

SELECCIÓN

BARES • RESTAURANTES

LOS 20 ESPACIOS MÁS BELLOS Y DELICIOSOS DE LA CIUDAD



SELECCIÓN

HOTELES MÉRIDA

Espléndidas opciones para vivir de cerca la experiencia de esta ciudad

SELECCIÓN

CASAS MÉRIDA

Lo más destacado del ámbito inmobiliario en Mérida, Yucatán

DESCARGA LA
VERSIÓN DIGITAL



UNA SELECCIÓN DE LOS LUGARES OBLIGADOS PARA

COMER Y BEBER EN MÉRIDA, YUCATÁN



SEMPANI

COCINA JAPONESA
\$\$\$\$
RSV (999) 970 6688

Calle 52 No.170
entre 32 y 38
Col. Centro
Mérida Yuc.



MOLTO RICH

CORTES DE CARNE
\$\$\$\$
RSV (999) 970 6688

Calle 52 No.170
entre 32 y 38
Col. Centro
Mérida Yuc.



SALVAJE

CORTES DE CARNE
\$\$\$\$
RSV (999) 970 6688

Calle 52 No.170
entre 32 y 38
Col. Centro
Mérida Yuc.



EXÓTICA

COCINA MAR Y TIERRA
\$\$\$\$
RSV (999) 970 6688

Calle 52 No.170
entre 32 y 38
Col. Centro
Mérida Yuc.



LUXURY RESORT

COCINA INTERNACIONAL
\$\$\$\$
RSV (999) 970 6688

Calle 52 No.170
entre 32 y 38
Col. Centro
Mérida Yuc.



NÚMEA

COCINA VEGETARIANA
\$\$\$\$
RSV (999) 970 6688

Calle 52 No.170
entre 32 y 38
Col. Centro
Mérida Yuc.



CLASSIC

PASTELERÍA Y CAFÉ
\$\$\$\$
RSV (999) 970 6688

Calle 52 No.170
entre 32 y 38
Col. Centro
Mérida Yuc.



SAKURA

COCINA JAPONESA
\$\$\$\$
RSV (999) 970 6688

Calle 52 No.170
entre 32 y 38
Col. Centro
Mérida Yuc.



SNTA. TIERRA

COCINA JAPONESA
\$\$\$\$
RSV (999) 970 6688

Calle 52 No.170
entre 32 y 38
Col. Centro
Mérida Yuc.



LA BELLE

COCINA JAPONESA
\$\$\$\$
RSV (999) 970 6688

Calle 52 No.170
entre 32 y 38
Col. Centro
Mérida Yuc.



ZABANA

**COCINA
INTERNACIONAL**
\$\$\$\$
RSV (999) 970 6688

Calle 52 No.170
entre 32 y 38
Col. Centro
Mérida Yuc.



OBEL

**COCINA
JAPONESA**
\$\$\$\$
RSV (999) 970 6688

Calle 52 No.170
entre 32 y 38
Col. Centro
Mérida Yuc.



LEONOR

BAR MIXOLOGIA
\$\$\$\$
RSV (999) 970 6688

Calle 52 No.170
entre 32 y 38
Col. Centro
Mérida Yuc.



TIERRA DULCE

**COCINA
MEXICANA**
\$\$\$\$
RSV (999) 970 6688

Calle 52 No.170
entre 32 y 38
Col. Centro
Mérida Yuc.



ZAFRA

**COCINA
INTERNACIONAL**
\$\$\$\$
RSV (999) 970 6688

Calle 52 No.170
entre 32 y 38
Col. Centro
Mérida Yuc.



ROJA

**COCINA
VEGETARIANA**
\$\$\$\$
RSV (999) 970 6688

Calle 52 No.170
entre 32 y 38
Col. Centro
Mérida Yuc.



PERLA AZUL

**COCINA
MAR Y TIERRA**
\$\$\$\$
RSV (999) 970 6688

Calle 52 No.170
entre 32 y 38
Col. Centro
Mérida Yuc.



FIORELA

**COCINA
ITALIANA**
\$\$\$\$
RSV (999) 970 6688

Calle 52 No.170
entre 32 y 38
Col. Centro
Mérida Yuc.



SONORA

**COCINA
JAPONESA**
\$\$\$\$
RSV (999) 970 6688

Calle 52 No.170
entre 32 y 38
Col. Centro
Mérida Yuc.



MAJANA

**COCINA
MARISCOS**
\$\$\$\$
RSV (999) 970 6688

Calle 52 No.170
entre 32 y 38
Col. Centro
Mérida Yuc.



SÍGUENOS

seleccionmerida.mx

[facebook.com/](https://facebook.com/seleccionmeridamx)

seleccionmeridamx

seleccionbaresyrestaurantes.mx



SELECCION
BARES-RESTAURANTES



THE NEW RANGE ROVER

PEERLESS REFINEMENT AND LUXURY



TRUE TO ITS ROOTS AND READY FOR THE FUTURE, THE RANGE ROVER IS AVAILABLE WITH PLUG-IN HYBRID AND MILD HYBRID OPTIONS. A FULLY ELECTRIC RANGE ROVER WILL JOIN THE FAMILY IN 2024.



SOPHISTICATED INTERIOR DESIGN
The finest materials are used to create a sanctuary of superior travel for all.

Call us today to book a test drive or visit www.landrovermerida.com to book the All-new Discovery online.

+52 999 924 0201 / +51 999 145 9192

Fb- LandRoverMid

● Unimos atención excepcional y alta especialidad ●

Paquete de Mama:
Incluye: Mastografía y Eco (Ultrasonido)
de Mama Bilateral

\$750.00
IVA INCLUIDO

www.hospitalfaro.com

Aplican restricciones. No aplica con otras promociones.
Requiere cita previa. Ext: 4512 y 4514. Lunes a Viernes de
8:30 am a las 12 pm. Vigencia al 25 de Noviembre 2022.

IG / FB
@hospitalelfaro





SELECCIÓN

BARES • RESTAURANTES

Mérida es una de las ciudades más bellas del país, principalmente por su arquitectura colonial, su belleza natural, su seguridad y su deliciosa cocina. La amplia oferta gastronómica de la ciudad siempre sorprende a los visitantes con una propuesta culinaria amplia y deliciosa.

Cuenta con comida regional, cortes, mariscos, vegetariana, internacional hasta interesantes fusiones gastronómicas, además de una variedad de bares de visita obligada que mejorarán la experiencia total del paso por esta única y espléndida ciudad.

A continuación te recomendamos nuestra **selección** de los mejores lugares para comer, beber, socializar y festejar en Mérida, que destacan del resto de ofertas en la ciudad por su bella arquitectura, servicio, instalaciones, ubicación, historia y, por supuesto, la exquisitez de sus platillos y bebidas.



