parte de la familia. Originarios de Mérida, Corazón del Mayab busca compartir la esencia de Yucatán, dando a conocer las costumbres cotidianas a quienes nos visitan. Comienza tu recorrido en el Parque Hidalgo y dirígete hacia el Mercado Lucas de Gálvez con Gustavo como guía. Compra los ingredientes que le llevarás a mamá para cocinar mientras pruebas productos comúnmente usados en nuestros alimentos.

Terminado el recorrido, visitarás un hogar yucateco, donde la mamá de Gustavo te espera para compartir sus conocimientos. Con detalladas

instrucciones, transforma tus ingredientes en cinco diferentes platillos yucatecos.

La actividad está disponible tanto en español como en inglés y es apta para todo público. Si así lo deseas, puedes solicitar que la porción de cocina se realice en tu propio hospedaje o Airbnb.

A tour of the Lucas de Gálvez Market and cooking with a Yucatecan mom

Join Gustavo Gurubel Pech and his mother for an immersive experience that will make you feel like part of the family. Natives of Mérida, Corazón del Mayab seeks to share the essence of Yucatán, introducing visitors to daily customs. Your tour begins at Parque Hidalgo before heading to the Lucas de Gálvez Market with Gustavo as your guide. Here, you'll purchase the ingredients you'll take back to Gustavo's mom to cook while sampling products commonly used in local food.

After the market tour, you'll visit a Yucatecan home, where Gustavo's mother eagerly awaits to share her knowledge. With detailed instructions, you will transform your ingredients into five different regional dishes.

The activity is available in both Spanish and English, and it is suitable for all ages. If you prefer, you can request that the cooking portion be held at your own accommodation or Airbnb.



Corazón del Mayab

☎ 999 908 1201

corazondelmayab@gmail.com

📍 corazonmayabtours

Festival agrogastronómico: Festival de la Jícama de Maxcanú

Si las únicas jícamas que conoces son grandes y redondas, como una cebolla, en Maxcanú vas a descubrir algo que te cambiará la vida. En este municipio del poniente de Yucatán se da una variedad de jícamas que son más pequeñas, y con una forma más parecida a la de una gota con al menos tres o cuatro bulbos, algo así como un ajo gigante. Lo más importante: esta jícama es más jugosa, con un sabor más profundo y más dulce.

Justamente ahora en noviembre es cuando las jícamas están en temporada, y Maxcanú se viste de gala para presumirlas. El colectivo local “La Tierra de la Jícama” organiza desde 2020 una feria dedicada a este delicioso tubérculo: el Festival de la Jícama. Éste tiene un doble objetivo: compartir la calidad y cualidades de la deliciosa jícama de Maxcanú, claro, pero también empoderar a la comunidad; esto incluye a los productores, que aún preservan las técnicas tradicionales de cultivo, y también a los emprendedores, artesanos y restauranteros que impulsan a la jícama como motor de su propio crecimiento.

Horchatas, vinos y licores, flanes, panes y helados son sólo algunas de las preparaciones que podrás probar durante tu visita, además de menús especiales en los restaurantes de la localidad.

Pero lo que no debe faltar en tu visita al Festival de la Jícama de Maxcanú es un tour a los plantíos de jícama. Durante el festival, puedes tomar un tricitaxi desde el centro de la localidad para ir a conocer la parcela de alguna de las familias que se dedican al cultivo de estas delicias. Ahí, los mismos productores te mostrarán cómo se siembran, cómo se extraen de la tierra, y cómo se lavan y pelan las jícamas.

Aunque si buscas un lado más deportivo para tu visita al Festival de la Jícama, apúntate para la Rodada de la Jícama. Ésta funciona como un homenaje a las rutas que los mismos jicameros usan para transportar tanto los frutos de su trabajo como las herramientas que necesitan para cultivarlos. Si eres aficionado al ciclismo de montaña o brecha, puedes apuntarte para la rodada en sus modalidades de 20 o 40 kilómetros. El 6o. Festival de la Jícama de Maxcanú tendrá lugar los días 15 y 16 de noviembre de 2025.



Agro-gastronomic festival: The Maxcanú Jicama Festival

If the only *jicama* (pronounced *HEE-ka-mah*) you know is large and round, like an onion, you are about to discover something in Maxcanú (*mash-ka-NOO*) that will change your life. This municipality in western Yucatán grows a variety of jicama that is smaller, shaped more like a drop with three or four bulbos—something like a giant garlic clove. Most importantly: this jicama is juicier, with a deeper, sweeter flavor.

November is precisely when jicamas are in season, and Maxcanú gets dressed up to show them off. Since 2020, the local collective “La Tierra de la Jícama” has organized a fair completely dedicated to this delicious tuber: the Festival de la Jícama. It has a dual objective: to share the quality and features of Maxcanú’s delicious jicama, of course, but also to empower the community.

Jicama-based drinks, wines and liquors, flans, breads, and ice creams are just some of the preparations you can taste during your visit, in addition to special menus at local restaurants.

But a non-negotiable part of your visit to the Festival de la Jícama is a tour of the jicama fields. During the festival, you can take a *tricitaxi* (a bicycle taxi) from the town center to visit the plot

of one of the families dedicated to cultivating these delicacies. There, the producers themselves will show you how they are sown, extracted from the earth, washed, and peeled.

If you are looking for a more athletic side to your visit, sign up for the Jicama Ride. Now an integral part of the fair, it functions as a tribute to the routes the jicama farmers themselves use to transport both the fruits of their labor and the tools they need to cultivate them. If you are a fan of mountain or dirt trail cycling, you can sign up for the ride in 20 or 40-kilometer modalities. The 6th Festival de la Jícama de Maxcanú will take place on November 15 and 16, 2025.

OTRAS EXPERIENCIAS OTHER EXPERIENCES

Aldea Xbatun

☎ 985 852 6555

www.aldeaxbatun.com

@ aldeaxbatun

f Aldea Xbatun

La Chozita

Xa'anil Nah

Santa Elena, Yucatán

☎ 997 133 5768

Parador Turístico

Yaxunah

☎ 985 114 0808

f Parador Turístico
Yaxunah

Festival de

la Chicharra

Mayo / May

TamalizaFest

Jun. y oct. / Jun. and Oct.

Festival del Salbut

Seyé: Agosto / August

Mérida: Septiembre

September

Festival del

Mukbilpollo

Octubre / October

Feria del Panucho

Noviembre / November



Festival de la Jícama de Maxcanú

f Colectivo La Tierra De La Jícama
Maxcanú, Yucatán



Cenote



Alojamiento



LJS CHICHIKAN
BEYOND THE NATURAL EXPERIENCE



Day Pass

Eventos sociales



Gastronomía de autor





FOTO: @ATNAVARRETE

Clase magistral en Ya'axche
Master class at Ya'axche



FOTO: OLIVIA CAMARENA

Centro Etnogastronómico Ya'axche
Ya'axche Ethnogastronomic Center

Taller de cocina tradicional: Centro Etnogastronómico Ya'axche

Si buscas que tu experiencia incluya un viaje a través de la tradición, la propuesta del centro etnogastronómico Ya'axche, en Halachó, es para ti. Liderado por el aclamado Chef Wilson Alonzo, éste no es sólo un restaurante, sino una inmersión total en la auténtica cocina yucateca que conecta la espiritualidad maya con el respeto por los frutos de la tierra.

Tu jornada comienza temprano con una visita al mercado de Halachó. Acompañado por el Chef Wilson, esta es mucho más que una simple compra: es una ventana a la vida local. Wilson te guiará por los pasillos, te presentará a sus tías que venden allí, y te invitará a seleccionar los

ingredientes más frescos. Observa la dinámica del lugar: la niña pidiendo verduras, el carnicero conversando y los productos de productores locales. Aquí se entiende que la gran cocina yucateca se fundamenta en la frescura y la comunidad.

La clase magistral de cocina es el corazón de la experiencia. Cada participante es asignado a la preparación de un platillo tradicional yucateco. Si eres un cocinero novato, no te preocupes: siempre estarás asistido por el chef Wilson o por estudiantes locales de gastronomía, listos para resolver cualquier duda.

Entre los platillos que puedes preparar están el *sikil p'aak*, la clásica sopa de lima, el escabeche oriental, el *but* de relleno negro, los polcanes con relleno de *tóoksel*, o el más laborioso de todos: la cochinita pibil. Al final del día, todos los platillos preparados se sirven en la tranquilidad de una palapa para una degustación épica.

La experiencia completa, que puede durar hasta seis horas, es ideal para salir totalmente satisfecho, tanto de estómago como de espíritu, y llevarte a casa un recuerdo imborrable de la cocina yucateca. ¡No podrás esperar para regresar! ✨

Traditional cooking workshop: Ya'axche Ethnogastronomic Center

If you are looking for an experience that includes a journey through tradition, the offering from the Ya'axche (pronounced *yah-ash-CHEH*) Ethnogastronomic Center in Halachó is for you. Led by the acclaimed Chef Wilson

Alonzo, this is not just a restaurant but a total immersion in authentic Yucatecan cuisine that connects Maya spirituality with respect for the fruits of the earth.

Your day begins early with a visit to the Halachó market. Accompanied by Chef Wilson, this is much more than a simple shopping trip: it is a window into local life. Wilson will guide you through the aisles, introduce you to his aunts who sell there, and invite you to select the freshest ingredients. Observe the dynamics of the place: the child asking for vegetables, the butcher conversing, and the products of local producers. Here, you understand that great Yucatecan cuisine is founded on freshness and community.

The master cooking class is the heart of the experience. Each participant is assigned the preparation of a traditional Yucatecan dish. If you are a novice cook, don't worry: you will always be assisted by Chef Wilson or local gastronomy students, ready to answer any questions.

Among the dishes you can prepare are *sikil p'aak* (a pumpkin seed dip), the classic *sopa de lima* (lime soup), *escabeche oriental* (marinated turkey/chicken), or even Yucatán's flagship dish, *cochinita pibil*: slow-roasted pork, prepared in an underground oven. If you have another dish in mind you would like to learn, you can also request it from the chef to incorporate it into the menu.

At the end of the day, all the prepared dishes are served in the tranquility of a *palapa* for an epic tasting. You won't believe that these authentic-tasting stews came from your own hands.

The full experience, which can last up to six hours, is ideal for leaving completely satisfied—in both stomach and spirit—and taking home an indelible memory of Yucatecan cuisine. You'll dream of coming back! ✨



Ya'axche. Halachó, Yucatán

☎ 997 151 0862

📷 y.aaxche

📍 Yaaxche

POR / BY ALICIA NAVARRETE & REGINA ZUMÁRRAGA

Brunch • Lunch • Dinner • Pizza

MARCELO

RSV: 9995070770 8:00 am – 10:00 pm

10%
descuento

📍 plaza akropolis

LOCAL POR LOCAL

Proyecto impulsado por / A project by: Carlos Cornejo
Diseño por / Design by: Emailustra

DESAYUNOS • BREAKFAST

DESAYUNOS CHINGONES

Calle 42 x 55 y 55-A, Francisco de Montejo

Por qué / Why:

- El pollo y otras proteínas ahumados a la leña.
- Their chicken and other proteins are smoked.

Prueba / Try:

Sándwich Chingón o de Lomo, Shakshuka

\$ 150 – \$300 pesos p/p

MUCHAS VIDAS

Calle 70 #494 x 57 y 59, Centro

Por qué / Why:

- Es un restaurante vegano delicioso, incluso para no veganos.
- A delicious vegan restaurant, even for non-vegans

Prueba / Try:

Viva la gringa

\$ 150 – \$300 pesos p/p

CAFÉ • COFFEE

EL ENCANTO HELADERÍA

Calle 20 #463 x 39 y 41, Las Palmas

Por qué / Why:

- Hogareño, atención cálida y productos artesanales hechos por ellos.
- Cozy, warm attention, and artisanal products they make themselves.

Prueba / Try:

Affogato, Nutella Latte

\$ Menos de / Under \$150 pesos p/p

PROCURA

Av. Yucatán x 40 y 44, Los Pinos

Por qué / Why:

- La esencia y su menú original
- Their essence and original menu

CONSULTA LA
LISTA COMPLETA

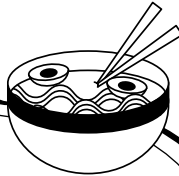
CHECK OUT THE
FULL LIST



Una guía de Mérida hecha por quienes la vivimos. No es la típica lista de “lugares de moda” con precios inflados, sino un mapa real de dónde comer como local. La idea es simple: **tú recomiendas, entre todos armamos la lista** y la compartimos públicamente para que nadie se quede sin saber dónde está lo bueno. Porque al final, lo local se comparte **local por local**.

A guide to Mérida made by those who live in it. We don't want to create one of those “hot spot” lists, featuring places with bloated prices, but an actual map of places for a nice local meal, snack, or coffee. The idea is simple: **you recommend, we build the list together**, and then we share it so everybody knows where the good stuff is. Because, in the end, local businesses are shared **local to local**.

COMIDAS Y CENAS • LUNCH AND DINNER



KISIN

Av. García Lavín x 37, San Ramón Norte

Por qué / Why:

- Las tortillas de harina, una mezcla entre pita y tortillas de harina; el sabor y variedad de las salsas.
- Their flour tortilla/pita hybrid; their tasty, varied salsas.

Prueba / Try:

Tacos de picaña, tacos de pastor negro

\$ 150 – \$300 pesos p/p

LA TERRAZA “DE TILA”

Calle 58 #401 x 37 y 39, Centro

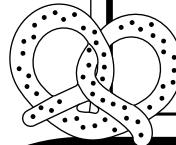
Por qué / Why:

- Comida libanesa exquisita a precios justos.
- Delicious, fairly-priced Lebanese food

Prueba / Try:

Labne, tabule y berenjena (baba ganoush)

\$ 150 – \$300 pesos p/p



ANTOJITOS • SNACKS

PAN FRANCÉS A LA LEÑA

Calle 59 #391-A x 36 y 40, Centro

Por qué / Why:

- Tal cual el sabor a leña, en todos los panes.
- The taste of their firewood baked bread and pastries.

Prueba / Try:

La barra tradicional / The traditional loaf.

\$ Menos de / Under \$150 pesos p/p

EL RINCÓN PURÉPECHA - TORTAS DE PIERNA BRENDA

Calle 35 x 20 y 41, Brisas

Por qué / Why:

- Las tortas son muy ricas, gran tamaño, buen precio y servicio muy veloz.
- Big tasty sandwiches at a good price and speedy service.

Prueba / Try:

Cualquier torta de pierna / Any of their pork sandwiches.

\$ Menos de / Under \$150 pesos p/p

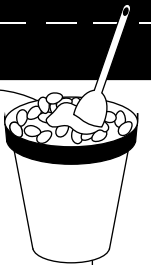




FOTO: YUCATÁN TODAY

Mérida es reconocida por ser una ciudad vibrante, llena de historia y cultura, pero que al mismo tiempo busca abrazar el futuro. Fue fundada en 1542 por Francisco de Montejo, pero su historia va mucho más atrás. La ciudad fue establecida sobre la ciudad maya de **Ichcaanzihó**, como lo atestiguan las piedras que hoy conforman algunos de los edificios del centro, en las que aún se pueden ver patrones de grabados prehispánicos. Su ubicación la mantuvo culturalmente alejada del resto de México a lo largo de varios siglos, y más hermanada con Cuba y hasta varios países europeos que con los demás estados del país hasta mediados del siglo XX.

Con Mérida como tu base, puedes visitar imponentes iglesias y conventos coloniales, sitios arqueológicos mayas, museos, haciendas, cenotes, playas y mucho más; sin embargo, la ciudad misma ofrece un sinfín de actividades por descubrir.

La zona más turística de la ciudad es, por mucho, el centro histórico, que es uno de los más grandes de México. Por lo mismo, más allá de la plaza central, conocida como **Plaza Grande**, se considera que el centro está dividido en varios "barrios" o rumbos cercanos a determinadas iglesias. Alrededor de la Plaza Grande podrás

visitar el Palacio de Gobierno, la Catedral de San Ildefonso y el Museo Casa Montejo.

Palacio de Gobierno. Vale la pena visitar la oficina del gobernador por los murales del distinguido pintor Fernando Castro Pacheco, en los que podrás observar una crónica de la fascinante historia de Yucatán. Visita nuestro sitio web para tener una guía de cada uno de los cuadros.

Catedral de San Ildefonso. La primera en construirse en tierra firme en todo el continente americano, hoy es apenas una fracción de lo

ciudad. Aunque la casa se encuentra conservada, su interior no corresponde a la época colonial; verás mobiliario de entre los siglos XIX y XX, así como exposiciones temporales de distintas índoles. La entrada suele ser gratuita.

Palacio Municipal de Mérida. Otro de los edificios más antiguos de la ciudad, alberga algunos murales de la cosmogonía maya. Sobre su fachada podrás observar el escudo nacional, y en la torre, un reloj y el escudo de Mérida.

Después del centro, seguramente no querrás perderte el célebre **Paseo de Montejo**. Este boulevard se abre a partir de la calle 49 (donde se encuentra su "remate" o final) y se extiende casi dos kilómetros hacia el norte hasta el Monumento a la Patria, en el barrio de Itzimná. A partir de ese punto, su nombre cambia a **Prolongación de Paseo de Montejo** (o Prolongación Montejo), y atraviesa la ciudad hasta unirse con la carretera a Progreso.

Sobre Paseo de Montejo verás una retafila de mansiones de estilo europeo; construidas con la riqueza de las haciendas a finales del siglo XIX, hoy en su mayoría albergan bancos, restaurantes y museos como el Regional de Antropología **Palacio Cantón**, el **Centro Cultural Fernando Castro Pacheco** (dedicado al autor de los murales del Palacio de Gobierno y a su obra; se encuentra en la esquina con la calle 39) y **Montejo 495, Casa Museo** (esquina con 45). Hacia el norte te encontrarás con el extraordinario **Monumento a la Patria**, tallado a mano por el colombiano Rómulo Roza entre 1945 y 1956. Su enorme superficie contiene más de 300 figuras que representan la historia de México.