7000
Ejemplares
mensuales

Publicación
mensual
gratuita



CONTACTO

CORREDOR TURÍSTICO
Calle 47, No. 459
Col. Centro
Tel. +52 (999) 236 1010

EDITORIAL DIGITAL Michael Tamayo

REDACCIÓN Daniel S. XPiña

RP Luis Núñez

DISEÑO Verónica Garduño

COMERCIAL Matilda Estrella

Miguel Espina

EVENTOS Alejandra Fuentes

Carlos Nuñez



**MÉRIDA,
EL MÉXICO MEJOR**



**LOS VEINTE ESPACIOS
MÁS BELLOS
Y DELICIOSOS EN LA CIUDAD**



**ATRACTIVOS DE LA CIUDAD
Y ALREDEDORES**



MAPA CENTRO HISTÓRICO



GALERÍA DE CASAS

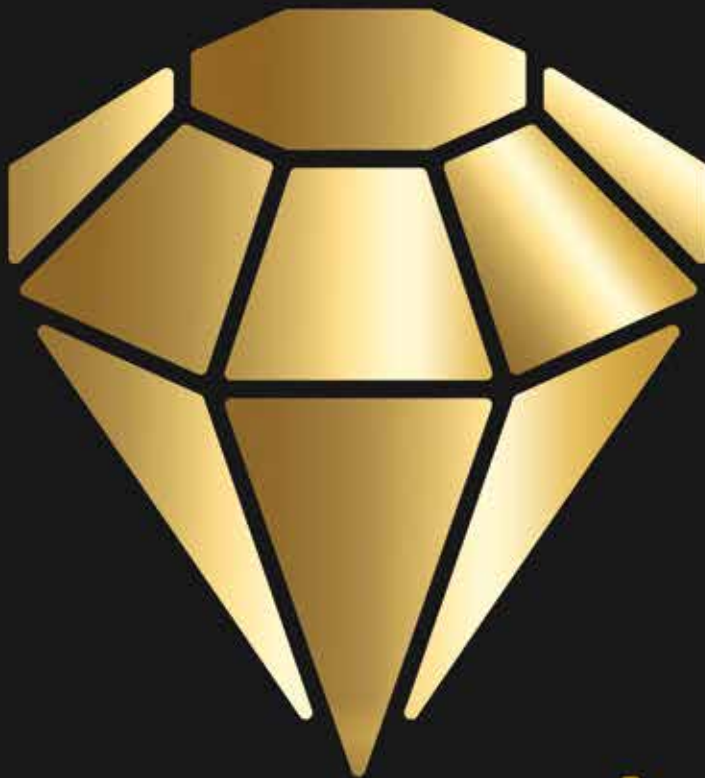


**SELECCIÓN
HOTELES MÉRIDA**



**DESARROLLOS INMOBILIARIOS
PRÓXIMAMENTE**

DISTINTIVO



SELECCIÓN

GRUPO SELECCIÓN

SELECCIÓN
MÉRIDA.MX

SELECCIÓN
HOTELES MÉRIDA.MX

SELECCIÓN
BARES-RESTAURANTES.MX

SELECCIÓN
CASAS MERIDA.MX



Aquí recuperas
el mayor lujo,
tu tiempo
y tranquilidad

Mérida, el México mejor



Mérida es **la mejor versión de México**, tal vez de toda América Latina y la mayor parte de Norte América; sin mencionar indicadores económicos, la belleza de la ciudad, el estilo de vida, todos los atractivos turísticos que la rodean y algo que todos anhelamos y buscamos, la seguridad y tranquilidad que se viven día a día la hacen única.

Es una ciudad dinámica con infraestructura y servicios de primer nivel, como universidades, hospitales, plazas comerciales, una extensa variedad de **bares, restaurantes y hoteles boutique** espléndidos. Además, cuenta con conexión a todo el mundo por su Aeropuerto Internacional o por Puerto Progreso; destaca también por tener una **administración pública más que destacable, su cercanía con** playas, lagunas, zonas arqueológicas, y por estar a tan sólo un par de hora, por carretera, de Tulum, Cancún y La Riviera Maya.

Mérida es una ciudad segura, en donde se puede caminar por sus calles a cualquier hora y permite recobrar horas de vida que, en otros lugares, se pierden en el auto todos los días; cuenta también con una **policía eficiente**, muy confiable. Aquí se recupera **el mayor lujo y confort, nuestro tiempo y tranquilidad.**

- Administración de Recursos Naturales
- Arquitectura
- Contaduría
- Derecho
- Dirección y Administración de Empresas
- Dirección y gestión de Organizaciones Turísticas
- Diseño de Interiores
- Diseño Gráfico
- Fisioterapia y Rehabilitación
- Ingeniería Civil
- Ingeniería Industrial y de Sistemas
- Médico Cirujano
- Mercadotecnia
- Nutrición
- Psicología



**Universidad
Marista**
MÉRIDA



UNIVERSIDADMARISTA.COM

+52 999 942 9700

Periférico Norte, Tablaje Catastral
13941 Carretera Mérida - Progreso
C.P. 97300, Mérida, Yucatán México.

Ser para Servir

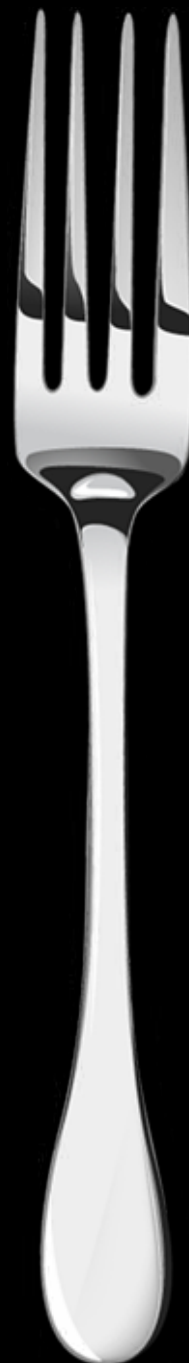
Comprometidos con la promoción de procesos de aprendizaje de por vida, en la vida y para la vida.

UNA SELECCIÓN DE LOS ESPACIOS MÁS BELLOS Y DELICIOSOS PARA COMER EN MÉRIDA, YUCATÁN.

En las próximas páginas presentamos información detallada y un menú de "especialidades de la casa", que incluyen los platillos estelares de cada lugar. La mayor parte de estos negocios se encuentran en la zona del centro histórico de Mérida, todos ellos han sido **seleccionados** por ser los preferidos, tanto de los clientes locales, como de los visitantes ocasionales de la ciudad que ya han probado sus delicias.

Las opciones están ordenadas por especialidad de comida y nivel de precios; además cuentan con la opción de descargar el menú completo y enlazarse vía Whatsapp si desea hacer una reservación.

¡Tienes que probarlos todos!



Descarga los
menús publicados

LUXURY RESORT

COCINA INTERNACIONAL

CALLE 52 NO.170

Entre calles 32 y 34
Centro, Mérida, Yuc.

A una calle del Parque de Sta. Lucía

Fotografía / Melisa Prado

MENÚ DE ESPECIALIDADES

LUXURY RESORT

COCINA INTERNACIONAL

\$\$\$\$

RSV (999) 970 6688

DESCARGA EL MENÚ COMPLETO ESP / ENG



ENTRADAS

RAVIOLES DE JAIBA

Hinojo, caldo de camarón al Pernod.

TERRINA DE FOIE GRAS

Espejo de xoconostle a los tres chiles.

CROUSTILLANT DE CAMARÓN

Guacamole al limón confitado, salsa de chile de árbol.

BURRATA, BERENJENA TATEMADA

Salsa molcajetada de chile habanero con chile serrano.

ESCARGOTS A LA BOURGUIGNONNE

Cremoso de ajo, chicharrón de arroz.

PLATOS FUERTES

BERENJENA ROSTIZADA

Polenta, salsa virgen.

RISOTTO AL QUESO PARMESANO

Alcachofa.

ROBALO CON SALSA DE VERMOUTH

Caviar Moluga.

FILETE DE RES SONORA

Tuétano, salsa de oporto con jamaica.

SHORT RIB AL VINO TINTO

Cebolla frita, rábano.