Más allá de estas áreas se encuentran las zonas residenciales de la ciudad. Por la historia y cultura de nuestra región, cada una cuenta con sus propias historias y sitios de interés. En nuestro sitio web te ofrecemos guías más completa para distintas áreas de la hermosa ciudad de Mérida. ✨

LOS BARRIOS DE MÉRIDA

Los "barrios" de Mérida se distribuyen alrededor de ciertas iglesias.

Santa Ana (calle 60 x 45 y 47)

Restaurantes y bares para todos los gustos
Galerías de arte

Santa Lucía (calle 60 x 53 y 55)

Restaurantes y cafeterías
Los jueves, Serenata Yucateca (pag. 12)

La Mejorada (calle 50 x 59)

El Museo de la Canción Yucateca
El Monumento a los Niños Héroes

La Ermita (calle 66 x 79)

La Ermita de Santa Isabel y su pintoresco kiosko

San Cristóbal (calle 50 x 67 y 69)

La Parroquia de Nuestra Señora de Guadalupe

San Juan (calle 64 x 67-A)

La fuente de "La Negrita"

San Sebastián (calle 70 x 75)

Panuchos frente al parque

Santiago (calle 59 x 72 y 70)

El mercado y sus puestos de comida
Los martes, Remembranzas Musicales (pág. 12)

que llegó a ser; aun perdida su extensión, sigue siendo un espectacular sitio de visita.

Museo Casa Montejo. La residencia más antigua de Yucatán perteneció a don Francisco de Montejo "El Adelantado", fundador de la

THE ORIGINAL MEL
HOUSE & GARDEN

Wednesdays from November to March

New Season

WWW.MERIDAENGLISHLIBRARY.COM

MAIN CHRISTMAS EVENT CAAY 2025. HIGH-QUALITY ART
/ CRAFTS AND GREAT DESIGN BY THE HANDS OF MORE
THAN 70 PRODUCERS.

SINCE
2007

CAAY

COLLECTIVE OF ARTISTS &
ARTISANS OF YUCATAN

PAPER, WOOD, TEXTILE, CLAY, JEWELRY,
GLASS, LEATHER, ART OBJECTS AND MORE

DECEMBER 10:00 A.M.
5, 6 & 7 TO 9:00 P.M.

CONVENTION CENTER SIGLO XXI
UXMAL HALL 3

NEW VENUE

ki'XOCOLATL

EL MEJOR CACAO DE MÉXICO

www.kixocolatl.mx

GALERÍAS • SANTA LUCÍA • POCITO • CITY32

ARTISTA PLÁSTICA

Solicita el catálogo
• encargos a la medida
Ask about available art
• custom commissions



Olivia Olvera
ESTUDIO DE PINTURA

VIAJES COLIBRÍ YUCATÁN
TOURS EN GRUPO TODOS LOS DÍAS

Descubre Yucatán con
nosotros

- ✓ Transportes modernos
- ✓ Guías certificados expertos
- ✓ Reserva desde 1 persona
- ✓ Hasta un 20% de Descuento



RESERVA AHORA

+52 1 999 204 5234 +52 1 999 899 0868

www.tourenmerida.com

SIQUEFF
RESTAURANT

"COCINA LIBANESA, REGIONAL, CARNES Y MARISCOS"



"HECHO FAMOSO POR SUS CLIENTES"



RESERVACIONES. 9999 25 50 27 • 9991 25 64 88 • 60 350 35 Y 37 CENTRO 97000
HORARIO LUN 8AM A 5PM - MARTES A DOMINGO 8AM A 6PM
ESTACIONAMIENTO CLIENTES "CAPILLAS SEÑORIALES" CASA DE HOMENAJES





VERANO ETERNO

COMPLEJO DE
DEPARTAMENTOS
CON *VISTA* AL MAR

📍 ZONA DE ANTROS, CHICXULUB PTO.

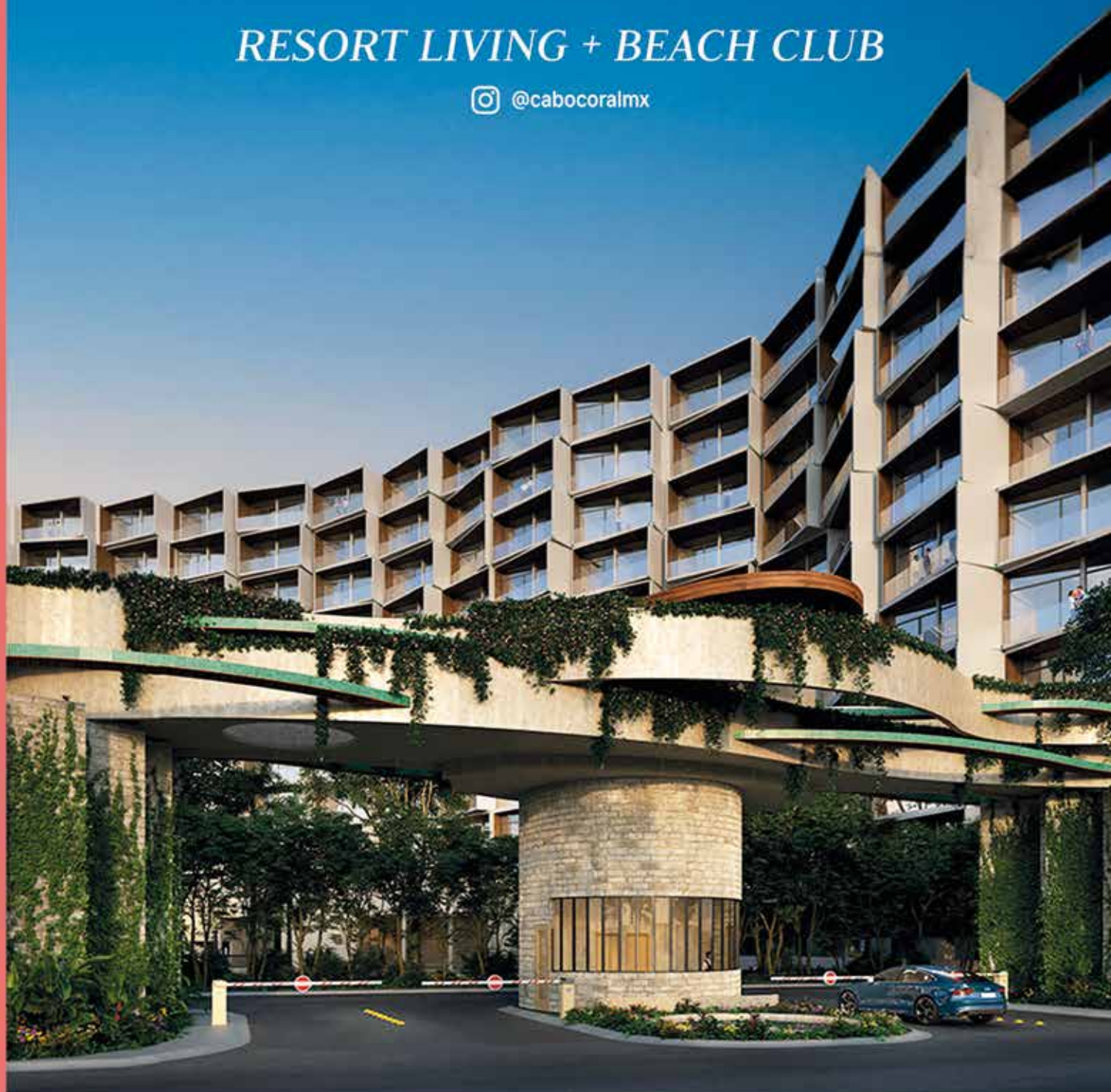


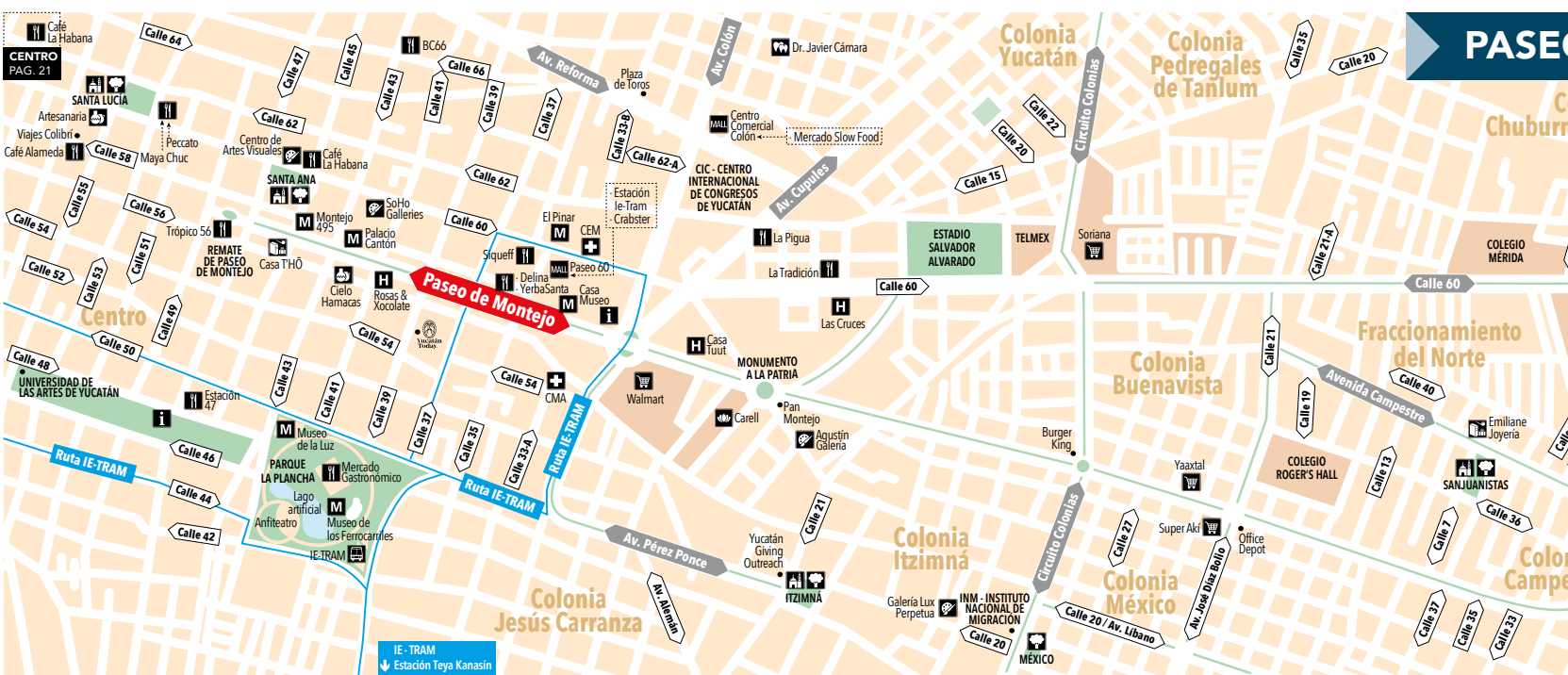
MÁS INFORMACIÓN



RESORT LIVING + BEACH CLUB

 @cabocoralmx



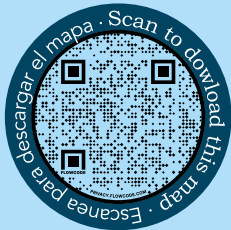




Yucatán
Today®

www.yucatanoday.com

GOLFO
DE MÉXICO

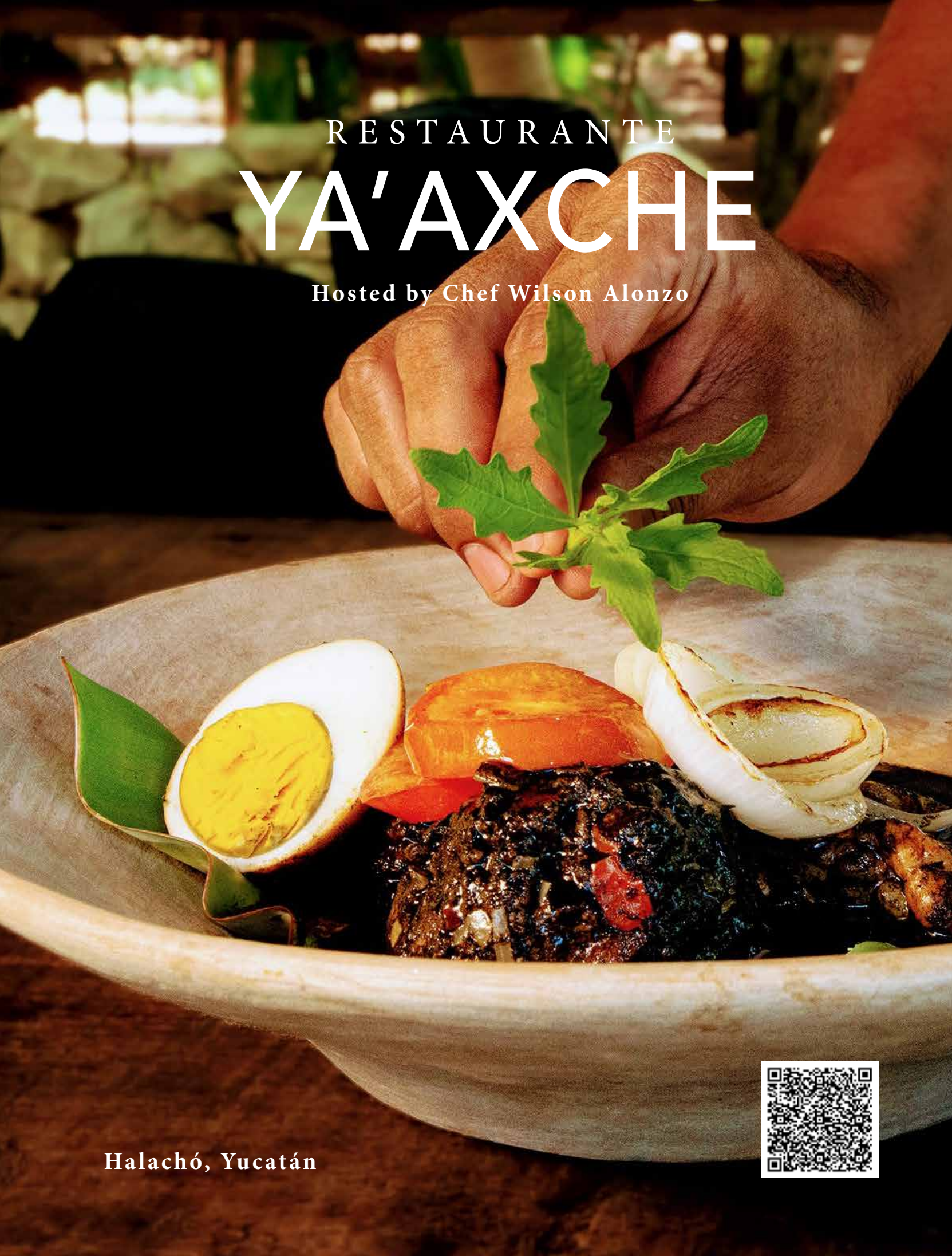


SONDA DE
CAMPECHE



RESTAURANTE YA'AXCHE

Hosted by Chef Wilson Alonzo



Halachó, Yucatán



Conociendo Yucatán



Valladolid, Yucatán

Descubre
historias, sabores
y tradiciones.

¡Planea tu recorrido!

Conoce más en:

yucatan.travel/conociendoyucatan



#VisitYucatan

yucatan.travel



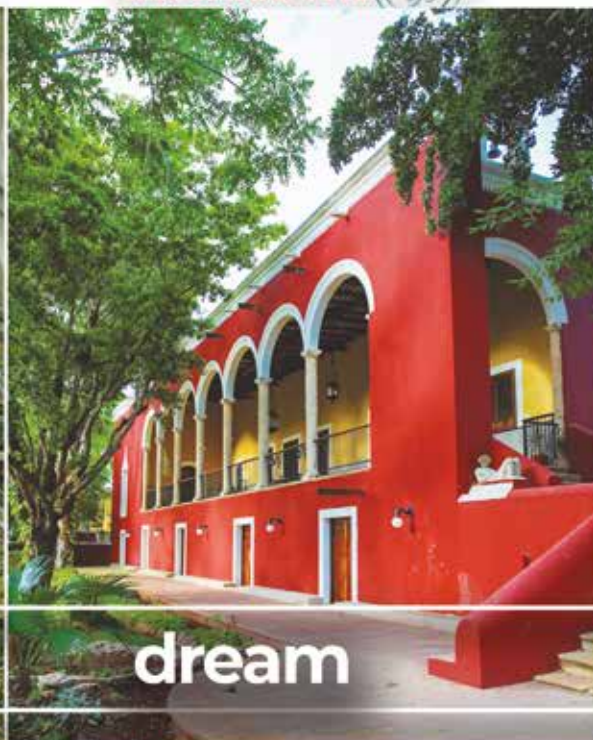
@yucatanTurismo

SOTUTA DE PEÓN

HACIENDA VIVA



live



dream



enjoy



Vive SOTUTA DE PEÓN

Hotel | Sisal Production Tour | Museum | Yucatecan Cuisine | Cenote | Horseback Riding | Massages | Temazcal | ATV Tour | Organic Garden | Cross Country Bike Trail

☎ 9999416431 📞 9997759923

haciendaviva.com

Hacienda Sotuta de Peón

SANTA BÁRBARA
CENOTES & RESTAURANT

Cenotes + Restaurante
EN UN MISMO LUGAR

Ven a disfrutar
la mejor
SOPA
DE LIMA
en todo
HOMÚN

Acompañalo con:
2 panuchos o 2 salbutes

* Bebidas no
incluidas



Tradición y sabor
yucateco en
cada plato



📍 Homún, Yucatán (Restaurante Yucateco Santa Bárbara) ⌚ Horario de comedor: 11:00 a 18:00 horas ☎ 999-116-1512

Mérida is known for being a vibrant city, rich in history, culture, and tradition, while also embracing the future. Founded in 1542 by Francisco de Montejo (a name you'll hear often during your stay), Mérida's history stretches much further back. The city was established upon the Maya city of **Ichcaanzihó**, evidenced by the stones still forming some of Centro's (Mérida's downtown) buildings, bearing pre-Hispanic engravings. Its location, and the scarcity of transportation, kept it culturally distinct from the rest of México for centuries, fostering closer ties with Cuba and various European countries until the mid-20th century. That's why, during your visit, you'll likely feel that Mérida, and all of Yucatán, feel very different from the rest of the country.