PARA COMPARTIR

ROBALO AL LIMÓN

Aceitunas, alcaparras.

ESPALDILLA DE CORDERO A FUEGO LENTO

cofit de miel, especias, chile pasilla.

LECHÓN ROSTIZADO

Con jugo de cebolla caramelizada.

BERENJENA ROSTIZADA

Polenta, salsa virgen.

RISOTTO AL QUESO PARMESANO

Alcachofa.

POSTRES

PROFITEROL,

Helado de vainilla salsa de chocolate.

TARTA TATIN DESCONSTRUIDA

Con crema y queso Roquefort.

ECLAIRE de praliné.

ARROZ CON LECHE DE COCO

Mango fresco, láminas de coco tostadas.

TARTA XOCOLATL

70% cacao con pasión.

CHILE ANCHO CONFITADO

Mousse de chocolate, praliné.

COCTELES

ST. GERMAIN SPRITZ

(St. Germain, Prosecco, limón amarillo, romero).

VESPER

(Beefeater, Skyy, Lillet Blanc).

GIN CARDAMOMO

(Hendrick's, agua tónica, miel, cardamomo.



MOLTO RICH

MAR Y TIERRA

CALLE 52 NO.170

Entre calles 32 y 34
Centro, Mérida, Yuc.

A una calle del Parque de Sta. Lucía

Fotografía / Melisa Prado

MENÚ DE ESPECIALIDADES

MOLTO RICH

MAR Y TIERRA

\$\$\$\$

RSV (999) 970 6688

DESCARGA EL MENÚ COMPLETO ESP / ENG



ENTRADAS

RAVIOLES DE JAIBA

Hinojo, caldo de camarón al Pernod.

TERRINA DE FOIE GRAS

Espejo de xoconostle a los tres chiles.

CROUSTILLANT DE CAMARÓN

Guacamole al limón confitado, salsa de chile de árbol.

BURRATA, BERENJENA TATEMADA

Salsa molcajetada de chile habanero con chile serrano.

ESCARGOTS A LA BOURGUIGNONNE

Cremoso de ajo, chicharrón de arroz.

PLATOS FUERTES

BERENJENA ROSTIZADA

Polenta, salsa virgen.

RISOTTO AL QUESO PARMESANO

Alcachofa.

ROBALO CON SALSA DE VERMOUTH

Caviar Moluga.

FILETE DE RES SONORA

Tuétano, salsa de oporto con jamaica.

SHORT RIB AL VINO TINTO

Cebolla frita, rábano.

PARA COMPARTIR

ROBALO AL LIMÓN

Aceitunas, alcaparras.

ESPALDILLA DE CORDERO A FUEGO LENTO

cofit de miel, especias, chile pasilla.

LECHÓN ROSTIZADO

Con jugo de cebolla caramelizada.

BERENJENA ROSTIZADA

Polenta, salsa virgen.

RISOTTO AL QUESO PARMESANO

Alcachofa.

POSTRES

PROFITEROL,

Helado de vainilla salsa de chocolate.

TARTA TATIN DESCONSTRUIDA

Con crema y queso Roquefort.

ECLAIRE de praliné.

ARROZ CON LECHE DE COCO

Mango fresco, láminas de coco tostadas.

TARTA XOCOLATL

70% cacao con pasión.

CHILE ANCHO CONFITADO

Mousse de chocolate, praliné.

COCTELES

ST. GERMAIN SPRITZ

(St. Germain, Prosecco, limón amarillo, romero).

VESPER

(Beefeater, Skyy, Lillet Blanc).

GIN CARDAMOMO

(Hendrick's, agua tónica, miel, cardamomo.



ZAKURA

COCINA JAPONESA

CALLE 52 NO.170

Entre calles 32 y 34
Centro, Mérida, Yuc.

A una calle del Parque de Sta. Lucía

Fotografía / Melisa Prado

MENÚ DE ESPECIALIDADES

ZAKURA

COCINA JAPONESA

\$\$\$\$

RSV (999) 970 6688

DESCARGA EL MENÚ COMPLETO ESP / ENG



ENTRADAS

RAVIOLES DE JAIBA

Hinojo, caldo de camarón al Pernod.

TERRINA DE FOIE GRAS

Espejo de xoconostle a los tres chiles.

CROUSTILLANT DE CAMARÓN

Guacamole al limón confitado, salsa de chile de árbol.

BURRATA, BERENJENA TATEMADA

Salsa molcajetada de chile habanero con chile serrano.

ESCARGOTS A LA BOURGUIGNONNE

Cremoso de ajo, chicharrón de arroz.

PLATOS FUERTES

BERENJENA ROSTIZADA

Polenta, salsa virgen.

RISOTTO AL QUESO PARMESANO

Alcachofa.

ROBALO CON SALSA DE VERMOUTH

Caviar Moluga.

FILETE DE RES SONORA

Tuétano, salsa de oporto con jamaica.

SHORT RIB AL VINO TINTO

Cebolla frita, rábano.

PARA COMPARTIR

ROBALO AL LIMÓN

Aceitunas, alcaparras.

ESPALDILLA DE CORDERO A FUEGO LENTO

cofit de miel, especias, chile pasilla.

LECHÓN ROSTIZADO

Con jugo de cebolla caramelizada.

BERENJENA ROSTIZADA

Polenta, salsa virgen.

RISOTTO AL QUESO PARMESANO

Alcachofa.

POSTRES

PROFITEROL,

Helado de vainilla salsa de chocolate.

TARTA TATIN DESCONSTRUIDA

Con crema y queso Roquefort.

ECLAIRE de praliné.

ARROZ CON LECHE DE COCO

Mango fresco, láminas de coco tostadas.

TARTA XOCOLATL

70% cacao con pasión.

CHILE ANCHO CONFITADO

Mousse de chocolate, praliné.

COCTELES

ST. GERMAIN SPRITZ

(St. Germain, Prosecco, limón amarillo, romero).

VESPER

(Beefeater, Skyy, Lillet Blanc).

GIN CARDAMOMO

(Hendrick's, agua tónica, miel, cardamomo.



SALVAJE

CORTES DE CARNE

CALLE 52 NO.170

Entre calles 32 y 34
Centro, Mérida, Yuc.

A una calle del Parque de Sta. Lucía

Fotografía / Melisa Prado

MENÚ DE ESPECIALIDADES

SALVAJE

CORTES DE CARNE

\$\$\$\$

RSV (999) 970 6688

DESCARGA EL MENÚ COMPLETO ESP / ENG



ENTRADAS

RAVIOLES DE JAIBA

Hinojo, caldo de camarón al Pernod.

TERRINA DE FOIE GRAS

Espejo de xoconostle a los tres chiles.

CROUSTILLANT DE CAMARÓN

Guacamole al limón confitado, salsa de chile de árbol.

BURRATA, BERENJENA TATEMADA

Salsa molcajetada de chile habanero con chile serrano.

ESCARGOTS A LA BOURGUIGNONNE

Cremoso de ajo, chicharrón de arroz.

PLATOS FUERTES

BERENJENA ROSTIZADA

Polenta, salsa virgen.

RISOTTO AL QUESO PARMESANO

Alcachofa.

ROBALO CON SALSA DE VERMOUTH

Caviar Moluga.

FILETE DE RES SONORA

Tuétano, salsa de oporto con jamaica.

SHORT RIB AL VINO TINTO

Cebolla frita, rábano.

PARA COMPARTIR

ROBALO AL LIMÓN

Aceitunas, alcaparras.