With Mérida as your base, you can explore imposing colonial churches and convents, Maya archaeological sites, museums, haciendas, cenotes, beaches, and much more; however, the city itself offers countless activities and sights to discover.

The most touristy area of the city is undoubtedly Centro Histórico (the historic center), one of the largest in México. Therefore, beyond the main square, known as **Plaza Grande**, locations in Centro are described by the *barrio* (vicinity), depending on the church they're nearest to. Around Plaza Grande, you can visit Palacio de Gobierno, the Cathedral of San Ildefonso, Montejo Casa Museo (yes, the residence of the city's founder turned into a museum), and the Municipal Palace.

Palacio de Gobierno. Don't miss the chance to explore the governor's office and admire the murals by the renowned painter Fernando Castro Pacheco, depicting the fascinating history of Yucatán. Visit our website for a guide to each of the paintings.

Cathedral of San Ildefonso. The first to be built on the mainland in the entire American continent, today it is only a fraction of what it used to be; with its extension divided and its original interior looted, it remains an incredible site to visit.

Montejo Casa Museo. The oldest residence in Yucatán belonged to Don Francisco de Montejo "El Adelantado", the city's founder. It is important



Casas Gemelas • Twin Houses, Paseo de Montejo

MÉRIDA'S BARRIOS

Centro is navigated by *barrios*, which reference specific locations:

Santa Ana (Calle 60 x 45 y 47)

Bars, restaurants, and art galleries

Santa Lucía (Calle 60 x 53 y 55)

Al fresco dining

On Thursdays, the Yucatecan Serenade

(see page 12)

La Mejorada (Calle 50 x 59)

The Yucatecan Song Museum

La Ermita (Calle 66 x 79)

The church of Saint Elizabeth and its lovely gazebo

San Cristóbal (Calle 50 x 67 y 69)

The Parish of Our Lady of Guadalupe

San Juan (Calle 64 x 67-A)

The "La Negrita" fountain.

San Sebastián (Calle 70 x 75)

Panuchos by the park

Santiago (Calle 59 x 72 y 70)

The market and its food stalls

On Tuesdays, community dancing (see page 12)

to mention that although the house is preserved, its interior does not correspond to the colonial period; you'll see furniture from the 19th and 20th centuries, as well as temporary exhibitions of various kinds. Admission is usually free.

After the downtown area, you absolutely must experience the iconic Paseo de Montejo. This boulevard starts at Calle 49, (where it culminates at its 'Remate' or endpoint) and stretches nearly two kilometers north to *Monumento a la Patria* (Monument to the Motherland) in the *barrio* of Itzimná. From that point, its

name changes to **Prolongación de Paseo de Montejo** (Prolongación Montejo, for short), and it crosses the city until it merges with the road to Progreso.

Along Paseo de Montejo, you'll be greeted by a stunning lineup of European-style mansions. Originally built with the riches from the haciendas in the late 19th century, these grand buildings now host offices, banks, and restaurants, as well as museums like the **Regional Anthropology Museum**, **Palacio Cantón** (corner of 43), and **Montejo 495, Casa Museo** (corner of 45). Heading north, you'll encounter the extraordinary **Monumento a la Patria**, hand-carved by Colombian sculptor Rómulo Roza between 1945 and 1956. Spanning an impressive surface area (45 feet high by 131 in diameter), the monument boasts over 300 figures that not only depict Mexican history but also encompass various symbols representing both Mexican and Yucatecan culture.

Beyond these areas lie mainly the residential zones of the city. Each neighborhood has its own unique stories, traditions, and attractions, reflecting the rich history and culture of our region. Want to delve deeper? Head to our website for more details. ✨

Mayan Ecotours
Connecting with Nature and Mayan Communities
AUTHENTIC EXPERIENCES
+52 999 105 4614
www.mayanecotours.com

¡LA MEJOR COMIDA LIBANESA EN MÉRIDA!
THE VERY BEST LEBANESE CUISINE IN MÉRIDA!
Café Alameda
Calle 58 #474 x 55 y 57, Centro Tel: 999 928 3635

¡HOLA!
spanish school
Learn Spanish with us!
group lessons | private classes | cooking classes
calle 53 #522 entre 66 y 68, centro, Mérida Yucatán
www.hola-school.com
contact@hola-school.com
99-94-53-26-58 (whatsapp)
f t g

FOTO: MKCT

Un paseo por los (muchos) museos de Mérida

A Look at Some of Mérida's (Many) Museums

Museo Regional de Antropología Palacio Cantón

El Palacio Cantón, sede del Museo Regional de Antropología, es una vista imponente de la ciudad por sí solo. Basta un vistazo para entender por qué se ganó el sobrenombre de “palacio”, incluso sin tomar en cuenta los tesoros que resguarda.

Construido a inicios del siglo XX como residencia del ex-gobernador Francisco Cantón Rosado (cuyo nombre lleva hasta hoy), el Palacio

Cantón se convirtió en el Museo Regional de Antropología de Yucatán en 1966. Hasta 2012, el Palacio Cantón exhibía diversas piezas prehispánicas rescatadas de distintos sitios arqueológicos de Yucatán; sin embargo, al inaugurarse el Gran Museo del Mundo Maya, el Palacio Cantón adquirió una nueva vocación. Actualmente, en este espacio suelen convivir exposiciones temporales de distintas temáticas, siempre relacionadas con la historia y cultura de nuestra región.

Hoy, el Museo Regional de Antropología Palacio Cantón cuenta con tres exhibiciones: Ek Chuah, el Comercio entre los Mayas; El Palacio Cantón, Testigo de la Historia; e Hijos de Dios: Diversidad religiosa en la península.

El Pinar Casa Museo

El Pinar, declarado monumento histórico de Mérida en 1982, se diferencia de otras casonas del Paseo de Montejo pues la sensación es la de entrar a una casa que aún conserva el aire de haber sido vivida. Construida entre 1898 y 1904 como una **residencia tipo Hampton** en lo que solían ser las afueras de la ciudad, pasó por cinco propietarios distintos antes de abrir sus puertas al público como casa museo y recinto de eventos en 2022.

A diferencia de otras mansiones de la avenida, El Pinar conserva un **aire íntimo**, marcado por la historia de quienes lo habitaron y trabajaron en él. De hecho, tres de sus trabajadores originales aún continúan en servicio, lo que

Este mes



**Museo Regional
de Antropología,
Palacio Cantón**

Calle 43 x Paseo de Montejo

mpalaciocanton

Mar. - dom. / Tue - Sun.

8 am - 5 pm

\$100 pesos



Regional Museum of Anthropology

Palacio Cantón, the building that serves as the home to the Regional Museum of Anthropology, is an imposing sight on its own. A single glance at this huge mansion is enough to understand why it earned the nickname “palace,” even without considering the treasures it guards inside.

Built at the beginning of the 20th century as the residence of former governor **Francisco Cantón Rosado** (whose name it still bears), Palacio Cantón became the **Regional Museum of Anthropology of Yucatán** in 1966. Until 2012, the Palacio Cantón exhibited various pre-Hispanic artifacts recovered from different

archaeological sites in Yucatán. However, with the inauguration of the **Gran Museo del Mundo Maya** (see page 23), the Palacio Cantón adopted a new focus. Currently, this space typically hosts up to **three temporary exhibitions** on different themes, always related to the history and culture of our region.

The Regional Museum of Anthropology Palacio Cantón currently features three exhibitions: **Ek Chuah, Trade Among the Maya**; **The Palacio Cantón, Witness to History**; and **Children of God: Religious Diversity in the Peninsula**. You can also find guided tours, lectures, and other events regularly at this location; check out their social media for upcoming activities.

El Pinar House Museum

El Pinar was built between 1898 and 1904 as a **Hampton-style residence** in what was then the outskirts of the city. It was declared a historical monument of Mérida in 1982, and opened its doors to the public as a house museum and event venue in 2022.

Unlike other mansions on the avenue, El Pinar preserves an **intimate air**, marked by the history of those who lived and worked there. In fact, three of its original staff members still continue in service today, adding a living sense of memory to the house. The last major renovation was carried out in 1987, and much of its essence has been preserved since then, especially in details

añade un sentido vivo a la memoria de la casa. La última remodelación importante se realizó en 1987, y desde entonces se ha mantenido gran parte de su esencia, especialmente en detalles como el techo del comedor, considerado uno de los elementos más auténticos de la residencia.

Entre sus atractivos destacan las obras que **Ermilo Torre Gamboa** creó específicamente para El Pinar, así como una decoración que recuerda a la de dulcerías icónicas como Celaya en la Ciudad de México. El recorrido, guiado por un licenciado en historia (**bajo previa reservación**), es un relato que mezcla anécdotas, contexto social y curiosidades arquitectónicas. También incluye la posibilidad de conocer el **ático**, un espacio pocas veces abierto al público.

El Pinar se puede visitar de domingo a viernes, con horarios establecidos. Más que una visita, es una oportunidad de asomarse **al esplendor y a las historias** que marcaron la vida cotidiana del Paseo de Montejo en su época dorada.

Gran Museo del Mundo Maya

Si quieres disfrutar de un recorrido por la **historia, cosmovisión y herencia viva de los mayas de la península**, el Gran Museo del Mundo Maya es tu siguiente parada.

La visita, que puede hacerse con guía, inicia entre representaciones de imponentes pirámides y piezas fascinantes, donde se revela cómo los mayas entendían las pirámides como montañas sagradas y cómo prácticas como el **estrabismo** o las **deformaciones craneales** eran símbolos de estatus y devoción a sus dioses. Aquí relucen objetos originales hallados en la **Ruta Puuc** (pág. 34), figuras de barro de la **Isla de Jaina en Campeche** que muestran distintos estratos sociales y códices relacionados con el calendario ritual de 260 días (llamado **Tzolkín**). También hay maquetas, como la de la **Casa de las Tortugas en Uxmal**, que explican cómo los mayas levantaban sus ciudades.

La visita continúa hacia la época del **"oro verde"**, cuando el **henequén** transformó la Península en un centro de riqueza, pero también de explotación. Fotografías, documentos y objetos en las vitrinas narran la vida en las **haciendas**, las **tiendas de raya** y la caída de esta industria con la llegada del plástico en la década de 1950. Aquí también se aprecia cómo los mayas se adaptaron a la religión católica, con textos sagrados como el *Chilam Balam de Ixil*.

La última sala está dedicada a **los mayas de hoy**. Aquí se pueden ver bordados que plasman rituales y tradiciones transmitidas de generación en generación, además de escenas que reflejan la vida cotidiana actual en las comunidades. El recorrido termina con **exposiciones temporales** y una **pequeña muestra al aire libre**, donde queda claro que la cultura maya sigue presente y en constante transformación.



El Pinar Casa Museo

Calle 60 x 35
y Av. Colón
@ elpinar_merida
f El Pinar Mérida
\$ \$100 - \$200 pesos

Gran Museo del Mundo Maya

Calle 60, Zona Industrial,
Unidad Revolución
@ granmuseomaya
f Gran Museo del
Mundo Maya de Mérida
Mié. - lun. / Wed. - Mon.
8 am - 5 pm
\$ \$25 pesos - \$150 pesos

FOTOS: MKC1, YUCATÁN TODAY Y CARLOS GUZMÁN

This month

like the dining room ceiling, considered one of the residence's most authentic elements.

Among its attractions are the artworks that **Ermilo Torre Gamboa** created specifically for El Pinar. The tour, guided by a history graduate (**by prior reservation**), goes beyond the visual: it's a narrative that mixes anecdotes, social context, and architectural curiosities. It even includes the possibility of visiting the attic, a space rarely open to the public.

El Pinar can be visited Sunday through Friday, with set schedules. More than just a visit, it's a **glimpse into the splendor** that defined daily life on Paseo de Montejo during its golden age.

The Great Museum of the Maya World

If you want to immerse yourself in the **history, worldview, and living heritage of the Maya**, the Gran Museo del Mundo Maya is your next stop. The visit, which can be guided, begins among impressive pyramid replicas and fascinating artifacts, revealing how the Maya understood their own devotion to their gods.

You'll find original objects discovered along the **Puuc Route** (see page 35), clay figurines that illustrate different social strata, and codices related to their outstanding calendar counts. There are also scale models, such as one of the **House of the Turtles in Uxmal**, which help explain how the Maya built their cities.

The visit continues into the **"green gold"** era, when **henequén** (sisal) transformed the Yucatán Peninsula into a center of wealth—but also of exploitation. The varied displays narrate life on the **haciendas** and then the industry's collapse with the arrival of plastic in the 1950s.

The final hall is dedicated to the **contemporary Maya**. Here, you can view embroidered works that depict rituals and traditions passed down through generations, as well as scenes reflecting current daily life in Maya communities. The tour concludes with **temporary exhibitions** and a **small outdoor display**, making it clear that Maya culture is still present and constantly evolving.

OTROS MUSEOS Y GALERÍAS

EN MÉRIDA • IN MÉRIDA

► Centro Cultural Fernando Castro Pacheco

Paseo de Montejo x calle 39, Centro

\$ Gratis / Free

► Galería de Arte Municipal

Municipal Art Gallery

Calle 56 x 65 y 65-A, Centro, Mérida

☎ 999 923 6869

► Museo de Historia Ateneo Peninsular

Calle 60 #502 x 58 y 60, Centro

www.bit.ly/MHAPEmid

\$ Gratis / Free

► Museo de la Canción Yucateca

Yucatecan Song Museum

Calle 57 #464 x 48 y 50, Centro

@mcancionyucatecaac

\$ \$25 - \$50 pesos

► Museo de la Luz (Museo de Ciencias)

Museum of Light (Science Museum)

Gran Parque La Plancha (Centro)

f Museo de la luz Mérida

\$ \$25 - \$100 pesos

► Museo de los Ferrocarriles

The Railway Museum

Gran Parque La Plancha (Centro)

\$ \$40 - \$120 pesos

► Museo de Modelismo Estático (MUME)

Static Model Museum

Av. Remigio Aguilar x 30 y 36 Col. Miguel Alemán

@ mume.yuc

\$ \$30 - \$50 pesos

► SoHo Galleries

Calle 60 #400-A x 43 y 41, Centro, Mérida

www.sohogalleriesmx.com

@ sohogalleriesmx

f SOHO Galleries

FUERA DE MÉRIDA • OUTSIDE MÉRIDA

► Galería de Arte Sacro de Yucatán

Yucatán Religious Art Museum

Ex-Convento de San Francisco de Asís, Conkal

www.galeriadeartesacro.com

\$ \$30 pesos

► Gran Museo de Chichén Itzá

Great Chichén Itzá Museum

A 2 km del sitio / 1.3 mi from site

☎ 999 923 0469 / 999 134 9087

\$ Gratis / Free

► Museos del Chocolate Choco-Story

Chocolate Museums

Uxmal & Valladolid

f Choco-Story Mexico

\$ \$280 pesos

► Museo del Meteorito

Extinction Asteroid Museum

Malecón Tradicional x 66 y 68, Progreso

☎ 999 942 1900

\$ \$100 - \$350 pesos

► Museo de Ropa Étnica de México (MUREM)

Mexican Ethnic Clothing Museum

Calle 49-A x 40 y 42, San Juan, Valladolid

www.murem.org

\$ Por donación / By donation

► Sendero Jurásico

Interactive dinosaur trail

Carretera Progreso - Chicxulub, Progreso

☎ 999 588 4024

\$ \$100 - \$300 pesos

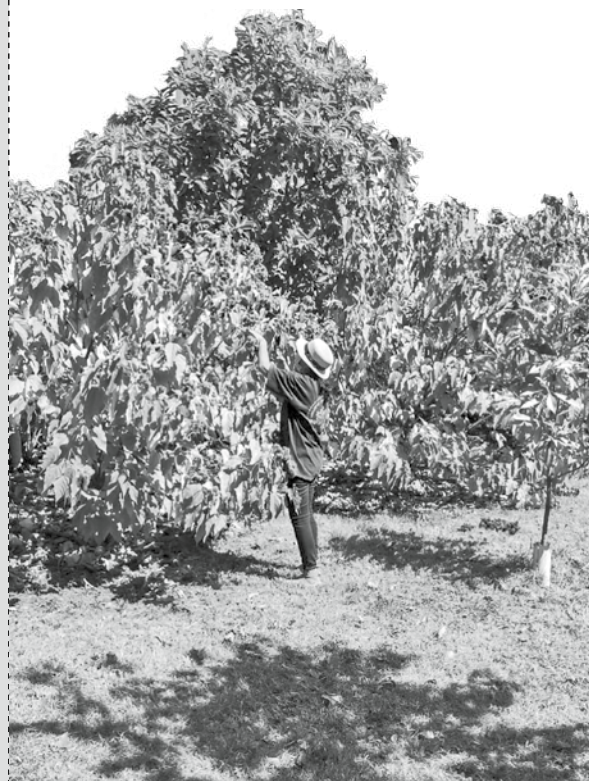
CONSULTA LA
GUÍA COMPLETA

CHECK OUT THE
FULL GUIDE


Arboretum de Frutales Mayas (Cholul)

A sólo unos minutos del bullicio de Mérida, en la comunidad de **Cholul**, se abre un espacio donde la naturaleza respira con fuerza propia: el **Arboretum de Frutales Mayas**, ubicado dentro del parque principal. Concebido como un laboratorio vivo, el Arboretum es también un santuario donde se encuentran la **ciencia**, la **conservación** y el **disfrute de la naturaleza**.

El Arboretum de Cholul nació en 2018 como una iniciativa ciudadana impulsada por vecinos que buscaban rescatar algunos árboles frutales mayas en riesgo de desaparecer. Hoy se reconoce como el **primer huerto público de frutales autóctonos en México**, dedicado a preservar la biodiversidad y generar conciencia sobre su valor cultural y ambiental.



The Maya Fruit Arboretum in Cholul

Just a few minutes from Mérida, within the main park in **Cholul**, you'll find a place where nature truly thrives: the Maya Fruit Arboretum. Conceived as a living laboratory, the Arboretum is a **sanctuary where science, conservation, and the enjoyment of nature** intersect.

The Cholul Arboretum began as a citizen initiative driven by local residents who sought to rescue Maya fruit trees at risk of disappearing. Today, it is recognized as **México's first public garden of native fruit trees**, dedicated to preserving biodiversity and raising awareness of its cultural and environmental value.

Its peaceful paths and benches are a journey through the region's rich plant life: **endemic species, fruit trees, and medicinal and ornamental plants** that are integral to the daily lives of the Maya people.

Among its attractions is the collection of native trees, which allows visitors to recognize some of the species that are pillars of Yucatán's natural identity. Here you can find trees like the **achiote** (see page 4); the **star apple** (*caimito*); the **sapotilla** (*chicozapote*); and other species that were once common in family backyards but are now increasingly scarce. Each specimen features a sign with its name, a fun fact, and its main uses. Best of all: admission is free!

The Mérida City Museum

The spacious halls of what was once the **Federal Post Office Palace** (*Palacio Federal de Correos*), inaugurated in 1908, have housed the Mérida City Museum since 2007: a space dedicated to showcasing the economic, cultural, and artistic development of Mérida over the years.

The museum is laid out in three levels. The ground floor takes you on a journey through the **city's evolution**, from its pre-Hispanic beginnings up to the 20th century. You'll learn about the **Maya civilization**, the changes brought by the **Spanish conquest**, the founding of Mérida, the **henequén boom**, and the **architectural influences** on local buildings.

Recorrer sus senderos es emprender un viaje a través de la **riqueza vegetal** de la Península de Yucatán: **especies endémicas, árboles frutales, plantas medicinales y ornamentales** que forman parte de la vida cotidiana de los pueblos mayas. Cada paso invita a detenerse, observar la variedad de hojas y cortezas, escuchar el canto de las aves y descubrir en cada planta una historia ligada al territorio. Bancas estratégicamente colocadas ofrecen el espacio perfecto para contemplar con calma y compartir el paseo en familia.

Entre sus atractivos sobresale la colección de **árboles nativos**, que nos permite reconocer especies que a menudo pasan desapercibidas en la ciudad, pero que son pilares de la identidad natural de Yucatán. Aquí crecen árboles como el **achiote**, con el que se elabora el recado rojo indispensable para la cochinita pibil; el **caimito**, el **chicozapote** y otras especies de antaño que eran comunes en los patios familiares y que hoy resultan cada vez más escasas. Cada ejemplar cuenta con un letrero que señala su nombre, un dato curioso y sus principales usos. Y lo mejor: la visita es totalmente **gratuita**.



Arboretum de Frutales Mayas en Cholul

Calle 22 x 21 y 23, Cholul

- 📍 arboretumcholul
- 📌 Arboretum Cholul
- 💰 Gratis / Free



Museo de la Ciudad de Mérida

Las amplias salas de lo que una vez fue el **Palacio Federal de Correos**, inaugurado en 1908, albergan desde el año 2007 el **Museo de la Ciudad de Mérida**: un espacio dedicado a dar a conocer el desarrollo económico, cultural y artístico de Mérida a través de los años.

El museo consta de tres niveles. El primero nos lleva en un viaje por la **evolución de la ciudad**, desde sus inicios prehispánicos hasta el siglo XX. Cualquiera que esté de visita podrá beneficiarse de esta integral síntesis, aprendiendo sobre la **civilización maya**, los cambios que llegaron con la **conquista española**, la fundación y organización original de Mérida, el **auge henequenero** y las **influencias arquitectónicas** en nuestros edificios.

Sin embargo, como meridana de toda la vida, lo que más captó mi interés fueron las piezas de **memorabilia local**. Entre ellas encontré una serie de caricaturas del famoso Gabriel Vicente Gahona "Picheta", y objetos pertenecientes al poeta **Antonio Mediz Bolio**. De igual forma, me pareció extremadamente valiosa la breve sección sobre la **migración en Yucatán**, destacando la llegada de numerosas familias



Museo de la Ciudad de Mérida

Calle 56 x 65 y 65-A, Centro

📍 museocdmérida

Mar. - vie. / Tue. - Fri.

9 am - 6 pm

Sáb. y dom. / Sat. and Sun.

9 am - 2 pm

💰 Gratis / Free



FOTOS: FB ARBORETUM CHOLUL, Y MKCT

However, as a lifelong resident of Mérida, the pieces of **local memorabilia**—like cartoons by the famous **Gabriel Vicente Gahona "Picheta"** and objects belonging to the poet **Antonio Mediz Bolio**—truly captured my interest. Similarly, the brief section on **migration in Yucatán** felt extremely valuable, highlighting the arrival of numerous Lebanese and Korean families in the late 19th and early 20th centuries.

The second and third floors promote **contemporary visual arts** through temporary exhibitions. The third floor also houses a **bibliographic collection** where visitors can consult books and publications related to the city.

Access to the museum is **free**, and while it's suitable for all ages, I believe it may be more

libanesas y coreanas a la región a finales del siglo XIX y principios del siglo XX.

La segunda y tercera planta promueven las **artes visuales contemporáneas** por medio de exposiciones temporales. La tercera planta también alberga un **acervo bibliográfico** que permite consultar libros y publicaciones referentes a la ciudad.

El acceso al museo es **gratuito** y, si bien es apto para todo público, considero que puede ser más apreciado por una audiencia adulta. No obstante, los más pequeños pueden sacar provecho al contenido del museo por medio de los ocasionales **talleres** que éste ofrece. Para estar al tanto de las próximas actividades, te invito a checar sus redes sociales; chécalas en el recuadro a continuación. ✨

appreciated by an adult audience. Nevertheless, children can benefit from the museum's content through the occasional workshops it offers. To stay informed about upcoming activities, I recommend checking their social media, listed in the box above. ✨

POR / BY SARA ALBA, ALICIA NAVARRETE, DIANA VILLORDO, REGINA ZUMÁRRAGA

SoHo GALLERIES

Artists Without Borders

Experience the best in Latin American contemporary art



Street 60 400 A x 41 and 43 Centro / +52 (999) 344 74 63 / www.sohogalleriesmx.com



FOTO: YUCATÁN TODAY

Cenote Zazil Tunich

Una de las maravillas que encontramos en el estado de Yucatán son los cenotes: increíbles espacios subterráneos inundados por agua filtrada a través del suelo calcáreo, usualmente en vivos tonos de azul turquesa. Para los mayas prehispánicos, los cenotes eran lugares sagrados, ya que, además de ser el único recurso para la obtención de agua fresca en la selva yucateca, representaban la entrada al inframundo. Te invitamos a ser respetuoso de su fragilidad y de su significado histórico; evita tocar las formaciones y enjuágate bien antes de ingresar al agua.

¿Qué llevar para visitar un cenote?

La mayoría de los cenotes tienen chalecos salvavidas disponibles en préstamo o renta, usualmente en diversos tamaños. Un visor o snorkel enriquecerá mucho tu visita, pues te permitirá ver las bases de algunas de las estalagmitas a tu alrededor. Lo que no puede faltar es, desde luego, tu traje de baño y, si lo deseas, un cambio de ropa.

¿Cómo escoger qué cenote visitar?

Con literalmente miles de opciones para elegir, cada viajero tendrá su favorito según sus gustos, intereses y experiencia. Nuestra sugerencia siempre será visitar más de uno e ir observando cuáles son las características que son más importantes para ti: ¿prefieres los cenotes abiertos, semiabiertos o cerrados? ¿Rústicos o más intervenidos? ¿Turísticos o aventurosos? ¿Quieres que se encuentre cerca de otros atractivos o el cenote es tu principal destino? Como puedes ver, las combinaciones son infinitas.

Grutas

No en todos los espacios subterráneos de Yucatán encontrarás agua; también hay kilómetros de grutas para explorar. Por seguridad, siempre visítalas con ropa y zapatos adecuados, y recuerda que todas requieren

acompañamiento de un guía. Te presentamos algunas; encuentra más en nuestro sitio web.

► **Chocantes (Tekax):** Famosa por sus formaciones minerales en forma de cascadas que brillan intensamente cuando se iluminan. El recorrido incluye tramos estrechos que pueden ser incómodos para principiantes. También hay tirolesas (incluso una que puedes hacer en hamaca) y senderos. **f** Gruta chocantes

► **Parque Kaalmankal (Tekax):** Además de la gruta (más apta para todas las edades), cuentan con un pequeño rappel para principiantes, un péndulo y un columpio con vista infinita. **f** Parque Ecoturístico Kaalmankal Tekax

GUÍA BÁSICA DE CENOTES BASIC CENOTE GUIDE

Poblaciones con muchos cenotes

Towns with many cenotes:

Homún, Cuzamá y Cenotillo

Para niños y adultos mayores

Suitable for kids & seniors

Santa Bárbara (Homún)

Parte de una experiencia

Part of a larger experience

Hacienda Sotuta de Peón

Rústicos cerca de Valladolid

Rustic close to Valladolid

Xcanahaltún, Palomitas, Dos Aguas, Sac Aua, Yokdzonot y X'Canché

Rústicos en camino a Uxmal

Rustic on the way to Uxmal

Kankirixché, Xbatún y el trío: Nah Yah, Suhem y Noh Mozón (Tecoh)

Visita privada • Private visit

Los 7 Cenotes y Destino Mío

► **Las Sartenejas (Tekax):** Aquí encontrarás tres grutas con diferentes niveles de recorridos, además de senderos de naturaleza que despertarán la imaginación de todos en tu grupo. **f** Gruta Las Sartenejas II

Checa nuestras guías extendidas en línea:

www.yuc.today/cenotes ✨

Cenotes are breathtaking underground pools filled with crystal-clear water filtered through the region's limestone bedrock. Often dazzling in shades of turquoise blue, cenotes held a sacred place in the lives of the pre-Hispanic Maya. Not only were they the primary source of fresh water in the Yucatecan jungle, but they were also believed to be portals

to the underworld. We encourage you to respect their delicate ecosystem and historical significance. Avoid touching formations and rinse thoroughly before entering.

What to bring to a cenote

Most cenotes provide life jackets for rent or loan, available in various sizes. A snorkel or mask will greatly enhance your experience, offering a clear view of the stalagmites beneath the water's surface. Don't forget your swimsuit and a change of clothes; quick-dry or compact towels are also highly recommended.

Choosing the right cenote to visit

With literally thousands of cenotes in Yucatán, every traveler can find a favorite based on their preferences and experience. We recommend visiting more than one to discover which features are most important to you. Do you prefer open, semi-open, or closed cenotes? Rustic charm or developed facilities? Tourist-friendly or adventurous? The possibilities are endless.

Exploring Yucatán's caves

Not all of Yucatán's underground spaces contain water; the region is also home to miles of caves you can also explore. Always dress appropriately with sturdy footwear and remember that guided tours are required for safety. Here are a few in Tekax; visit our website for more.

► **Chocantes:** Known for its dazzling mineral formations resembling waterfalls, which sparkle when illuminated. The tour includes narrow passages that may not be suitable for everyone. The site also features ziplines and nature trails.

► **Parque Kaalmankal:** This family-friendly park offers a more accessible cave experience alongside beginner-friendly rappelling, a pendulum swing, and an infinity swing.

Visit www.yuc.today/cenotes-en for our extended cenote and cave guides. ✨



FOTO: SARA ALBA

Gruta Chocantes

Yucatán cuenta con aproximadamente **375 kilómetros de costa**, que se expanden desde Celestún al poniente hasta El Cuyo al oriente. Casi todas las playas de Yucatán comparten ciertas características: arena blanca, aguas de color verde turquesa (aunque suelen ser descritas como Costa Esmeralda), poca profundidad y oleaje tranquilo. Las principales diferencias entre ellas están en lo que puedes encontrar en ellas en cuanto a actividades, hospedaje, tours, etc.

► San Crisanto

Apenas 10 km al este de Telchac Puerto encontrarás el puerto de San Crisanto. Aquí, las vocaciones principales son la pesca y el cultivo de coco; no olvides probar alguna dulce y original especialidad hecha a base de dicha fruta; especialmente tradicionales aquí son las **“tortillitas”**, unas tostadas dulces, de las que seguramente hallarás difícil comer sólo una.

El puerto de San Crisanto cuenta con un proyecto sustentable que reúne a los pobladores en actividades turísticas, artesanales y de conservación; parte del mismo consiste en **paseos por el manglar** en chalanas de pértiga (sin motor) que finalizan con una visita a un ojo de agua dulce (\$110 pesos por persona).

Ésta es una experiencia muy única, no sólo por la naturaleza, sino por la atmósfera de total silencio, relajación y conexión con el ambiente. Reserva con anticipación al ☎ 999 926 0236 o 991 105 3710.

Para disfrutar de un mayor contacto con la naturaleza, pasa el día en el **balneario Zac-Ha**; hay palapas, baños, regaderas, área de estacionamiento y espacio para acampar (pasadía: \$110 pesos por persona, 9 am - 5 pm; campamento: \$180 pesos por persona). También puedes hospedarte en las cabañas ubicadas un kilómetro más adelante, disponibles con previa reservación.

Cómo llegar a San Crisanto desde Mérida: Autobuses del Noreste (calle 67 x 50 y 52, Centro) ofrece salidas a Telchac Puerto, desde donde puedes tomar un taxi colectivo (van).

► San Felipe

San Felipe se encuentra justo donde inicia la Reserva de la Biósfera de Río Lagartos. Una de las características del puerto de San Felipe son sus casas de madera pintadas de colores: las verás en rosa, azul, verde y más colores brillantes del arcoíris; esto hace que sea uno de los poblados más alegres visualmente de todo Yucatán. Desde aquí puedes hacer un tour de avistamiento de aves y playa, o sólo ir a disfrutar la playa, en lancha desde el malecón.



► Río Lagartos

Río Lagartos, al norte de Tizimín, se encuentra más adentro de la pequeña bahía que compone la Ría. Por lo anterior, es zona de manglares y hábitat de numerosas especies. De día puedes hacer también el tour de avistamiento de aves, y de noche, un tour de avistamiento de cocodrilos, los “lagartos” que dan su nombre a la zona.

Cómo llegar a San Felipe y Río Lagartos desde Mérida: Autobuses del Noreste (calle 67 x 50 y 52, Centro) ofrece salidas tanto a los puertos como a Tizimín, desde donde puedes tomar un taxi colectivo o van.

Éstas son sólo algunas de las playas de Yucatán; **escanea el código QR** para conocer más. ✨

Yucatán boasts approximately **230 miles of coastline**, stretching from Celestún in the west to El Cuyo in the east. Nearly all of Yucatán's beaches share the same characteristics: white sand, turquoise-green waters, shallow depths, and gentle waves. Here's a few of them.

► San Crisanto

Just 10 km east of Telchac Puerto, you'll stumble upon the quaint port of San Crisanto. Here, the main activities are fishing and coconut cultivation; don't forget to try some sweet and original delicacies made from this fruit.

San Crisanto boasts a sustainable project that brings together locals in tourism, craftsmanship, and conservation activities. Part of it involves **mangrove tours on pole boats** (without motors), culminating in a visit to a freshwater spring (\$110 pesos per person). Make sure to book in advance at ☎ 999 926 0236 or 991 105 3710.

For a more nature-immersed experience, spend the day at the **Zac-Ha** beach area; there are palapas, full bathrooms, and camping space (day pass: \$110 pesos per person, from 9 am to 5 pm; camping: \$180 pesos per person). You can also stay in the cabins located a kilometer farther ahead, available with prior reservation.

How to get to San Crisanto from Mérida: Autobuses del Noreste (at Calle 67 x 50 and 52, Centro) offers departures to Telchac Puerto, where you can catch a shared van.

► San Felipe

One of the standout features of the port of San Felipe is its brightly painted wooden houses: you'll see them in every color you can think of, making it one of the visually cheerier towns in all of Yucatán, with a unique personality quite distinct from the rest of the state.

► Río Lagartos

In addition to the birdwatching tours offered during the day, in Río Lagartos you can also take a crocodile spotting tour by night, to encounter the “lagartos” (giant alligators) that give the area its name.

How to get to San Felipe and Río Lagartos from Mérida: Autobuses del Noreste (at Calle 67 x 50 y 52, Centro) offers buses to the ports or to Tizimín, where you can take a taxi.

These are only a few of the beaches that Yucatán offers; **scan the QR code below** to find out more, in further detail. ✨

MÁS PLAYAS DE YUCATÁN

MORE YUCATÁN BEACHES

SAN CRISANTO
An incredible paradise

National Energy Globe Award 2015

Palapas on the beach for rent • Mangrove trips
Coconut nursery and everything you can imagine
Tel. Mérida: (999) 926 0236
Tel. San Crisanto: (991) 105 3710



FOTO: CARLOS GUZMÁN

Progreso es famoso por su diversa selección de restaurantes, botaneros, cafeterías y heladerías, perfectos para cualquier ocasión y hora del día. Si tienes ganas de algo elegante, **Crabster** es el favorito de los turistas. Si aún no has encontrado un lugar acogedor o simplemente decidiste seguir adelante, pronto llegarás al extremo este del Malecón Tradicional. Los puntos destacados en esta área son la **playa incluyente**, el **Museo del Meteorito** y la **Casa del Pastel**, la cual es famosa por su distintiva arquitectura Art Deco.