ESPALDILLA DE CORDERO

A FUEGO LENTO

cofit de miel, especias, chile pasilla.

LECHÓN ROSTIZADO

Con jugo de cebolla caramelizada.

BERENJENA ROSTIZADA

Polenta, salsa virgen.

RISOTTO AL QUESO PARMESANO

Alcachofa.

POSTRES

PROFITEROL,

Helado de vainilla salsa de chocolate.

TARTA TATIN DESCONSTRUIDA

Con crema y queso Roquefort.

ECLAIRE de praliné.

ARROZ CON LECHE DE COCO

Mango fresco, láminas de coco tostadas.

TARTA XOCOLATL

70% cacao con pasión.

CHILE ANCHO CONFITADO

Mousse de chocolate, praliné.

COCTELES

ST. GERMAIN SPRITZ

(St. Germain, Prosecco, limón amarillo, romero).

VESPER

(Beefeater, Skyy, Lillet Blanc).

GIN CARDAMOMO

(Hendrick's, agua tónica, miel, cardamomo.



NUMEA

COCINA VEGETARIANA

CALLE 52 NO.170

Entre calles 32 y 34
Centro, Mérida, Yuc.

A una calle del Parque de Sta. Lucía

Fotografía / Melisa Prado

MENÚ DE ESPECIALIDADES

NUMEA

COCINA VEGETARIANA

\$\$\$\$

RSV (999) 970 6688

DESCARGA EL MENÚ COMPLETO ESP / ENG



ENTRADAS

RAVIOLES DE JAIBA

Hinojo, caldo de camarón al Pernod.

TERRINA DE FOIE GRAS

Espejo de xoconostle a los tres chiles.

CROUSTILLANT DE CAMARÓN

Guacamole al limón confitado, salsa de chile de árbol.

BURRATA, BERENJENA TATEMADA

Salsa molcajetada de chile habanero con chile serrano.

ESCARGOTS A LA BOURGUIGNONNE

Cremoso de ajo, chicharrón de arroz.

PLATOS FUERTES

BERENJENA ROSTIZADA

Polenta, salsa virgen.

RISOTTO AL QUESO PARMESANO

Alcachofa.

ROBALO CON SALSA DE VERMOUTH

Caviar Moluga.

FILETE DE RES SONORA

Tuétano, salsa de oporto con jamaica.

SHORT RIB AL VINO TINTO

Cebolla frita, rábano.

PARA COMPARTIR

ROBALO AL LIMÓN

Aceitunas, alcaparras.

ESPALDILLA DE CORDERO A FUEGO LENTO

cofit de miel, especias, chile pasilla.

LECHÓN ROSTIZADO

Con jugo de cebolla caramelizada.

BERENJENA ROSTIZADA

Polenta, salsa virgen.

RISOTTO AL QUESO PARMESANO

Alcachofa.

POSTRES

PROFITEROL,

Helado de vainilla salsa de chocolate.

TARTA TATIN DESCONSTRUIDA

Con crema y queso Roquefort.

ECLAIRE de praliné.

ARROZ CON LECHE DE COCO

Mango fresco, láminas de coco tostadas.

TARTA XOCOLATL

70% cacao con pasión.

CHILE ANCHO CONFITADO

Mousse de chocolate, praliné.

COCTELES

ST. GERMAIN SPRITZ

(St. Germain, Prosecco, limón amarillo, romero).

VESPER

(Beefeater, Skyy, Lillet Blanc).

GIN CARDAMOMO

(Hendrick's, agua tónica, miel, cardamomo.



STA. TIERRA

COCINA YUCATECA

CALLE 52 NO.170

Entre calles 32 y 34
Centro, Mérida, Yuc.

A una calle del Parque de Sta. Lucía

Fotografía / Melisa Prado

MENÚ DE ESPECIALIDADES

STA. TIERRA

COCINA YUCATECA

\$\$\$\$

RSV (999) 970 6688

DESCARGA EL MENÚ COMPLETO ESP / ENG



ENTRADAS

RAVIOLES DE JAIBA

Hinojo, caldo de camarón al Pernod.

TERRINA DE FOIE GRAS

Espejo de xoconostle a los tres chiles.

CROUSTILLANT DE CAMARÓN

Guacamole al limón confitado, salsa de chile de árbol.

BURRATA, BERENJENA TATEMADA

Salsa molcajetada de chile habanero con chile serrano.

ESCARGOTS A LA BOURGUIGNONNE

Cremoso de ajo, chicharrón de arroz.

PLATOS FUERTES

BERENJENA ROSTIZADA

Polenta, salsa virgen.

RISOTTO AL QUESO PARMESANO

Alcachofa.

ROBALO CON SALSA DE VERMOUTH

Caviar Moluga.

FILETE DE RES SONORA

Tuétano, salsa de oporto con jamaica.

SHORT RIB AL VINO TINTO

Cebolla frita, rábano.

PARA COMPARTIR

ROBALO AL LIMÓN

Aceitunas, alcaparras.

ESPALDILLA DE CORDERO A FUEGO LENTO

cofit de miel, especias, chile pasilla.

LECHÓN ROSTIZADO

Con jugo de cebolla caramelizada.

BERENJENA ROSTIZADA

Polenta, salsa virgen.

RISOTTO AL QUESO PARMESANO

Alcachofa.

POSTRES

PROFITEROL,

Helado de vainilla salsa de chocolate.

TARTA TATIN DESCONSTRUIDA

Con crema y queso Roquefort.

ECLAIRE de praliné.

ARROZ CON LECHE DE COCO

Mango fresco, láminas de coco tostadas.

TARTA XOCOLATL

70% cacao con pasión.

CHILE ANCHO CONFITADO

Mousse de chocolate, praliné.

COCTELES

ST. GERMAIN SPRITZ

(St. Germain, Prosecco, limón amarillo, romero).

VESPER

(Beefeater, Skyy, Lillet Blanc).

GIN CARDAMOMO

(Hendrick's, agua tónica, miel, cardamomo.



SEMPANI

COCINA JAPONESA

CALLE 52 NO.170

Entre calles 32 y 34
Centro, Mérida, Yuc.

A una calle del Parque de Sta. Lucía

Fotografía / Melisa Prado

MENÚ DE ESPECIALIDADES

SEMPANI

COCINA JAPONESA

\$\$\$\$

RSV (999) 970 6688

DESCARGA EL MENÚ COMPLETO ESP / ENG



ENTRADAS

RAVIOLES DE JAIBA

Hinojo, caldo de camarón al Pernod.

TERRINA DE FOIE GRAS

Espejo de xoconostle a los tres chiles.

CROUSTILLANT DE CAMARÓN

Guacamole al limón confitado, salsa de chile de árbol.

BURRATA, BERENJENA TATEMADA

Salsa molcajetada de chile habanero con chile serrano.

ESCARGOTS A LA BOURGUIGNONNE

Cremoso de ajo, chicharrón de arroz.

PLATOS FUERTES

BERENJENA ROSTIZADA

Polenta, salsa virgen.

RISOTTO AL QUESO PARMESANO

Alcachofa.

ROBALO CON SALSA DE VERMOUTH

Caviar Moluga.

FILETE DE RES SONORA

Tuétano, salsa de oporto con jamaica.

SHORT RIB AL VINO TINTO

Cebolla frita, rábano.

PARA COMPARTIR

ROBALO AL LIMÓN

Aceitunas, alcaparras.

ESPALDILLA DE CORDERO A FUEGO LENTO

cofit de miel, especias, chile pasilla.

LECHÓN ROSTIZADO

Con jugo de cebolla caramelizada.

BERENJENA ROSTIZADA

Polenta, salsa virgen.

RISOTTO AL QUESO PARMESANO

Alcachofa.

POSTRES

PROFITEROL,

Helado de vainilla salsa de chocolate.

TARTA TATIN DESCONSTRUIDA

Con crema y queso Roquefort.

ECLAIRE de praliné.

ARROZ CON LECHE DE COCO

Mango fresco, láminas de coco tostadas.

TARTA XOCOLATL

70% cacao con pasión.

CHILE ANCHO CONFITADO

Mousse de chocolate, praliné.

COCTELES

ST. GERMAIN SPRITZ

(St. Germain, Prosecco, limón amarillo, romero).

VESPER

(Beefeater, Skyy, Lillet Blanc).

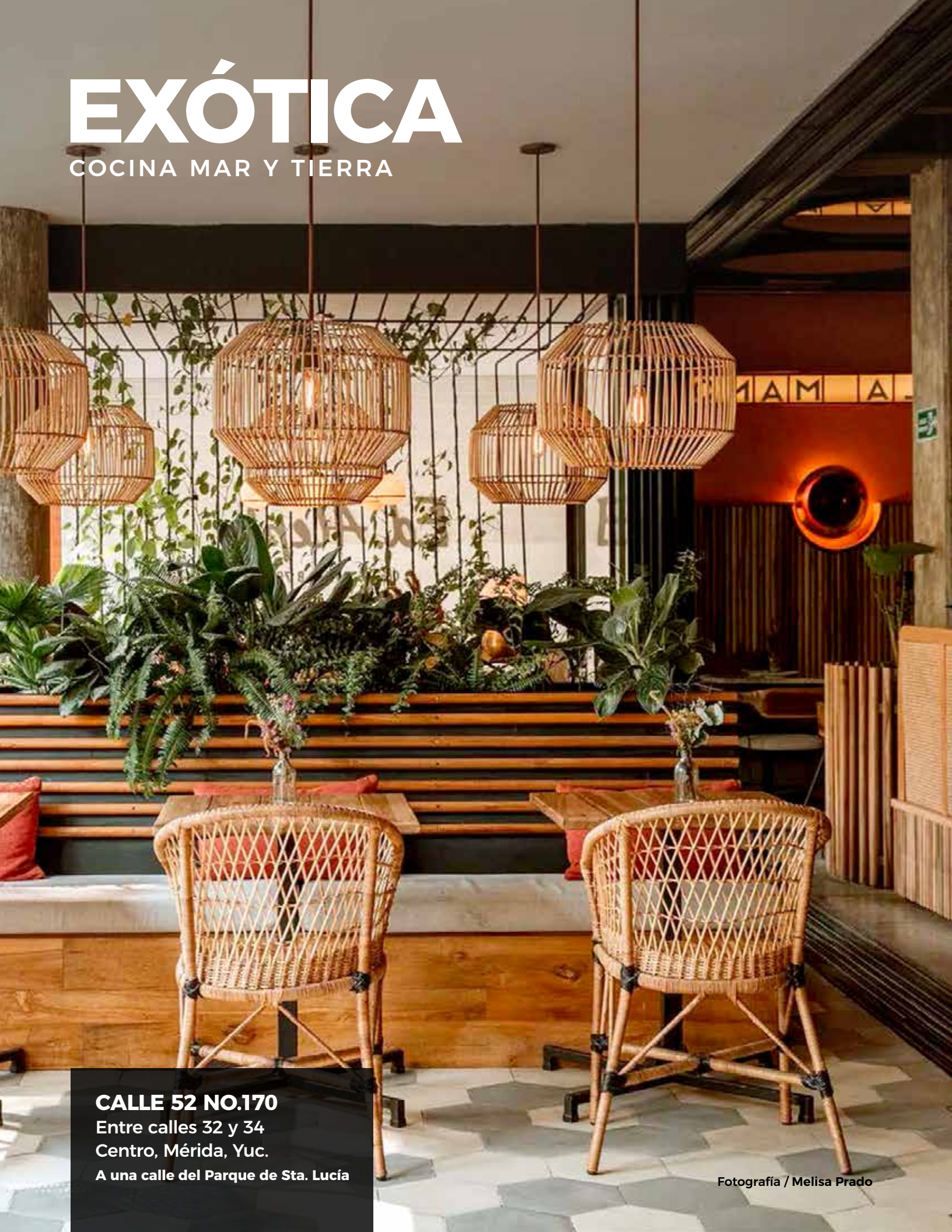
GIN CARDAMOMO

(Hendrick's, agua tónica, miel, cardamomo.



EXÓTICA

COCINA MAR Y TIERRA



CALLE 52 NO.170

Entre calles 32 y 34
Centro, Mérida, Yuc.

A una calle del Parque de Sta. Lucía

Fotografía / Melisa Prado

MENÚ DE ESPECIALIDADES

EXÓTICA

COCINA MAR Y TIERRA

\$\$\$\$

RSV (999) 970 6688

DESCARGA EL MENÚ COMPLETO ESP / ENG



ENTRADAS

RAVIOLES DE JAIBA

Hinojo, caldo de camarón al Pernod.

TERRINA DE FOIE GRAS

Espejo de xoconostle a los tres chiles.

CROUSTILLANT DE CAMARÓN

Guacamole al limón confitado, salsa de chile de árbol.

BURRATA, BERENJENA TATEMADA

Salsa molcajetada de chile habanero con chile serrano.

ESCARGOTS A LA BOURGUIGNONNE

Cremoso de ajo, chicharrón de arroz.

PLATOS FUERTES

BERENJENA ROSTIZADA

Polenta, salsa virgen.

RISOTTO AL QUESO PARMESANO

Alcachofa.

ROBALO CON SALSA DE VERMOUTH

Caviar Moluga.

FILETE DE RES SONORA

Tuétano, salsa de oporto con jamaica.

SHORT RIB AL VINO TINTO

Cebolla frita, rábano.

PARA COMPARTIR

ROBALO AL LIMÓN

Aceitunas, alcaparras.

ESPALDILLA DE CORDERO A FUEGO LENTO

cofit de miel, especias, chile pasilla.

LECHÓN ROSTIZADO

Con jugo de cebolla caramelizada.

BERENJENA ROSTIZADA

Polenta, salsa virgen.

RISOTTO AL QUESO PARMESANO

Alcachofa.

POSTRES

PROFITEROL,

Helado de vainilla salsa de chocolate.

TARTA TATIN DESCONSTRUIDA

Con crema y queso Roquefort.

ECLAIRE de praliné.

ARROZ CON LECHE DE COCO

Mango fresco, láminas de coco tostadas.

TARTA XOCOLATL

70% cacao con pasión.

CHILE ANCHO CONFITADO

Mousse de chocolate, praliné.

COCTELES

ST. GERMAIN SPRITZ

(St. Germain, Prosecco, limón amarillo, romero).

VESPER

(Beefeater, Skyy, Lillet Blanc).

GIN CARDAMOMO

(Hendrick's, agua tónica, miel, cardamomo.



CLASSIC

CAFETERÍA Y PASTELERÍA

CALLE 52 NO.170

Entre calles 32 y 34
Centro, Mérida, Yuc.