► **Museo del Meteorito.** Yucatán está lleno de cosas geniales, incluyendo algo que no puedes ver a simple vista: ¿sabías que **el asteroide que terminó con los dinosaurios** aterrizó justo aquí? Específicamente, a unos pocos kilómetros al norte de lo que hoy es Chicxulub.

En 2022, Progreso inauguró el **Museo del Meteorito**, que ilustra lo que sabemos sobre este extraordinario evento. El museo cuenta con seis galerías con exhibiciones de meteoritos (incluyendo piezas reales que puedes tocar), fósiles de dinosaurios y hasta réplicas móviles de dinosaurios. Con las enormes esculturas de dinosaurios en la explanada del museo y sus alrededores, es imposible no verlo.

► **Malecón Internacional.** El Malecón Internacional comienza cerca del monumento a Juan Miguel Castro. Para llegar a él, deberás atravesar el **Muelle de Chocolate**, que está lleno de puestos de marquesitas. Una vez al otro lado, notarás varias atracciones como la rueda de la fortuna y el carrusel. Aquí es donde el Malecón Internacional te da la bienvenida.

Este malecón es perfecto para quienes buscan ejercitarse; verás gente en bicicletas, patines y patinetas. Incluso cuenta con un parque de skate. El Malecón Internacional también tiene canchas de fútbol y voleibol de playa, un área de juegos para niños y una variedad de monumentos artísticos para admirar mientras caminas.

Progreso realmente tiene algo para todos, sin importar la hora del día. Sin embargo, el Malecón Internacional cobra vida por la noche, con deliciosos puestos de comida callejera para aquellos que buscan una noche relajada con amigos o familiares.

Cómo llegar. Si manejas desde Mérida, solo tienes que dirigirte hacia el norte hasta llegar a Progreso. ¡No te pierdes! En **autobús**, el Autoprogreso sale cada diez minutos entre las 5 am y las 10 pm. Puedes tomarlo en la terminal (calle 62 x 65 y 67) o en paradas a lo largo del camino hacia Progreso; \$27 pesos p/p. ✨

Progreso de Castro, nombre completo de Progreso, está ubicado a sólo 36 km de la capital y es el puerto principal del estado. Además, es una de las playas más queridas en la Costa Esmeralda por su animado ambiente. Este encantador lugar tiene raíces que se remontan a 1871, cuando la aduana se trasladó desde Sisal, famoso por exportar henequén, a un sitio más cercano a Mérida.

Hoy en día, Progreso presume de algunos logros bastante impresionantes, como tener el récord Guinness del **muelle más largo del mundo**, con 8.01 km de longitud. Además, en los últimos años ha recibido el **premio Blue Flag** de la Fundación para la Educación Ambiental, otorgado a playas que cumplen con los más altos estándares de calidad del agua, educación ambiental y gestión. Progreso también alberga varios festivales de música y conciertos a lo largo del año, y tiene un carnaval que se hace cada vez más popular.

Qué visitar durante tu visita a Progreso

► **La playa junto al Malecón.** Algunos restaurantes alrededor del Malecón Tradicional ofrecen palapas en la playa; usualmente, se requiere un consumo mínimo (un platillo y una bebida) para usarlas. Si prefieres no ordenar, el alquiler de las palapas suele costar alrededor de \$400 pesos por todo el día (considera que la tarifa puede variar según la temporada). Además, estos lugares ofrecen servicios de baños y vestidores.

► **Malecón Tradicional.** Este malecón ha visto varios cambios a lo largo de los años. El más reciente es su transformación en una calzada exclusivamente peatonal. Esto lo hace

CONOCE MÁS DE PROGRESO

Progreso tiene mucho más que ofrecer más allá de sus malecones. Aquí hay algunos lugares que debes tener en tu radar.

Mercado Francisco I. Madero

Ideal para disfrutar de auténticos platillos yucatecos a precios inmejorables y comprar souvenirs y ropa.

Playa Incluyente

Esta área de playa gratuita está equipada para personas con discapacidades y personas mayores. Se ofrecen sillas anfibia totalmente flotantes, traslados y paseos a lo largo de la costa o del malecón.

Ubicada frente al Parque de la Paz
Lun. - vie. 8 am - 3 pm; sáb. 9 am - 1 pm

El Corchito

Una reserva ecológica con tres cenotes en medio del manglar, además de mapaches, coatíes, tortugas y otros animales. Todos los días, 9 am - 4 pm

perfecto para recorrer relajadamente, tomando buen tiempo para explorar los nuevos lugares que parecen surgir cada pocos meses. Comenzando en el extremo oeste, encontrarás un monumento en honor a **Juan Miguel Castro Martín** (cuyo apellido Progreso lleva por ser el impulsor de la creación del puerto), junto con una placa y un monumento que celebra el récord Guinness de Progreso.

Durante tu caminata, te encontrarás con una variedad de restaurantes, cafeterías y, dependiendo de la hora del día, puestos de marquesitas, esquites o granizados (raspados), junto con merengeros, todo mientras la música llena el aire.

BACALAUH®

COCINA DE MAR



Boulevard turístico Malecón,
Mza. y 80 entre Calle 78,
Centro, 97320, Progreso, Yucatán.
Reserve al +52 969 935 2979

Domingo a Jueves
de 8:00 a 22:00 hrs
Viernes y Sábados
de 8:00 a media noche.

  [bacalauhmx](https://www.bacalauhmx.com)

My MarketPlace

Supermercado

**ONE-STOP SOLUTION FOR ALL GROCERY NEEDS
WHERE QUALITY MEETS VARIETY**

El destino completo para todas tus compras, donde la
calidad se encuentra con la variedad todos los días.



mymarketplacemx



Carretera costera Progreso - Uaymitún Km 10

Progreso de Castro, better known as Progreso, is located just 36 km (22 miles) from the capital and serves as the state's primary port. Additionally, it's one of the most beloved beaches on the Emerald Coast due to its lively atmosphere. Its roots trace back to 1871, born out of necessity when the customs office was relocated from Sisal, famous for exporting *henequén*, to a spot closer to Mérida.

Today, Progreso boasts some impressive achievements, like holding the Guinness Record for **the longest pier in the world**, measuring 8 km (or about 5 miles). It has also been awarded the **Blue Flag recognition** by the Foundation for Environmental Education in recent years, given to beaches that meet the highest standards of water quality, environmental education, and management. Progreso also hosts several music festivals and concerts throughout the year, and its carnival is becoming increasingly popular.

What to visit in Progreso

► **The beach along the boardwalk.** Some restaurants around Malecón Traditional (the Traditional Boardwalk) offer palapas on the beach; usually, there's a minimum consumption requirement (one dish and one drink) to use them. If you prefer not to order, renting a palapa typically costs around \$400 pesos for the whole day (fees may vary by season). Additionally, these places offer restroom and changing room services.

► **Traditional Boardwalk.** The Traditional Boardwalk is currently a pedestrian-only promenade. This makes it perfect for strolls, giving you plenty of time to explore the new spots that seem to pop up every few months. Starting at the western end, you'll find a monument honoring **Juan Miguel Castro Martín** (after whom Progreso is named) along with a plaque and monument celebrating Progreso's Guinness World Record.

During your walk, you'll come across a variety of restaurants, coffee shops, and, depending on the time of day, stands selling *marquesitas* (crunchy, Edam-based crepes), *esquites* (dressed corn in a cup), or shaved ice, accompanied by street musicians filling the air with music. Progreso is famous for its diverse selection of restaurants, *botaneros* (snack bars), coffee shops, and ice cream parlors, perfect for any occasion and time of day. If you're in the mood for something elegant, tourists favor **Crabster**.

If you haven't found a cozy spot or simply decided to keep going, you'll soon reach the eastern end of the Traditional Boardwalk. Highlights in this area include the inclusive beach, the **Meteorite Museum**, and **Casa del Pastel**, famous for its distinctive Art Deco architecture.

► **Meteorite Museum.** Yucatán is full of cool things, including something you can't see: did



FOTO: YUCATÁN TODAY

you know that the **asteroid that wiped out the dinosaurs** landed right here? It landed just a few kilometers north of present-day Chicxulub. In 2022, Progreso inaugurated the Meteorite Museum, which illustrates what we know about this extraordinary event.

The museum features six galleries with exhibitions of meteorites, dinosaur fossils, and even dinosaur replicas. With enormous dinosaur sculptures on the museum's plaza and surroundings, you can't miss it.

► **International Boardwalk.** The International Boardwalk runs west of the monument to Juan Miguel Castro. To reach it, you first walk along the **Chocolate Pier**. This boardwalk, which welcomes you with a Ferris Wheel and a carousel, is perfect for those looking to exercise; you'll see people on bicycles, skates, and skateboards. Also, it has beach soccer and volleyball courts, a children's play area, and several art pieces along your path. The International Boardwalk truly comes alive at night, with delicious street food stalls for those looking for a relaxed evening with friends or family.

How to get there. If you're driving from Mérida, just head north until you reach Progreso. You can't miss it! By bus, Autoprogreso runs every ten minutes between 5 am and 10 pm. Catch it at the terminal (Calle 62 x 65 y 67) or at any of its stops along the way to Progreso, \$27 pesos each way. ✨

MORE ABOUT PROGRESO

Progreso has much more to offer beyond its boardwalks. Here are some places you should have on your radar.

Francisco I. Madero Market

Ideal for enjoying authentic Yucatecan dishes at unbeatable prices and buying souvenirs and clothing.

Accessible beach

This free beach area is equipped for people with disabilities and seniors. The beach offers fully floatable amphibious chairs, transfers, and tours along the shoreline or the boardwalk for free.

Located across from Parque de la Paz
Mon. - Fri. 8 am - 3 pm; Sat. 9 am - 1 pm

El Corchito

An ecological reserve with three cenotes amidst the mangroves, plus raccoons, coatis, turtles, and other animals.

Every day, 9 am - 4 pm



**Centro
Médico
Americano**



WE OFFER THE FOLLOWING SERVICES AND SPECIALTIES:

- 24 Hours Acute Emergencies • Hospital Laboratory
- Ambulance • X-Rays • Intensive Care • Surgeries
- Consultations • Internal Medicine • Gastroenterology
- Cardiology • Reconstructive Plastic Surgery
- Cosmetic Plastic Surgery

Calle 33 #320 x 82 Progreso, Yucatán
Tel: (969) 935-0951 Fax: (969) 935-0769
Right by the City Hall Building in Progreso
www.cmaprogreso.com.mx



PERMISO DE PUBLICIDAD DE SECRETARÍA
DE SALUD 31S140Q

De los Pueblos Mágicos de Yucatán, ninguno dice **"turismo cultural"** como Maní, ubicado unos 90 km al sureste de Mérida. En Maní, **historia, leyenda, artesanías y naturaleza** se conjugan para crear una experiencia mágica. Maní es perfecto para recorrer a pie; las distancias son cortas y las calles seguras para caminar; usar zapatos cómodos será de gran importancia. Durante la época de calor, es bueno cargar con agua fresca y un abanico de mano y protegerse del sol con protector solar.

Si visitarás algún meliponario, asegúrate de llevar el cabello bien recogido para evitar que las abejas se enreden en él; **evita usar perfumes y cremas** que puedan causar alguna reacción en estos pequeños insectos. No está de más usar repelente para evitar picaduras de mosquitos, pero te suplicamos lavarte bien las manos si tienes intención de tocar a las abejas. Por último, no olvides traer suficiente **dinero en efectivo**. No todos los comercios de Maní aceptan pagos con tarjetas, y el pueblo sólo cuenta un con cajero automático.

► Ex Convento de San Miguel Arcángel.

Sin duda la estampa más icónica de Maní, este convento fue la tercera construcción religiosa de la región, completada en **1556**. El interior de la iglesia es una maravilla del **arte sacro**, luciendo varios retablos que datan del siglo XVII. Puedes explorar la Iglesia de San Miguel Arcángel en los **recorridos** ofrecidos por el Ayuntamiento de Maní, en donde podrás conocer el interior del convento y otros puntos que no están abiertos libremente. Reserva en direccionturismo2022@gmail.com

► **Meliponarios.** Yucatán es el hogar ancestral de varias especies de abejas que tienen una característica muy especial en común: **carecen de aguijón**. Visitar un meliponario es una



FOTO: YUCATÁN TODAY

actividad muy interesante e ideal para realizar con niños, pues no hay riesgo de picaduras.

Si lo prefieres, puedes aprender específicamente a preparar **mukbilpollos**, también conocidos como pibes, que son tamales horneados. La cocinera tradicional **Lolbéh Valle** y su familia te guiarán a lo largo de todo el proceso de armado, amasado, envoltura y horneado a la leña de tu propio mukbilpollo. Reserva al ☎ 997 166 4565.

Maní es también conocido por la calidad de sus bordadores. Si quieres aprender un poco sobre cómo se crean los espectaculares **hipiles, guayaberas y otras prendas típicas yucatecas**, puedes apuntarte para un taller con la maestra artesana Marilú Burgos. En él aprenderás cómo se preparan las prendas y terminarás con un recuerdo único de Maní que habrás elaborado con tus propias manos. Reserva al ☎ 997 102 3345.

Dónde comer en Maní. Maní ofrece una enorme variedad de opciones de restaurantes típicos, en los cuales la estrella suele ser el **poc chuc**. El poc chuc de Maní es famoso en todo Yucatán por su **sabor, suavidad y frescura**. El restaurante más conocido de Maní es El Príncipe Tutul Xiu, pero opciones como El "Poc-Chuquero" y Tuch Kaaj son igualmente sobresalientes. Por la noche, prueba Venzze Pizza, Hiccups, La Conquista de Noche, o Avelo's. ✨

Of Yucatán's Magical Towns, none says **"cultural tourism"** quite like Maní, 95 km or 60 mi southeast of Mérida. In Maní, **history, legends, craftsmanship, and nature** come together to create a truly magical experience. Maní is perfect to explore by foot; comfortable shoes are a must. It's always a good idea to bring cool water, a hand fan, and sunscreen. If you're visiting a bee farm, make sure to tie your hair to keep the bees



FOTO: SARA ALBA

from getting tangled in it, and avoid wearing fragrances that might upset the hives. Insect repellent is a good idea to ward off mosquitos, but remember to wash your hands if you're planning to touch the bees. Finally, don't forget to **bring enough cash**; few businesses in Maní take cards, and there's only one ATM in town.

► St. Michael's church and former monastery.

Maní's most iconic sight, the former Convento de San Miguel was only the third religious construction in the region, **completed in 1556**. The interior of the St. Michael church is a **religious art** marvel, boasting several altarpieces dating back to the 17th century. You can explore the church with the **tours** provided by Maní's City Hall. You'll hear about the history of Maní, the convent, and you'll get to visit the inside of the monastery, and other spots that are not accessible to unaccompanied visitors. Reserve by emailing direccionturismo2022@gmail.com

► **Stingless bee farms.** Yucatán is home to countless species of stingless bees. Visiting a **meliponario**, or **melipona** bee farm, is a very enriching experience that's perfect for children, as there is **no risk of getting stung**.

Maní is also known for its outstanding **embroiderers**. Sign up for an embroidery workshop with master artisan Marilú Burgos to take home a souvenir of Maní made with your own hands. By reservation at ☎ 997 102 3345.

Where to eat in Maní. **Poc chuc** in Maní is famous because of its flavor and tenderness. The most famous restaurant in Maní is El Príncipe Tutul Xiu, but options like El "Poc-Chuquero" and Tuch Kaaj are just as outstanding. At night, try Venzze for Neapolitan-style pizza, Hiccups for burgers and shakes, La Conquista de Noche for steak, and Avelo's for honey-based drinks. ✨



FOTO: YUCATÁN TODAY

El Pueblo Mágico de Izamal narra una historia de más de 2500 años de ocupación, siendo una de las principales ciudades mayas hasta el siglo XI d.C., cuando Chichén Itzá la sobrepasó en importancia. La convivencia de vestigios mayas con imponentes construcciones coloniales y la vida del México moderno han dado a Izamal el apodo de **Ciudad de las Tres Culturas**. También es conocida como la **Ciudad Amarilla**, y no es difícil ver por qué: toda la ciudad se encuentra pintada de ese alegre color. Las leyendas sobre por qué esto es así abundan; lo cierto es que en Izamal las fachadas de las casas son amarillas desde la década de 1960, y que el tono de amarillo se estandarizó en 1993, coincidiendo con la visita del papa Juan Pablo II a esta ciudad. He aquí un vistazo a lo que encontrarás:

► **Convento de San Antonio de Padua:**

Fundado por Fray Diego de Landa en 1549, se construyó sobre la base de un templo maya; esto lo hace uno de los puntos más elevados y fotogénicos de Yucatán. Su impresionante atrio cerrado tiene una superficie de 8,000 m²: el más grande de toda América. Dentro del convento puedes visitar el altar de **Nuestra Señora de Izamal**, ornamentado en estilo barroco.

► **Sitios arqueológicos:** Como leíste, Izamal ya era una ciudad importante en el siglo II a.C., y varias de sus construcciones prehispánicas sobreviven hasta hoy. La más importante es la pirámide **Kinich Kakmó**, la más grande de todo Yucatán y la tercera más alta en México. También puedes subir a cuatro pirámides más: Habuk, El Conejo, Itzamatul y Chaltun Ha. El acceso es gratuito todos los días de 8 am a 5 pm.

► **Más actividades:** Además del video mapping encontrarás opciones de recorridos en cuatrimoto por la ciudad. Alrededor de la plaza principal, en tiendas como **Hecho a Mano** (dentro del hotel San Miguel) podrás surtirse de artesanías para ti o para tus seres queridos. Para una experiencia diferente, en el **santuario del Hermano Maya** podrás realizarte una limpia o participar en una experiencia en temazcal.

Para complementar tu visita, el H. Ayuntamiento de Izamal ha lanzado una **guía interactiva** que reúne todo lo necesario para disfrutar este Pueblo Mágico como nunca antes. En ella encontrarás no solo los atractivos más destacados, sino también tips prácticos para planear tu día. La guía está disponible en las oficinas del Ayuntamiento, o en [@izamalesmagico](#).

Para llegar: En autobús, hay salidas cada hora desde la terminal en la calle 67 x 50 y 52. También puedes usar el Tren Maya; la estación de Izamal está a unos 7 km del centro, así que

lo mejor es tomar un taxi o transporte local para llegar al pueblo. ✨

Izamal's history spans over 2500 years. Founded in the 2nd century BCE, it was one of the area's most influential Maya cities up until the 11th century, when Chichén Itzá surpassed it in importance. The coexistence of Maya sites with colonial constructions and, of course, the life of modern México, have made it known as **City of the Three Cultures** or simply the **Yellow City**, as all its buildings are painted this color. Several legends attempt to explain the choice, but the truth is that façades in Izamal have only been yellow since the 1960s; the specific shade was standardized to coincide with pope John Paul II's visit in 1993. Here's a quick look at what awaits in this charming Magical Town.

QUÉ HACER · WHAT TO DO

- | | |
|---|---|
| · Visitar el Convento. | · Visit the Convent. |
| · Subir a las pirámides. | · Climb the pyramids |
| · Tours de la ciudad en cuatrimoto. | · ATV tours of the city and its surroundings. |
| · Ceremonias y limpias energéticas mayas. | · Energy cleansing Maya ceremonies. |
| · Video mapping | · Video mapping show: |
| "Senderos de Luz" | "Paths of Light" |
| Jueves - lunes | Thursday - Monday |

Parque de los Cañones, 8 pm
Entrada / Admission: \$99 - \$144 pesos

► **Convent of St. Anthony of Padua:** This monastery, founded by Fray Diego de Landa in 1549, was built on top of a Maya temple. At almost two acres, its massive closed atrium is the largest one in the continent. Inside the church itself, you will see a beautifully restored baroque altarpiece. Its star is **Our Lady of Izamal**, Patron Saint of Yucatán.

► **Archaeological sites:** Many of Izamal's pre-Hispanic buildings live on to this day; the most important one is the **Kinich Kakmó** pyramid, the largest in Yucatán. However, there's four more you can visit: Habuk, El Conejo, Itzamatul, and Chaltun Ha. Admission to all pyramids is free every day, 8 am - 5 pm.

► **More activities:** Take an ATV tour of the city or its surroundings. Visit Aldea Maya Toktli



MEXICAN FOLK ART
Arte Popular
Calle 31-A #308, on the Main Plaza
inside Hotel San Miguel, Izamal, Yuc.
Tel/Fax: (988) 954-0109



FOTO: JUAN MANUEL MIER Y TERÁN C

Orígenes, a small museum on sustainable Maya housing. Around the main square, venture into stores such as **Hecho a Mano**, where you can stock up on crafts for yourself or your loved ones. You can also visit **Hermano Maya's sanctuary**, where you can participate in a *temazcal*, or a spiritual ceremony of your choosing.

To enhance your visit, Izamal's City Hall has launched an **interactive guide** that brings together everything you need to enjoy this Magical Town like never before. In it, you'll find not only the main attractions but also practical tips to help you plan your day. The guide is available at the City Hall Tourist Office building; you can also get it by following the links provided on their social media pages: [@izamalesmagico](#).

How to get there: By bus, there are hourly departures from the terminal on Calle 67 x 50 y 52, Centro. You can also use the Tren Maya; the Izamal station is about 7 km from the town center, so it's best to take a taxi or local transport to reach the town. ✨

CONSULTA LA GUÍA COMPLETA

CHECK OUT THE FULL GUIDE



SHAMANISMO MAYA
Temazcal Maya
HERMANO MAYA

Boda Maya • Limpia con hierbas y copal • Masaje Maya
Limpas con huevo • Iniciaciones Shamanicas
Ceremonias de Fuego • Ceremonias de Abundancia
Armonización de Chacras • Retiros Espirituales
Sesión para saber cual es el cuarzo que debes portar
Limpas de Negocios • Limpas para atraer el amor
Tratamiento Reductivo Salud y Belleza

 **Hermano maya**
 **Hermano maya**
 **+ (52) 988 957 5366**
 **hermanomaya@gmail.com**
 **www.shamanismomaya.com**





FOTO: MKCT

En el sur de Yucatán, entre valles y cerros, se encuentra Tekax. Este nuevo Pueblo Mágico ofrece una gran variedad de actividades familiares, para aventureros y amantes de la naturaleza. Ubicada en la zona más alta de la Península, es también conocida como “La Sultana de la Sierra”.

Con su rica cultura y tradiciones, con su gente amable y alegre, actividades de ecoturismo y su infinidad de flora y fauna, Tekax no te decepcionará; puedes ir por un fin de semana, o también puedes aprovechar y quedarte varios días, usando Tekax como base para explorar más a fondo la región. En el corazón de la reserva estatal biocultural del Puuc, donde empieza el inframundo de las cavernas, Tekax te espera para vivir experiencias únicas y auténticas.

► **Edificios de Tekax.** Destacan la iglesia dedicada a San Juan Bautista (construida en 1609) y la ermita de San Diego, ubicada al extremo sur sobre una colina. Puedes visitar esta última de martes a domingo; es inmejorable para obtener magníficas panorámicas y fotografiar la villa. También están La Capilla del Padre Eterno y La Casa de los Tres Pisos.

► **Grutas.** Tekax cuenta con una gran cantidad de opciones de grutas para todos los niveles de destreza y valentía, aunque todas requieren el acompañamiento de un guía. Las grutas son operadas por tres cooperativas: Cooperativa

Las Sartenejas II, Cooperativa Gruta Chocantes y Parque Ecoturístico Kaalmankal. Cada una ofrece distintos servicios, como tirolesas, camping, senderismo y alimentos, cada uno con distintos niveles de dificultad; es recomendable reservar con anticipación. Conoce más sobre las grutas yucatecas en nuestro sitio web.

► **Pirámides Mayas.** Está la zona arqueológica de Chacmultún (“El Lugar de las Hormigas Coloradas” en maya) con muchos otros túmulos sin restaurar por todo alrededor.

► **Feria de Tekax.** Del 8 al 13 de noviembre, la ciudad honra a su santo patrono: San Diego de Alcalá.

Dónde comer: Prueba los famosos tacos de Us, la cochinita del Alacrán Torres y el antojito *waj tu kit* (también conocido como *kiwiwuaj*).

Cómo llegar: En automóvil, toma la carretera Muna - Ticul - Oxkutzcab o, si lo prefieres, la autopista “Nuevo Mundo Maya” (Mérida - Mayapán - Grutas de Loltún). En colectivo, la parada está en el Parque de San Juan (calle 64 x 69 y 71). ✨

In the south of Yucatán, surrounded by valleys and hills, lies Tekax. This recent addition to México's Magical Towns offers a wide variety of family activities for adventurers and nature lovers.

With its rich culture and traditions, friendly and joyful people, ecotourism activities, and abundant flora and fauna, Tekax will not disappoint. You can visit for a weekend or even stay for several days, using Tekax as your base to explore the region more extensively. Located within the Puuc biocultural state reserve, where the underworld of caves begins, Tekax awaits you and yours to experience unique and authentic adventures.

► **Buildings in Tekax.** Its colonial buildings include the parish devoted to St. John the Baptist, built in 1609. The Ermita de San Diego is located on a hill at the southern end of town; open Tuesday through Sunday, it's a great place to get a good view and pictures of Tekax. You can also visit the Chapel of the Eternal Father and *la casa de los tres pisos* (the three-story house).

► **Caves.** Tekax boasts endless cave options for every level of skill and bravery, though all of them require a guide. The caves here are operated by three separate co-ops: Cooperativa Las Sartenejas II, Cooperativa Gruta Chocantes and Parque Ecoturístico Kaalmankal.

Each offers different services, including zip lining, camping, hiking, and meals, with varying degrees of difficulty or extremeness; it's always a good idea to tell them what you have in mind when you book in advance. Find out more about caves in Yucatán on our website.

► **Maya pyramids.** There is a Maya site called Chacmultún (“The Place of the Red Ants”). There are many other unrestored mounds over the area.

► **Tekax fair.** From November 8 to 13, the village honors its Patron Saint during the San Diego de Alcalá fair. In addition to religious celebrations, you'll see parades, fireworks, dances, and mechanical rides.

Where to eat: Be sure to try the famous tacos of Us, the *cochinita* from Alacrán Torres, and the *antojito waj tu kit* (also known as *kiwiwuaj*).

How to get there: Shared vans leave the San Juan Park in Mérida. If you drive yourself, you can take the Muna - Ticul - Oxkutzcab route or the Mundo Maya Highway that goes from Mérida to Mayapán and the Loltún Caves. ✨



FOTO: SHARON CETINA

PARA CONOCER MÁS

- Tekax era una importante región productora de licor de caña de azúcar.
- Aquí nació el trovador Ricardo Palmerín, co-autor de “Peregrina”, clásico de la canción yucateca.
- La Iglesia San Juan Bautista es la segunda más grande del estado después de la Catedral de San Ildefonso.
- En la puerta principal de la casa de tres pisos aún se pueden ver machetazos de la época de la Guerra de Castas.

TO LEARN MORE

- Tekax was an important sugar-cane-liquor-producing region.
- It's the birthplace of Ricardo Palmerín, co-author of “Peregrina,” a Yucatecan classic.
- The San Juan Bautista Church is the second largest in the state after the San Ildefonso Cathedral.
- At the entrance of the three-story house you can still see machete strikes from the Caste War.



Callejón de los murales



La Ermita



Iglesia de San Juan Bautista

TEKAX

Aventúrate por el sur de Yucatán


A close-up shot of a chef's hands in a light blue uniform, carefully garnishing a dish in a white bowl. The dish appears to be a seafood or vegetable preparation with a green sauce. In the foreground, there are several whole, light-colored fruits, possibly mangoes or papayas, and a pink flower.

TH
The Haciendas

Savor the essence of Yucatan.

At Hacienda San José Cholul, Chef Roberto Solís presents a seasonal menu where local ingredients and contemporary technique come together in perfect harmony.

HACIENDA
SAN JOSE
SAN JOSE

Reservations: haciendasreservations@ihg.com
+52 981 816 7508

Discover more at thehaciendas.com

ECO PARQUE Y MUSEOS DEL CHOCOLATE



Un viaje de cacao y tradición

CHOCO-STORY

UXMAL • VALLADOLID
PLAYA DEL CARMEN

Ceremonias

Museo

Workshop

info@choco-storymexico.com

☎9997823572

www.choco-storymexico.com

¡Mira, están en Yucatán!

comparte una **Coca-Cola**

HIDRÁTATE DIARIAMENTE. **HOLA** 800-704-8400. © 2025 The Coca-Cola Company. D.R. © The Coca-Cola Company. 2025.

Aunque la cultura maya sigue viva hasta el día de hoy, no cabe duda que los vestigios de sus grandes construcciones prehispánicas son una de las atracciones más importantes de Yucatán. En Yucatán existen 17 sitios abiertos al público; todos ellos abren de 8 am a 4 pm todos los días, y ofrecen entrada gratuita para residentes legales en México todos los domingos. A continuación te presentamos dos sitios que vale la pena conocer.

► **Ek Balam (estrella jaguar):** Esta zona arqueológica, al norte de Valladolid, presenta algunos de los ejemplos más sorprendentes de esculturas y estucos que puedes encontrar en Yucatán. Sube al templo superior de la Acrópolis (¡todavía puedes hacerlo!) y maravíllate por las figuras de guerreros alados y un monumental monstruo de la tierra, cuyas fauces conducen al inframundo.

Aprovecha tu visita para refrescarte en el cenote X'Canché, vecino del sitio, puedes caminar los 2 km que conducen a él, rentar una bicicleta, o contratar un bicitaxi. Para comer, el sitio cuenta con un restaurante, o puedes pasar a Temozón a probar sus deliciosas longanizas y carnes ahumadas.

Entrada al sitio: \$227 pesos para nacionales, \$561 pesos para extranjeros.

Cómo llegar: Hay tours disponibles desde Mérida y Valladolid. Por tu cuenta, desde Valladolid, toma unos 25 minutos en taxi (colectivo, \$40 pesos por persona; privado, \$250 pesos por vehículo).

► **Acanceh (quejido de venado):** En Acanceh (se pronuncia *akan-kéj*), como en Izamal, las construcciones mayas prehispánicas conviven con edificios coloniales y del México contemporáneo. Se han hallado alrededor de 300 vestigios mayas prehispánicos en Acanceh, de los cuales se pueden visitar la Pirámide de los Mascarones, el Palacio de los Estucos, y el Observatorio. La Pirámide, justo frente a la plaza principal, ostenta cinco mascarones monumentales (de entre 2.25 y 3.5 m de altura) que representan a Kinich Ajaw, dios maya del sol.

Éstos, cabe mencionar, no estaban a la vista a la llegada de los españoles; recuerda que los mayas solían ampliar sus edificaciones cubriéndolas con nuevas versiones de ellas mismas. Tanto la Pirámide como el Palacio de los Estucos cuentan con rejas de acceso. Si vas en horario de visita y éstas están cerradas, acércate a la caseta del INAH en la esquina de las calles 20 x 21; los custodios te abrirán y contarán sobre la historia del lugar.



Entrada al sitio: \$75 pesos.

Cómo llegar: Autobuses LUS ofrece salidas desde la terminal Noreste (calle 67 x 50 y 52, Centro).

Visita www.yuc.today/zonas-arq para tener una guía de los 17 sitios arqueológicos de Yucatán. ✨

IMPORTANTE / IMPORTANT

Al cierre de esta edición, el sitio arqueológico de Mayapán se encuentra cerrado hasta nuevo aviso. Antes de planear tu visita, te sugerimos consultar nuestras redes sociales o el sitio del INAH: www.inah.gob.mx/zonas-arqueologicas

As we go to print, the site of Mayapán is closed until further notice. Make sure to check out our website and social media, or, alternatively, the INAH official site (in Spanish only) before making the journey to visit either.
www.inah.gob.mx/zonas-arqueologicas

Maya culture is alive and well, but there's no question that the archaeological remains of some of its greatest pre-Hispanic constructions are one of the most important reasons to visit Yucatán. Here you'll find some tips to visit some of the lesser known Maya sites in the area. Most sites are open 8 am to 4 pm every day.

► **Ek Balam (Jaguar Star):** This archaeological site, north of Valladolid, offers some of the best preserved examples of Maya stucco and sculpture work. Climb the Acrópolis and be amazed by the entrance to the underworld in the shape of a monster's open jaws.

While you're there, stop by cenote X'Canché; you can walk the mile and a half that separates it from the site, rent a bike, or hire a taxi-cycle. Hungry? The site offers a restaurant, but you

can also stop at nearby Temozón to try *longaniza* (sausage) or *carne ahumada* (smoked meat).

Admission: \$100 pesos for Yucatecos, \$227 pesos for Mexicans, and \$561 pesos for foreigners.

How to get there: From Valladolid, a taxi (collective, \$40 pesos per person; private, \$250 pesos per vehicle) takes about 25 minutes.

► **Acanceh (Moan of the Deer):** In Acanceh (pronounced *akan-KAY*), like in Izamal, monumental Maya structures coexist with colonial and contemporary buildings. This is due to how convenient it was for Spanish settlers to have material handy for their own constructions. Acanceh boasts over 300 Maya structures, the most monumental being three: the Pyramid of the Masks, the Palace of the Stuccoes, and the Observatory. The Pyramid, across the main square, gets its name from the five breathtaking masks representing Kinich Ajaw, the Maya sun god.

Both the Pyramid and the Palace of the Stuccoes are gated. If you're there during visiting hours and they seem to be closed, talk to the caretakers at the INAH booth (on the corner of Calles 20 x 21, by the square). They'll open the gate and tell you what they know about the site.

Admission: \$75 pesos.

How to get there: Autobuses LUS offers bus services from the Noreste terminal (Calle 67 x 50 y 52, Centro). ✨

CONSULTA LA GUÍA COMPLETA

CHECK OUT THE FULL GUIDE





FOTO: BRENDA AVILA

Xlapak

A lo largo de unos 40 km, la ruta Puuc comprende cinco sitios que comparten una cultura, arquitectura y arqueología únicos en Yucatán. Patrimonio de la Humanidad de la UNESCO desde 1996, debe su nombre a que se ubica en la zona más alta de la Península (*pu'uk* significa "cerro" en maya). El nombre designa también al distintivo estilo arquitectónico de los sitios del área. No es imposible visitar todos los sitios en un día, pero es más cómodo hacerlo en dos. Por cuestiones de espacio, aquí te presentamos información sobre sólo cuatro de los sitios; visita nuestro sitio web para conocer los demás.

► **Labná.** Entrando a Labná te encontrarás con un edificio donde fácilmente podrás reconocer las características del estilo Puuc: muy geométrico, horizontal y ornamentado. Ahí mismo podrás admirar muy de cerca los junquillos, que son cilindros de piedra que evocan los troncos que conforman las viviendas tradicionales mayas.

A unos pasos, un pequeño *sacbé* (calzada prehispánica) te llevará a una de las estructuras más famosas del mundo maya: el Arco de Labná. Monumental y minuciosamente decorado, es un lugar perfecto para tomar fotos, pero no dejes de examinarlo a detalle: en los recovecos de los relieves podrás apreciar restos de la pintura maya prehispánica con la que estaba decorado.

Entrada a Labná: \$75 pesos.

► **Sayil.** En este sitio sobresalen dos estructuras. La principal, el Gran Palacio, es una

estructura de tres pisos y unas 90 habitaciones. A lo largo de sus 85 metros de fachada podrás admirar distintos grados de conservación, y así tener una idea muy clara de la disposición de su interior (el acceso a las habitaciones está cerrado). Asómate a su parte de atrás; la construcción, con todos sus detalles en piedra parcialmente ocultos por la selva, parece salida de una película de aventuras.