A una calle del Parque de Sta. Lucía

Fotografía / Melisa Prado

MENÚ DE ESPECIALIDADES

CLASSIC

CAFETERÍA PASTELERÍA

\$\$\$\$

RSV (999) 970 6688

DESCARGA EL MENÚ COMPLETO ESP / ENG



ENTRADAS

RAVIOLES DE JAIBA

Hinojo, caldo de camarón al Pernod.

TERRINA DE FOIE GRAS

Espejo de xoconostle a los tres chiles.

CROUSTILLANT DE CAMARÓN

Guacamole al limón confitado, salsa de chile de árbol.

BURRATA, BERENJENA TATEMADA

Salsa molcajetada de chile habanero con chile serrano.

ESCARGOTS A LA BOURGUIGNONNE

Cremoso de ajo, chicharrón de arroz.

PLATOS FUERTES

BERENJENA ROSTIZADA

Polenta, salsa virgen.

RISOTTO AL QUESO PARMESANO

Alcachofa.

ROBALO CON SALSA DE VERMOUTH

Caviar Moluga.

FILETE DE RES SONORA

Tuétano, salsa de oporto con jamaica.

SHORT RIB AL VINO TINTO

Cebolla frita, rábano.

PARA COMPARTIR

ROBALO AL LIMÓN

Aceitunas, alcaparras.

ESPALDILLA DE CORDERO

A FUEGO LENTO

cofit de miel, especias, chile pasilla.

LECHÓN ROSTIZADO

Con jugo de cebolla caramelizada.

BERENJENA ROSTIZADA

Polenta, salsa virgen.

RISOTTO AL QUESO PARMESANO

Alcachofa.

POSTRES

PROFITEROL,

Helado de vainilla salsa de chocolate.

TARTA TATIN DESCONSTRUIDA

Con crema y queso Roquefort.

ECLAIRE de praliné.

ARROZ CON LECHE DE COCO

Mango fresco, láminas de coco tostadas.

TARTA XOCOLATL

70% cacao con pasión.

CHILE ANCHO CONFITADO

Mousse de chocolate, praliné.

COCTELES

ST. GERMAIN SPRITZ

(St. Germain, Prosecco, limón amarillo, romero).

VESPER

(Beefeater, Skyy, Lillet Blanc).

GIN CARDAMOMO

(Hendrick's, agua tónica, miel, cardamomo.



LA BELLE

COCINA DEL MAR

CALLE 52 NO.170

Entre calles 32 y 34
Centro, Mérida, Yuc.

A una calle del Parque de Sta. Lucía

Fotografía / Melisa Prado

MENÚ DE ESPECIALIDADES

LA BELLE

COCINA DEL MAR

\$\$\$\$

RSV (999) 970 6688

DESCARGA EL MENÚ COMPLETO ESP / ENG



ENTRADAS

RAVIOLES DE JAIBA

Hinojo, caldo de camarón al Pernod.

TERRINA DE FOIE GRAS

Espejo de xoconostle a los tres chiles.

CROUSTILLANT DE CAMARÓN

Guacamole al limón confitado, salsa de chile de árbol.

BURRATA, BERENJENA TATEMADA

Salsa molcajetada de chile habanero con chile serrano.

ESCARGOTS A LA BOURGUIGNONNE

Cremoso de ajo, chicharrón de arroz.

PLATOS FUERTES

BERENJENA ROSTIZADA

Polenta, salsa virgen.

RISOTTO AL QUESO PARMESANO

Alcachofa.

ROBALO CON SALSA DE VERMOUTH

Caviar Moluga.

FILETE DE RES SONORA

Tuétano, salsa de oporto con jamaica.

SHORT RIB AL VINO TINTO

Cebolla frita, rábano.

PARA COMPARTIR

ROBALO AL LIMÓN

Aceitunas, alcaparras.

ESPALDILLA DE CORDERO A FUEGO LENTO

cofit de miel, especias, chile pasilla.

LECHÓN ROSTIZADO

Con jugo de cebolla caramelizada.

BERENJENA ROSTIZADA

Polenta, salsa virgen.

RISOTTO AL QUESO PARMESANO

Alcachofa.

POSTRES

PROFITEROL,

Helado de vainilla salsa de chocolate.

TARTA TATIN DESCONSTRUIDA

Con crema y queso Roquefort.

ECLAIRE de praliné.

ARROZ CON LECHE DE COCO

Mango fresco, láminas de coco tostadas.

TARTA XOCOLATL

70% cacao con pasión.

CHILE ANCHO CONFITADO

Mousse de chocolate, praliné.

COCTELES

ST. GERMAIN SPRITZ

(St. Germain, Prosecco, limón amarillo, romero).

VESPER

(Beefeater, Skyy, Lillet Blanc).

GIN CARDAMOMO

(Hendrick's, agua tónica, miel, cardamomo.



ZABANA

CAFETERÍA INTERNACIONAL

CALLE 52 NO.170

Entre calles 32 y 34
Centro, Mérida, Yuc.

A una calle del Parque de Sta. Lucía

Fotografía / Melisa Prado

MENÚ DE ESPECIALIDADES

ZABANA

CAFETERÍA INTERNACIONAL

\$\$\$\$

RSV (999) 970 6688

DESCARGA EL MENÚ COMPLETO ESP / ENG



ENTRADAS

RAVIOLES DE JAIBA

Hinojo, caldo de camarón al Pernod.

TERRINA DE FOIE GRAS

Espejo de xoconostle a los tres chiles.

CROUSTILLANT DE CAMARÓN

Guacamole al limón confitado, salsa de chile de árbol.

BURRATA, BERENJENA TATEMADA

Salsa molcajetada de chile habanero con chile serrano.

ESCARGOTS A LA BOURGUIGNONNE

Cremoso de ajo, chicharrón de arroz.

PLATOS FUERTES

BERENJENA ROSTIZADA

Polenta, salsa virgen.

RISOTTO AL QUESO PARMESANO

Alcachofa.

ROBALO CON SALSA DE VERMOUTH

Caviar Moluga.

FILETE DE RES SONORA

Tuétano, salsa de oporto con jamaica.

SHORT RIB AL VINO TINTO

Cebolla frita, rábano.

PARA COMPARTIR

ROBALO AL LIMÓN

Aceitunas, alcaparras.

ESPALDILLA DE CORDERO

A FUEGO LENTO

cofit de miel, especias, chile pasilla.

LECHÓN ROSTIZADO

Con jugo de cebolla caramelizada.

BERENJENA ROSTIZADA

Polenta, salsa virgen.

RISOTTO AL QUESO PARMESANO

Alcachofa.

POSTRES

PROFITEROL,

Helado de vainilla salsa de chocolate.

TARTA TATIN DESCONSTRUIDA

Con crema y queso Roquefort.

ECLAIRE de praliné.

ARROZ CON LECHE DE COCO

Mango fresco, láminas de coco tostadas.

TARTA XOCOLATL

70% cacao con pasión.

CHILE ANCHO CONFITADO

Mousse de chocolate, praliné.

COCTELES

ST. GERMAIN SPRITZ

(St. Germain, Prosecco, limón amarillo, romero).

VESPER

(Beefeater, Skyy, Lillet Blanc).

GIN CARDAMOMO

(Hendrick's, agua tónica, miel, cardamomo.



TIERRA DULCE

COCINA MEXICANA

CALLE 52 NO.170

Entre calles 32 y 34
Centro, Mérida, Yuc.