Por su parte, el Mirador es un edificio elevado de un estilo más temprano (menos ornamentado). Las ranuras de su crestería (más altas que el propio edificio) permiten que el aire circule libremente, protegiendo la construcción contra tormentas y huracanes.

Entrada a Sayil: \$75 pesos.

► **Kabah.** Tu recorrido comenzará en la que probablemente sea una de las construcciones más impresionantes que puedes visitar y admirar de cerca: el Codz Pop (*Kots' Poop*, o petate enrollado), que es un edificio cuya fachada está completamente revestida de mascarones del dios de la lluvia, Chaac, tallados en piedra. No olvides recordarte a ti mismo que todos estos

labrados y todas las construcciones se hicieron sin herramientas de metal. Continúa por lo alto del templo elevado, para luego descender de nuevo. Para este punto sentirás que Kabah es un sitio muy completo, pero el sitio de Kabah continúa cruzando la carretera, donde verás la Gran Pirámide y un arco monumental que es mucho más sobrio (y grande) que el de Labná.

Entrada a Kabah: \$80 pesos.

► **Uxmal.** Sin duda, la construcción más reconocible de Uxmal (pronunciado *ushmal*) es la Pirámide del Adivino; de 35 m de altura, es la única en la zona maya cuya base es ovalada. La pirámide no se puede escalar, pero obtendrás una vista privilegiada de ella y el resto de la zona desde el Palacio del Gobernador, que, para muchos, es el más extraordinario ejemplo de arquitectura precolombina de toda América. Desde ahí verás también el recién abierto Palomar y su elaborada crestería.

A las afueras del sitio arqueológico se encuentra Choco-Story, Ecoparque Museo del Chocolate (un recorrido por la historia del cacao, además de reserva ecológica). El Hotel Hacienda Uxmal, por su lado, ofrece restaurante y bar, además de recorridos a bordo de una Land Rover vintage.

Cómo llegar: Hay tours a Uxmal desde Mérida saliendo todos los días; para la ruta necesitarás un tour privado o un auto. Checa opciones en nuestro listado en la página 39.

Visita www.yuc.today/ruta-puuc para conocer los demás sitios y actividades cercanas. ✨

UXMAL EN CORTO

- **Horario:** 8 am - 4 pm.
- **Entrada:** \$561 pesos (extranjeros), \$257 pesos (nacionales) y \$100 pesos (residentes de Yucatán).
- **Video mapping:** Ecos de Uxmal (*suspendido al cierre de esta edición*)
- En el **parador** hay cafetería, tiendas de regalos y sanitarios.



Kabah

FOTO: @ATNAVARETE

Tu hacienda privada en Yucatán



www.haciendapetac.com

HACIENDA
PETAC

info@haciendapetac.com

Your own private hacienda in Yucatán



Reservations only: +52 (999) 161 7265



FOTO: JUAN MANUEL MIER Y TERÁN ©

The Puuc route is a 40-kilometer road that connects five Maya sites with unique cultural, architectural, and archaeological features, collectively named a UNESCO World Heritage site in 1996. Puuc is also the name given to the sites' common architectural style, which stands out for its intricate ornamentation. The Puuc route owes its name to its location on the hilliest area in the state (Pu'uk means "hill" in Maya).

It's not impossible to visit all the sites on the Puuc route in one day, but it would be *exhausting*. For space, we're only including information on Uxmal and three additional sites: visit our website for details on the rest.

► **Labná.** Just as you enter Labná, you will come across a building where you can easily recognize the characteristics of the Puuc style: highly geometric, horizontally oriented, and richly ornamented. Right there, you can get a good look at *junquillos*: stone cylinders that evoke the wooden sticks used in traditional Maya homes.

Just a few steps from this building, a small elevated *sacbé* (pre-Hispanic walkway or white road) will lead you to one of the most famous structures of the Maya world: the Arch of Labná. Monumental and highly florid, it's a perfect spot for taking great pictures, but make sure to get closer and examine it in detail: within the nooks and crannies of the reliefs, you can still see authentic remnants of the pre-Hispanic Maya paint with which it was adorned.

► **Admission:** \$75 pesos.

Sayil (pronounced sigh-EEL). Two structures stand out here. First, the Gran Palacio, a three-story, 90-room building that will leave you in awe. Along its 85-meter façade, different levels of preservation provide insight into its interior layout (the rooms are not accessible).

Don't forget to peek at its backside; the stone details, partially hidden by the jungle, make it look like something out of an adventure movie.

You'll also see the Mirador (lookout point), an elevated construction featuring a more simplistic architectural style; its eye-catching slotted crest, taller than the building, allows air to circulate freely, protecting the structure from storms and hurricanes.

Admission: \$75 pesos.

UXMAL IN SHORT

- **Hours:** 8 am to 4 pm.
- **Admission:** \$561 pesos (foreign visitors), \$257 pesos (nationals), and \$100 pesos (Yucatán residents).
- **Video mapping:** Ecos de Uxmal (*suspended as we go to print*)
- The **visitor center** features a snack bar, gift shops, and restrooms.

► **Kabah (pronounced kah-BAH).** Your tour of Kabah will likely begin at what is arguably one of the most impressive structures you can get up close to: the Codz Pop (*Kots' Pop*, or rolled-up mat). This building's façade is entirely covered in stone masks of the rain god, Chaac. As you stand before them (and at every stop on this route), don't forget to remind yourself of a fascinating fact I mentioned earlier: all these carvings and constructions were created without using metal tools.

Your exploration will continue as you ascend to the top of the elevated temple and then descend once again. By this point, you'll likely feel that Kabah is a remarkably comprehensive site, having witnessed many awe-inspiring features. But the wonders of Kabah extend across the road, where you'll find the Great Pyramid and

a monumental arch. Although more understated in decoration compared to the Arch at Labná, it is significantly taller. This arch marks the city's entrance at the end of the *sacbé* connecting Kabah to Uxmal, which is scheduled to be restored and open to the public, though no definitive date has been set.

Admission: \$80 pesos.

► **Uxmal (pronounced oosh-MAL).** The icon here is the Pyramid of the Magician, the only Maya structure with an oval-shaped base. Climbing is forbidden, but you'll get a privileged view of the entire area from the Governor's Palace, considered by many to be the most extraordinary example of pre-Columbian architecture in all of the Americas. From there, you'll see not only the recently opened Palomar (the dove-cote) and its intricate crest, but also the thickness of the jungle that surrounds the accessible site, concealing the vast expanse yet to be explored.

Just outside the site, you can find Choco-Story, Chocolate Museum and Ecopark, which displays the importance of cacao for the ancient Maya; it also serves as an environmental reserve. Hotel Hacienda Uxmal, also nearby, has a bar and restaurant, plus tours of the area on vintage Land Rovers.

How to get there: Day tours to Uxmal depart Mérida daily; to do the full route you'll need a private tour or a rental car. Check out options for both on our page 39.

Visit www.yuc.today/puuc-route to read about the rest of the sites, as well as food and lodging options. ☼

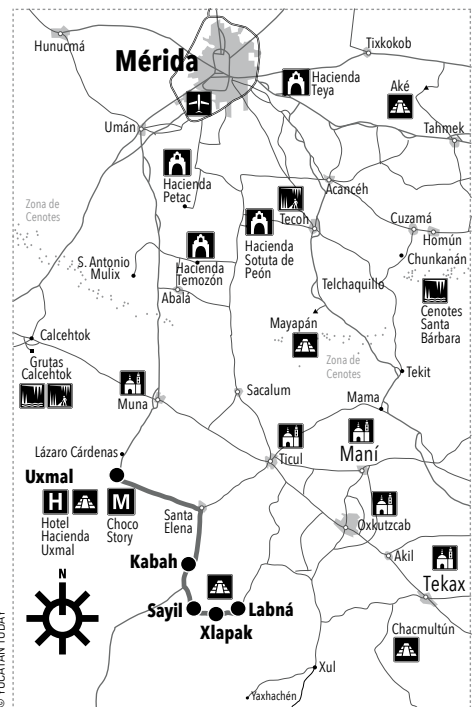




FOTO: @ATNAVARRETE

El Castillo

manejar la enorme carga de visitantes que llega a Chichén Itzá todos los días. Esta visita no tiene costo adicional, pero sí es necesario reservar con anticipación para asegurar tu espacio en alguno de los grupos admitidos (detalles en el recuadro a la izquierda de esta página). Es importante recalcar que en esta área no hay servicios disponibles (sanitarios, andadores, etc.) y que para llegar es necesaria una caminata de poco más de un kilómetro (unos 25 minutos) por un sendero rústico.

Cómo llegar: En auto, desde Mérida, toma la carretera a Cancún y sigue los señalamientos hacia Chichén Itzá. También hay tours diarios saliendo desde Mérida.

Visita www.yuc.today/chichen-itza para leer el artículo completo, con toda la información que necesitas para planear tu visita. ☀



FOTO: @ATNAVARRETE

Chichén Viejo

Miles de turistas de todo el mundo llegan diariamente a Chichén Itzá para tomarse fotos con el Castillo y curiosear sus alrededores. Pero hay mucho más por ver y descubrir para aquellos que estén dispuestos a sobrellevar la cacofonía de los grupos masivos y los vendedores de artesanías. Si realmente quieres conocer Chichén Itzá y maravillarte con todo lo que ofrece, necesitarás más de un par de horas.

El acceso principal al sitio te llevará al área más famosa y visitada: la Gran Nivelación. Ésta es una enorme plataforma artificial sobre la que se encuentran el Castillo, el Gran Juego de Pelota y el Templo de los Guerreros. Hacia el norte está el Cenote Sagrado. Hacia el sur, pasando el Osario, llegarás al Observatorio y al Conjunto de las Monjas. Esta sección es lo que se considera el área ritual de Chichén Itzá, como lo señala la presencia de las muchas estructuras piramidales. En contraste, el área visitable de Chichén Viejo se considera un área habitacional destinada a alguna de las élites gobernantes de la ciudad; aquí la arquitectura es más horizontal, con decoraciones más parecidas a las del estilo Puuc.

Área ceremonial

► **El Castillo.** Sus 365 escalones hacen referencia al año solar, y sus nueve plataformas, a los puntos cardinales y solsticiales. Fíjate en los rastros de su crestería, que ostentaba símbolos de caracoles cortados que hacían referencia al viento y, por lo tanto, al dios Kukulcán.

► **El Cenote Sagrado.** Un *sacbé* (calzada prehispánica) de 500 m te llevará hasta el Cenote Sagrado, al norte del Castillo. No es posible nadar en este cenote: no está permitido, y además es inaccesible: la superficie del agua se encuentra 15 metros por debajo del nivel del suelo.

► **El Observatorio.** Esta estructura, que habría tenido la forma de un pastel de boda, contiene una escalera de caracol que conducía hasta el nivel superior. Ahí, sus ventanas permitían a los astrónomos estudiar y documentar los cuerpos estelares dentro de su campo de visión asignado.

► Chichén Viejo

Por el momento, el acceso a Chichén Viejo se encuentra limitado a dos horarios los viernes y los sábados, ya que esta sección no podría



FOTO: @ATNAVARRETE

Chichén Viejo

CHICHÉN ITZÁ EN CORTO

Abierto todos los días de 8 am a 4 pm.

Entrada: \$671 pesos (extranjeros), \$298 pesos (mexicanos) y \$100 pesos (locales).

Entrada gratuita para mexicanos los domingos.

Chichén Viejo: Jue. - sáb., dos recorridos limitados. Reserva:

visitas.chichenitza@inah.gob.mx

Video mapping: Compra tus boletos en www.nochesdekukulcan.com

TODAY'S TIPS

- 1 Toda el área alrededor del Castillo y los *sacbé*s (caminos prehispánicos) que conducen a las demás áreas se encuentran normalmente abarrotadas de vendedores de artesanías, lo que puede llegar a ser una sorpresa desagradable para los visitantes. Mientras más te alejes de esa área central la cantidad de vendedores disminuye.
- 2 Asegúrate de usar ropa fresca y respirable y zapatos cómodos para caminar, de preferencia cerrados. Necesitarás un sombrero, mucho filtro solar, repelente de insectos y suficiente agua fresca. Un abanico portátil o una sombrilla nunca saldrán sobrando.
- 3 En marzo y septiembre podrás observar el fenómeno arqueo-astronómico del Castillo de Kukulcán. La sombra de sus nueve plataformas se proyecta sobre las alfardas de las escalinatas, formando siete triángulos de luz. Conforme el sol baja, los triángulos, combinados con las esculturas al pie de las escalinatas, dan la impresión de una serpiente que desciende del Castillo. En estos días Chichén Itzá puede recibir varios miles de visitantes; toma tus precauciones.

Thousands of visitors from all over the world arrive in Chichén Itzá every day to take pictures with the Kukulcán pyramid (El Castillo) and look around its surroundings. Yet there's so much more to see for those willing to endure the heat and the jarring cacophony of massive groups and handcraft vendors: to make the most to your visit and marvel at everything Chichén Itzá has to offer, you need way more than a couple of hours.

The site's main entrance leads straight to the most famous, visited area: the Great Platform, a man-made foundation on which structures like El Castillo, the Grand Ballgame Court, and the Temple of the Warriors are built.

To the north is the Sacred Cenote. To the south, passing the Ossuary (which means "where bones are kept") you'll reach the Observatory and the Nunnery group. That's what's considered to be Chichén Itzá's ritual area, a fact made evident by the presence of pyramids. Chichén Viejo, or Old Chichén, is considered to be a housing area for one of Chichén Itzá's ruling elites; the architecture there is more horizontal, with decorations more reminiscent of the Puuc area.

Ceremonial area

► **El Castillo.** Its 365 steps reference the solar year, and its nine platforms, the cardinal and solstice points. See if you can spot what remains of its ornamental crestwork; the conch spiral symbol it showcased referenced the wind, and, consequently, the god Kukulcán.



El Osario • The Ossuary

FOTO: @ATNABARETE



El Observatorio • The Observatory

FOTO: @ATNABARETE

► **The Sacred Cenote.** A 500-meter *sacbé* (pre-Hispanic walkway) will take you to the Sacred Cenote, where evidence of several types of sacrifices has been found. Please note you can't swim in this cenote; not only is it forbidden, but its surface is 15 meters below ground level.

► **The Observatory.** Outside, this structure would have been shaped like a wedding cake; inside, a spiral staircase led to the top level, where slot windows allowed astronomers to study and document the celestial objects and their path within their assigned field of vision. On the wall around the Observatory building you'll see what looks like small stone cylinders. If you have a good zoom lens, make sure to take a look: those are actually sculpted heads.

Chichén Viejo

Access to Chichén Viejo is currently limited to two time slots on Fridays and Saturdays, as the area could not handle the huge load of visitors that arrive in Chichén Itzá every day.

There is no additional fee to visit, but advance reservations are required (see details in the sidebar on this page). Please note that in



Chichén Viejo

FOTO: @ATNABARETE

TODAY'S TIPS

- 1 The entire area around the Castillo and the *sacbé*s (pre-Hispanic walkways) that lead to the other areas are usually crowded with handcraft vendors and booths, which visitors usually find unpleasantly surprising. The further you are from the central area, the amount of vendors (and the noise level) goes down.
- 2 Make sure to wear cool, breathable clothes and comfortable walking shoes, preferably closed. You'll need a hat, lots of sunscreen, insect repellent, and enough cool drinking water. You won't regret bringing a hand fan or an umbrella.
- 3 In March and September, you can see an archaeo-astronomical phenomenon on El Castillo. The shadow of its nine platforms is projected onto the staircase balustrades, creating seven triangles of light. As the sun goes down, the triangles, combined with the sculptures at the base of the staircase, create the illusion of a snake descending from the top of the structure. This phenomenon attracts visitors by the literal thousands; keep that in mind when planning your visit.

CHICHÉN ITZÁ IN SHORT

Open every day of the year from 8 am to 4 pm.
Admission: \$671 pesos (foreign visitors),
 \$298 pesos (Mexican citizens),
 and \$100 pesos (locals).
 Free admission for Mexicans on Sundays.

Chichén Viejo: Thu. - Sat., limited admission by advance booking: visitas.chichenitza@mah.gob.mx
Video mapping: Check website for available dates:
www.nochesdekukulcan.com

Chichén Viejo there are no services available (restrooms, walkways, etc.), and the access requires a three-quarter-mile hike (about 1.2 kilometers, roughly 25 minutes) on a rustic trail.

How to get there: By car, from Mérida, take the highway to Cancún and follow the signs to Chichén Itzá. Also, many travel agencies offer daily tours from Mérida.

Visit www.yuc.today/chichen-itza-en for the full version of this article. ✨

Yucatán tiene tanto por ver y hacer que puede ser difícil hacer planes. En las siguientes páginas encontrarás información sobre algunos de los mejores destinos en Yucatán incluyendo lo que no te puedes perder y costos. Combínalo con nuestro Mapa Peninsular a color para planear tu itinerario sin problemas. Para más consejos útiles para tu estancia aquí, checa nuestra página 40. ¡Que comience la aventura! ✨

Yucatán has so much to see and do that you're bound to be overwhelmed by the choices! On the following pages, you will find information on some of Yucatán's best destinations, including highlights and entry fees. Pair it perfectly with our color Map of the Península so that you can plan your itinerary hassle-free. Check out our page 40 to get additional tips that will be useful during your stay in our area. Let the adventure begin! ✨

TRANSPORTE PÚBLICO EN MÉRIDA • PUBLIC TRANSPORTATION IN MÉRIDA

**BICICLETAS PÚBLICAS
PUBLIC BIKE SHARING**

Toma una bicicleta compartida (en renta por hora) escaneando el código QR en las bici-estaciones; se requiere descargar la app.

Take a public bike (hourly rental) by scanning the QR code at bike stations; app download required.

Descarga / Download: www.yuc.today/EnBici

**SISTEMA DE MOVILIDAD "VA Y VEN"
"VA Y VEN" MOBILITY SYSTEM**

• Comprende autobuses e IE-Tram (tranvía)

Comprises buses and IE-Tram

• No se acepta efectivo; únicamente pago contactless (via Google Pay o Apple pay) o con tarjeta recargable, a la venta en tiendas y cajeros Va-y-Ven

No cash accepted; payment can only be contactless (or via Google Pay or Apple Pay) or with a rechargeable card, available at stores and Va-y-Ven ATMs

• Mapas y monitoreo de autobuses en la app: Maps and real-time bus location on the app:

Descarga la app / Download the app:

www.yuc.today/vayven

Rutas dentro de Mérida / Routes in Mérida

Tarifa / Fare: \$12 pesos (5 am - 11 pm)

\$15 pesos (11 pm - 5 am)

► IE-TRAM VA Y VEN

Tarifa / Fare: \$45 pesos

Desde / From: La Plancha **Hacia / To:** Kanasín, Estación Tren Maya Teya, FI-UADY, Umán

**► VA Y VEN AEROPUERTO
VA Y VEN AIRPORT ROUTE**

Tarifa / Fare: \$45 pesos

Paradas / Stops: TAME 68, Santa Lucía, Paseo 60, Fiesta Americana, C.I. de Congresos y TAME 69.

OTROS SERVICIOS • OTHER SERVICES

**RUTAS E INDICACIONES
ROUTES AND DIRECTIONS**

www.yuc.today/moovitapp

TOUR DE LA CIUDAD • CITY TOUR

► Turibus

Salidas / Starting point:

Catedral de Mérida, Paseo 60

www.turibus.com.mx/merida

► Carnavalito

Salidas / Starting point:

Parque de Santa Lucía

www.carnavalitocitytour.com.mx

f [carnavalitocitytour](https://www.facebook.com/carnavalitocitytour)

FORÁNEOS • BEYOND MÉRIDA

**SERVICIOS DE LUJO
LUXURY SERVICES**

• Terminal ADO Mérida Paseo 60
Calle 60 x 35, Centro

• Terminal ADO Mérida Altabrisa
Calle 26 x Av. República de Corea
www.ado.com.mx

► Sólo destinos en otros estados

Destinations in other states only:

Cancún, Aeropuerto de Cancún y Playa del Carmen (Quintana Roo), Villahermosa (Tabasco)

**PRIMERA Y SEGUNDA CLASE
FIRST- AND SECOND-CLASS SERVICES**

Terminal ADO Mérida Centro Histórico

Calle 69 x 68 y 70, Centro, Mérida

☎ 999 924 0830

► Destinos en Yucatán / Destinations in

Yucatán: Chichén Itzá, Uxmal, Valladolid, Tizimín, Oxkutzcab, Peto, Tekax, Ticul, Tzucacab

► Destinos en otros estados / Destinations

in other states: Calkiní, Campeche, Ciudad del Carmen, Champotón, Escárcega (Campeche), Villahermosa (Tabasco), Cancún, Playa del Carmen, Cobá, Tulum (Quintana Roo)

**SEGUNDA CLASE
SECOND-CLASS SERVICES**

Terminal de Autobuses Noreste – LUS

Calle 67 x 50 y 52, Centro, Mérida

☎ 999 924 6355 y 999 924 7865

www.autobusesdelnoreste.com.mx/horarios

► Destinos en Yucatán / Destinations in

Yucatán: Acanceh, Baca, Buctzotz, Cansahcab, Chumayel, Conkal, Dzidzantún, Dzilam de Bravo, Dzilam González, Dzoncauch, Mamita (Mama), Maní, Mocochá, Motul, Oxkutzcab, Petectunich, Sucilá, Suma, Teabo, Tecoh, Tehuizt, Tekat, Tekit, Telchaquillo, Temax, Tepich, Tipikal, Tizimín

**AUTOPISTA DE CUOTA
A CANCÚN Y PLAYA DEL CARMEN**

Servicios: baños públicos, parador con tiendas, restaurantes, cafetería y gasolinera (Km 153, a la altura de Valladolid).

**TOLL ROAD
TO CANCÚN AND PLAYA DEL CARMEN**

Services: restrooms, rest stop with shops, restaurants, coffee shop, and gas station (Km 153, by the exit to Valladolid).

Mérida  **\$645.00** **Cancún**

Mérida  **\$136.00** **Chichén**  **\$100.00** **Valladolid**  **\$408.00** **Cancún**

Mérida  **\$237.00** **Valladolid**  **\$321.00** **Playa del Carmen**

Mérida  **\$544.00** **Playa del Carmen**

Mérida  **\$458.00** **Cedral (Holbox)**

Tarifas en pesos para vehículos de dos ejes. / Rates in pesos for two-axle vehicles.

Las terminales de pago con tarjeta funcionan intermitentemente; se recomienda traer efectivo.

Card charge service is intermittent; bring cash to avoid delays.

TREN MAYA / MAYA TRAIN

Conecta diversos puntos del sureste de México, desde Chiapas hasta Quintana Roo. Los boletos sólo se venden en el sitio web oficial o en las taquillas de las estaciones. / Connects several points in Southeast México, from Chiapas to Quintana Roo; tickets are sold at stations or at: www.trenmaya.gob.mx

**VUELOS DIRECTOS
NON-STOP FLIGHTS**

► Internacionales / International: Dallas (AA), Guatemala (TAG), Houston (UA), La Habana (VA), Los Ángeles* (VA), Miami (AA, VA), Orlando (VA), Toronto* (WJ) **Temporada/Seasonal*

► Nacionales / Domestic: Cancún (AE), Ciudad de México (AM, V, VA, MC), Guadalajara (V, VA), Guanajuato (V, VA), Monterrey (V, VA), Oaxaca (V), Querétaro (VA), Tijuana (VA), Toluca (VA), Tuxtla Gutiérrez (VA), Veracruz (VA), Villahermosa (AE, VA)

Leyenda / Legend:

AE: Aerus (www.flyaerus.com)

AA: American Airlines (www.aa.com)

AM: Aeromexico (www.aeromexico.com)

MC: Magnicharters (www.magnicharters.com)

TAG: Transportes Aéreos Guatemaltecos (www.tag.com.gt)

UA: United Airlines (www.united.com)

V: Volaris (www.volaris.com)

VA: Viva (www.vivaaerobus.com)

WJ: WestJet (www.westjet.com)

► **Mayan Ecotours**

☎ 999 105 4614

www.mayanecotours.com

► **Tours de avistamiento de aves**

Nature and birdwatching tours

☎ 988 967 6130 (Celestún)

☎ 999 650 5925 (Mérida)

☎ 999 280 5117 (Valladolid)

☎ 985 211 7068 (Xocén)

► **Tours en Chuburná Puerto**

☎ 999 906 8442

► **Tours en Dzilam de Bravo**

☎ 999 743 6914 ☎ 999 464 9007

► **Tours en Homún**

☎ 999 749 9946

► **Tours en Motul**

☎ 991 106 7427

► **Tours en Río Lagartos**

☎ 986 861 4001

☎ 986 100 8390

► **Tours en San Felipe**

☎ 986 105 9737 ☎ 986 861 4183

► **Tours en Tekax**

☎ 997 973 4372

► **Tours inclusivos**

☎ 999 382 8873

► **Viajes Colibrí Yucatán**

☎ 999 204 5234

☎ 999 899 0868

www.tourenmerida.com

RENTADORAS DE AUTOS
CAR RENTAL AGENCIES

► **Mayan Wheels Car Rental**

Mérida ☎ 999 242 5057

Progreso ☎ 969 103 6735

► **UB Rent a Car**

☎ 999 920 2929

☎ 999 209 2830

www.ubrentacar.com

► **Visitante Car Rental**

☎ 999 316 5656

☎ 999 947 9681

f visitante car rental

► **Xootrip**

☎ 999 950 2290

☎ 999 236 1545

www.xootrip.com

f Xootrip

► **Yucatán Best Car Rental**

☎ 999 923 6337

☎ 999 328 2577

yucatanbestcar@gmail.com

INMOBILIARIAS • REAL ESTATE + PROPERTY MANAGEMENT

► **Cabo Coral**

☎ 999 199 8800

www.cabocoral.mx

cabocoral@giat.mx

☎ f CaboCoralMx

► **Country Lakes**

☎ 999 553 6554

www.countrylakes.bomadesarrollos.com

☎ yucatancountrylakes

f Yucatan Country Lakes

► **Gone South Property Management**

☎ 999 164 1118

rpugibet@prodigy.net.mx

www.gonesouth.online

► **Hamaka Professional Co-Hosting**

☎ 999 306 4482

www.hamaka.mx

☎ f hamaka.mx

SERVICIOS PRIVADOS
PRIVATE SERVICES

► **Yucatán Connection**

☎ 999 163 8224

info@yucatan-connection.com

www.yucatan-connection.com

► **Marvin Azamar**

☎ 999 358 8088

SUSCRÍBETE
RECÍBELA A DOMICILIO
GET IT
DELIVERED
repcion@yucantoday.com

The adventure continues...in color!
FOLLOW US ON SOCIAL MEDIA
www.yucantoday.com

¿NUESTRA TENDENCIA?
TURISMO PERSONALIZADO
EN PEQUEÑAS COMUNIDADES
AVENTURATE Y CONOCE YUCATÁN

xootrip
rent a car

Renta tu auto: 999-950-2290 reserva@xootrip.com
Tours en tu auto: 999-236-1545 www.xootrip.com

CAR RENTAL
— MAYAN WHEELS —

Cel. 9992 42 5057
Progreso 969 103 6735 Mérida 999 242 5057
Calle 55 #498 x 58 y 60, Centro, Mérida.

Conociendo Yucatán
¡Planea tu recorrido!
Escanea el código QR para más información

YUCATÁN

BIENVENIDO A YUCATÁN

En Yucatán el clima es cálido todo el año. Sobre todo en verano, es buena idea usar ropa fresca y respirable y andar con un abanico de mano y una sombrilla portátil (útil tanto para el sol como para la lluvia). Hidrátate con agua purificada.

► **Propinas:** Las propinas son esenciales para prestadores de servicios. En restaurantes, el 15% del consumo es una propina justa; para empacadores en el supermercado y empleados de gasolineras, \$5 a \$10 pesos.

CONducir en YUCATÁN

► **Alcoholímetros:** Son comunes aquí los retenes policiales, donde un agente te realizará una prueba de alcohol en el aliento. Si el alcoholímetro marca 0.40 mg/L o más, las sanciones pueden ir desde multas hasta la inmovilización del vehículo.

► Estacionamiento:

Está prohibido estacionarse en banquetas pintadas de rojo y amarillo. Los estacionamientos públicos, que cobran hasta \$40 pesos por hora.

► Gasolineras:

En México no hay gasolineras de autoservicio. Pídele al despachador la cantidad que necesitas y asegúrate de que la bomba marque ceros. La mayoría de las gasolineras aceptan tarjetas de crédito, pero es mejor preguntar.

► **Asistencia en carretera:** Los Ángeles Verdes brindan asistencia gratuita a viajeros en las carreteras mexicanas los 365 días del año de 8 am a 6 pm. Para llamarlos marca ☎ 999 983 1184.

TEMPORADA DE HURACANES

De junio a noviembre es la temporada de tormentas tropicales; mantente al tanto de los avisos oficiales y sigue las instrucciones de las autoridades.

Encuentra más información en nuestro sitio web: www.yuc.today/consejos-viaje ✨

WELCOME TO YUCATÁN

In Yucatán, the weather is tropically warm (and very humid) all year long. Especially in the summer, it's a good idea to wear lightweight, breathable clothing and carry both a hand fan and a portable umbrella. Remember to stay hydrated by drinking purified water only.

► **Tipping:** Tips are essential to service industry staff, but excessive tipping can lead to service providers favoring tourists over locals. Please tip according to local customs; in restaurants, 15% of your bill is a generous tip; supermarket baggers and parking attendants expect \$5 to \$10 pesos.

DRIVING IN YUCATÁN

► **Drinking and driving:** You might run into police breathalyzer checkpoints; should the alcohol concentration in your breath be 0.40 mg/L or above, you could be fined or jailed, and your vehicle towed.

► **Parking:** Street parking is limited in Centro, and parking by curbs painted yellow or red is forbidden. Public parking lots, which may charge up to \$40 pesos per hour.

► **Gas stations:** There are no self-serve stations in México. Ask the attendant for the amount you need (in pesos or liters) and make sure the pump is set to "zero." Credit cards are also accepted at most stations, but it's always a good idea to ask beforehand.

► **Roadside assistance:** Ángeles Verdes provides free roadside assistance to travelers on Mexican highways from 8 am to 6 pm, 365 days a year. Call them at ☎ 999 983 1184.

HURRICANE SEASON

Tropical storms may strike between June and November; keep an eye out for official announcements and follow instructions.

Visit www.yuc.today/travel-tips for more information to make the most of your stay. ✨

TELÉFONOS DE EMERGENCIA • EMERGENCY PHONE NUMBERS

► Emergencia / Emergency

☎ 911

► Bomberos / Fire department

☎ 999 924 9242 y 060

► Policía Estatal / State police

☎ 999 930 3200

► Ángeles Verdes (auxilio vial) / Roadside help

☎ 999 983 1184 y 078

► Guardia Nacional / National Guard

☎ 999 946 1223 / 999 946 1203

► Policía de Mérida / Mérida Police

☎ 999 942 0060 y 999 942 0070

CONSULADOS • CONSULATES

► Instituto Nacional de Migración

Mexican Immigration Office

☎ 999 925 5009

► Alemania • Germany

☎ 999 944 3252 / merida@hk-diplo.de

► Belice • Belize

☎ 999 928 5421 / consbelize@dutton.com.mx

► Canadá

☎ 998 883 3360 / 555 724 9795

► Chipre • Cyprus

☎ 999 924 6821 / tonyabxa@hotmail.com

► Colombia

☎ 999 996 6820 / chyucatan@cancilleria.gov.co

► República de Corea • Republic of Korea

☎ 999 666 7207 / rponceg@me.com

► Cuba

☎ 999 944 4216 ☎ 999 944 3283

consulcubamer1@prodigy.net.mx

► España • Spain

☎ 999 948 3489 / consulado.es.mid@gmail.com

► Estados Unidos • U.S.A.

☎ 999 942 5700 / meridacons@state.gov

► Francia • France

☎ 999 931 8196 / merida.chfrance@gmail.com

► Honduras

☎ 999 923 1978 / consulhonyuc@hotmail.com

► Irlanda • Ireland

☎ 998 195 9063

anthony.leeman@honoraryconsul.ie

► Líbano • Lebanon

☎ 999 925 9957 / rdodajemahum@msn.com

► Luxemburgo • Luxembourg

merida@consul-hon.lu

Yucatan Transitional Services

- Immigration assistance
- Real Estate
- Certified Legal Translation
- Tours

- RFC
- Aduana
- SSP
- & more



Contact us today at:

+52 9993453737

@YucatanTransitionalServices

yucatantransitionalservices@gmail.com

www.mexicotransitionalservices.com

EXPERIENCE AN AUTHENTIC

FIESTA DE SABORES

MEXICAN GASTRONOMY IN MERIDA'S DOWNTOWN

MATILDA
SALÓN MEXICANO

Calle 63 #516 x 62 y 64
Mérida, Centro.
Reservaciones:
999 921 14 52

matildasalonmexicano
matildasalonmx

@f SANBRAVOMX

2022 Travelers' Choice
Tripadvisor

Prime experiences

PREMIUM
STEAKS

LOS MEJORES CORTES.
EN EL MEJOR LUGAR.

SANBRAVO

SEAFOOD & STEAKHOUSE

RESERVA: 999 406 9274

Prolongación
Paseo de Montejo #358
Col. Benito Juárez Nte.
Mérida.

TODOS LOS DÍAS
DE 8 AM A 10 PM
MALECÓN DE PROGRESO

2022 Travelers' Choice
Tripadvisor

MOBULA
COCINA DE MAR
EST. 2022

RESERVA

RESTAURANT BAR
f @MOBULAMX



LA CASTA DIVINA

ESPECIALIDADES YUCATECAS
Y MARISCOS

· RESTAURANT · BAR ·

BREAKFAST · LUNCH · DINNER

59 X 62 #513, CENTRO, MERIDA.
OPEN 7AM - 1AM

RESERVATIONS 999 928 4715



100% Yucatecan Food
Breakfast, lunch & dinner.

MAYA CHUC.

COMIDA 100% YUCATECA
DESAYUNOS, ALMUERZOS Y CENAS

CALLE 60 X 53 CENTRO,
SANTA LUCIA, MÉRIDA, YUCATÁN.



Café La Habana

Desde 1952
Restaurante Bar Café

- Deliciosos desayunos
- Exquisito menú ejecutivo de lunch
- Incomparable y aromático café (también para llevar)
- Delicious breakfasts
- Exquisite lunch menu
- Unique and delicious coffee (to go, too)

Calle 59 x 62 Centro
Perdimos la llave
abierto 24 hrs.
Tel. 999 928 6502

Calle 67 x 64 Centro
San Juan
Abierto de 7 a 12 hrs.
Tel. 999 930 9911

Calle 60 x 45 Centro
Santa Ana
Abierto de 7 a 12 hrs.
Tel. 999 757 1274



THE BEST
ARTISAN
PIZZA
IN TOWN

Peccato
PIZZA PASTA & DRINKS



RESERVATIONS
999 750 3575

**60 X 53 SANTA LUCIA
MERIDA, CENTRO.**

¡NUEVO!

Súper



COCOYOLES

¡YA ABRIMOS!



Calle 24 x 25 Temozón Norte,
C.P. 97300

¡TE ESPERAMOS!



Superakioficial



Superakimx



www.superaki.mx

www.promosuperaki.mx

Crabster®

SEAFOOD & GRILL

**MALECÓN
DE PROGRESO**
PASEO 60

Coca-Cola
SIN AZÚCAR