A una calle del Parque de Sta. Lucía

Fotografía / Melisa Prado

MENÚ DE ESPECIALIDADES

TIERRA DULCE

COCINA MEXICANA

\$\$\$\$

RSV (999) 970 6688

DESCARGA EL MENÚ COMPLETO ESP / ENG



ENTRADAS

RAVIOLES DE JAIBA

Hinojo, caldo de camarón al Pernod.

TERRINA DE FOIE GRAS

Espejo de xoconostle a los tres chiles.

CROUSTILLANT DE CAMARÓN

Guacamole al limón confitado, salsa de chile de árbol.

BURRATA, BERENJENA TATEMADA

Salsa molcajetada de chile habanero con chile serrano.

ESCARGOTS A LA BOURGUIGNONNE

Cremoso de ajo, chicharrón de arroz.

PLATOS FUERTES

BERENJENA ROSTIZADA

Polenta, salsa virgen.

RISOTTO AL QUESO PARMESANO

Alcachofa.

ROBALO CON SALSA DE VERMOUTH

Caviar Moluga.

FILETE DE RES SONORA

Tuétano, salsa de oporto con jamaica.

SHORT RIB AL VINO TINTO

Cebolla frita, rábano.

PARA COMPARTIR

ROBALO AL LIMÓN

Aceitunas, alcaparras.

ESPALDILLA DE CORDERO A FUEGO LENTO

cofit de miel, especias, chile pasilla.

LECHÓN ROSTIZADO

Con jugo de cebolla caramelizada.

BERENJENA ROSTIZADA

Polenta, salsa virgen.

RISOTTO AL QUESO PARMESANO

Alcachofa.

POSTRES

PROFITEROL,

Helado de vainilla salsa de chocolate.

TARTA TATIN DESCONSTRUIDA

Con crema y queso Roquefort.

ECLAIRE de praliné.

ARROZ CON LECHE DE COCO

Mango fresco, láminas de coco tostadas.

TARTA XOCOLATL

70% cacao con pasión.

CHILE ANCHO CONFITADO

Mousse de chocolate, praliné.

COCTELES

ST. GERMAIN SPRITZ

(St. Germain, Prosecco, limón amarillo, romero).

VESPER

(Beefeater, Skyy, Lillet Blanc).

GIN CARDAMOMO

(Hendrick's, agua tónica, miel, cardamomo.



PERLA AZUL

COCINA MAR Y TIERRA

CALLE 52 NO.170

Entre calles 32 y 34
Centro, Mérida, Yuc.

A una calle del Parque de Sta. Lucía

Fotografía / Melisa Prado

MENÚ DE ESPECIALIDADES

PERLA AZUL

COCINA INTERNACIONAL

\$\$\$\$

RSV (999) 970 6688

DESCARGA EL MENÚ COMPLETO ESP / ENG



ENTRADAS

RAVIOLES DE JAIBA

Hinojo, caldo de camarón al Pernod.

TERRINA DE FOIE GRAS

Espejo de xoconostle a los tres chiles.

CROUSTILLANT DE CAMARÓN

Guacamole al limón confitado, salsa de chile de árbol.

BURRATA, BERENJENA TATEMADA

Salsa molcajetada de chile habanero con chile serrano.

ESCARGOTS A LA BOURGUIGNONNE

Cremoso de ajo, chicharrón de arroz.

PLATOS FUERTES

BERENJENA ROSTIZADA

Polenta, salsa virgen.

RISOTTO AL QUESO PARMESANO

Alcachofa.

ROBALO CON SALSA DE VERMOUTH

Caviar Moluga.

FILETE DE RES SONORA

Tuétano, salsa de oporto con jamaica.

SHORT RIB AL VINO TINTO

Cebolla frita, rábano.

PARA COMPARTIR

ROBALO AL LIMÓN

Aceitunas, alcaparras.

ESPALDILLA DE CORDERO A FUEGO LENTO

cofit de miel, especias, chile pasilla.

LECHÓN ROSTIZADO

Con jugo de cebolla caramelizada.

BERENJENA ROSTIZADA

Polenta, salsa virgen.

RISOTTO AL QUESO PARMESANO

Alcachofa.

POSTRES

PROFITEROL,

Helado de vainilla salsa de chocolate.

TARTA TATIN DESCONSTRUIDA

Con crema y queso Roquefort.

ECLAIRE de praliné.

ARROZ CON LECHE DE COCO

Mango fresco, láminas de coco tostadas.

TARTA XOCOLATL

70% cacao con pasión.

CHILE ANCHO CONFITADO

Mousse de chocolate, praliné.

COCTELES

ST. GERMAIN SPRITZ

(St. Germain, Prosecco, limón amarillo, romero).

VESPER

(Beefeater, Skyy, Lillet Blanc).

GIN CARDAMOMO

(Hendrick's, agua tónica, miel, cardamomo.



SONORA

CORTES DE CARNE

CALLE 52 NO.170

Entre calles 32 y 34
Centro, Mérida, Yuc.

A una calle del Parque de Sta. Lucía

Fotografía / Melisa Prado

MENÚ DE ESPECIALIDADES

SONORA

CORTES DE CARTE

\$\$\$\$

RSV (999) 970 6688

DESCARGA EL MENÚ COMPLETO ESP / ENG



ENTRADAS

RAVIOLES DE JAIBA

Hinojo, caldo de camarón al Pernod.

TERRINA DE FOIE GRAS

Espejo de xoconostle a los tres chiles.

CROUSTILLANT DE CAMARÓN

Guacamole al limón confitado, salsa de chile de árbol.

BURRATA, BERENJENA TATEMADA

Salsa molcajeteadada de chile habanero con chile serrano.

ESCARGOTS A LA BOURGUIGNONNE

Cremoso de ajo, chicharrón de arroz.

PLATOS FUERTES

BERENJENA ROSTIZADA

Polenta, salsa virgen.

RISOTTO AL QUESO PARMESANO

Alcachofa.

ROBALO CON SALSA DE VERMOUTH

Caviar Moluga.

FILETE DE RES SONORA

Tuétano, salsa de oporto con jamaica.

SHORT RIB AL VINO TINTO

Cebolla frita, rábano.

PARA COMPARTIR

ROBALO AL LIMÓN

Aceitunas, alcaparras.

ESPALDILLA DE CORDERO

A FUEGO LENTO

cofit de miel, especias, chile pasilla.

LECHÓN ROSTIZADO

Con jugo de cebolla caramelizada.

BERENJENA ROSTIZADA

Polenta, salsa virgen.

RISOTTO AL QUESO PARMESANO

Alcachofa.

POSTRES

PROFITEROL,

Helado de vainilla salsa de chocolate.

TARTA TATIN DESCONSTRUIDA

Con crema y queso Roquefort.

ECLAIRE de praliné.

ARROZ CON LECHE DE COCO

Mango fresco, láminas de coco tostadas.

TARTA XOCOLATL

70% cacao con pasión.

CHILE ANCHO CONFITADO

Mousse de chocolate, praliné.

COCTELES

ST. GERMAIN SPRITZ

(St. Germain, Prosecco, limón amarillo, romero).

VESPER

(Beefeater, Skyy, Lillet Blanc).

GIN CARDAMOMO

(Hendrick's, agua tónica, miel, cardamomo.



OBEL

COCINA JAPONESA

CALLE 52 NO.170

Entre calles 32 y 34
Centro, Mérida, Yuc.

A una calle del Parque de Sta. Lucía

Fotografía / Melisa Prado

MENÚ DE ESPECIALIDADES

OBEL

COCINA JAPONESA

\$\$\$\$

RSV (999) 970 6688

DESCARGA EL MENÚ COMPLETO ESP / ENG



ENTRADAS

RAVIOLES DE JAIBA

Hinojo, caldo de camarón al Pernod.

TERRINA DE FOIE GRAS

Espejo de xoconostle a los tres chiles.

CROUSTILLANT DE CAMARÓN

Guacamole al limón confitado, salsa de chile de árbol.

BURRATA, BERENJENA TATEMADA

Salsa molcajetada de chile habanero con chile serrano.

ESCARGOTS A LA BOURGUIGNONNE

Cremoso de ajo, chicharrón de arroz.

PLATOS FUERTES

BERENJENA ROSTIZADA

Polenta, salsa virgen.

RISOTTO AL QUESO PARMESANO

Alcachofa.

ROBALO CON SALSA DE VERMOUTH

Caviar Moluga.

FILETE DE RES SONORA

Tuétano, salsa de oporto con jamaica.

SHORT RIB AL VINO TINTO

Cebolla frita, rábano.

PARA COMPARTIR

ROBALO AL LIMÓN

Aceitunas, alcaparras.

ESPALDILLA DE CORDERO

A FUEGO LENTO

cofit de miel, especias, chile pasilla.

LECHÓN ROSTIZADO

Con jugo de cebolla caramelizada.

BERENJENA ROSTIZADA

Polenta, salsa virgen.

RISOTTO AL QUESO PARMESANO

Alcachofa.

POSTRES

PROFITEROL,

Helado de vainilla salsa de chocolate.

TARTA TATIN DESCONSTRUIDA

Con crema y queso Roquefort.

ECLAIRE de praliné.

ARROZ CON LECHE DE COCO

Mango fresco, láminas de coco tostadas.

TARTA XOCOLATL

70% cacao con pasión.

CHILE ANCHO CONFITADO

Mousse de chocolate, praliné.

COCTELES

ST. GERMAIN SPRITZ

(St. Germain, Prosecco, limón amarillo, romero).

VESPER

(Beefeater, Skyy, Lillet Blanc).

GIN CARDAMOMO

(Hendrick's, agua tónica, miel, cardamomo.



ZAFRA

COCINA INTERNACIONAL

CALLE 52 NO.170

Entre calles 32 y 34
Centro, Mérida, Yuc.

A una calle del Parque de Sta. Lucía

Fotografía / Melisa Prado

MENÚ DE ESPECIALIDADES

ZAFRA

COCINA INTERNACIONAL

\$\$\$\$

RSV (999) 970 6688

DESCARGA EL MENÚ COMPLETO ESP / ENG



ENTRADAS

RAVIOLES DE JAIBA

Hinojo, caldo de camarón al Pernod.

TERRINA DE FOIE GRAS

Espejo de xoconostle a los tres chiles.

CROUSTILLANT DE CAMARÓN

Guacamole al limón confitado, salsa de chile de árbol.

BURRATA, BERENJENA TATEMADA

Salsa molcajetada de chile habanero con chile serrano.

ESCARGOTS A LA BOURGUIGNONNE

Cremoso de ajo, chicharrón de arroz.

PLATOS FUERTES

BERENJENA ROSTIZADA

Polenta, salsa virgen.

RISOTTO AL QUESO PARMESANO

Alcachofa.

ROBALO CON SALSA DE VERMOUTH

Caviar Moluga.

FILETE DE RES SONORA

Tuétano, salsa de oporto con jamaica.

SHORT RIB AL VINO TINTO

Cebolla frita, rábano.

PARA COMPARTIR

ROBALO AL LIMÓN

Aceitunas, alcaparras.

ESPALDILLA DE CORDERO A FUEGO LENTO

cofit de miel, especias, chile pasilla.

LECHÓN ROSTIZADO

Con jugo de cebolla caramelizada.

BERENJENA ROSTIZADA

Polenta, salsa virgen.

RISOTTO AL QUESO PARMESANO

Alcachofa.

POSTRES

PROFITEROL,

Helado de vainilla salsa de chocolate.

TARTA TATIN DESCONSTRUIDA

Con crema y queso Roquefort.

ECLAIRE de praliné.

ARROZ CON LECHE DE COCO

Mango fresco, láminas de coco tostadas.

TARTA XOCOLATL

70% cacao con pasión.

CHILE ANCHO CONFITADO

Mousse de chocolate, praliné.

COCTELES

ST. GERMAIN SPRITZ

(St. Germain, Prosecco, limón amarillo, romero).

VESPER

(Beefeater, Skyy, Lillet Blanc).

GIN CARDAMOMO

(Hendrick's, agua tónica, miel, cardamomo.



FIGRELA

COCINA ITALIANA

CALLE 52 NO.170

Entre calles 32 y 34
Centro, Mérida, Yuc.

A una calle del Parque de Sta. Lucía

Fotografía / Melisa Prado

MENÚ DE ESPECIALIDADES

FIGURELA

COCINA ITALIANA

\$\$\$\$

RSV (999) 970 6688

DESCARGA EL MENÚ COMPLETO ESP / ENG



ENTRADAS

RAVIOLES DE JAIBA

Hinojo, caldo de camarón al Pernod.

TERRINA DE FOIE GRAS

Espejo de xoconostle a los tres chiles.

CROUSTILLANT DE CAMARÓN

Guacamole al limón confitado, salsa de chile de árbol.

BURRATA, BERENJENA TATEMADA

Salsa molcajetada de chile habanero con chile serrano.

ESCARGOTS A LA BOURGUIGNONNE

Cremoso de ajo, chicharrón de arroz.

PLATOS FUERTES

BERENJENA ROSTIZADA

Polenta, salsa virgen.

RISOTTO AL QUESO PARMESANO

Alcachofa.

ROBALO CON SALSA DE VERMOUTH

Caviar Moluga.

FILETE DE RES SONORA

Tuétano, salsa de oporto con jamaica.

SHORT RIB AL VINO TINTO

Cebolla frita, rábano.

PARA COMPARTIR

ROBALO AL LIMÓN

Aceitunas, alcaparras.

ESPALDILLA DE CORDERO A FUEGO LENTO

cofit de miel, especias, chile pasilla.

LECHÓN ROSTIZADO

Con jugo de cebolla caramelizada.

BERENJENA ROSTIZADA

Polenta, salsa virgen.

RISOTTO AL QUESO PARMESANO

Alcachofa.

POSTRES

PROFITEROL,

Helado de vainilla salsa de chocolate.

TARTA TATIN DESCONSTRUIDA

Con crema y queso Roquefort.

ECLAIRE de praliné.

ARROZ CON LECHE DE COCO

Mango fresco, láminas de coco tostadas.

TARTA XOCOLATL

70% cacao con pasión.

CHILE ANCHO CONFITADO

Mousse de chocolate, praliné.

COCTELES

ST. GERMAIN SPRITZ

(St. Germain, Prosecco, limón amarillo, romero).

VESPER

(Beefeater, Skyy, Lillet Blanc).

GIN CARDAMOMO

(Hendrick's, agua tónica, miel, cardamomo.



MAJANA

COCINA DEL MAR

CALLE 52 NO.170

Entre calles 32 y 34
Centro, Mérida, Yuc.

A una calle del Parque de Sta. Lucía

Fotografía / Melisa Prado

MENÚ DE ESPECIALIDADES

MAJANA

COCINA DEL MAR

\$\$\$\$

RSV (999) 970 6688

DESCARGA EL MENÚ COMPLETO ESP / ENG



ENTRADAS

RAVIOLES DE JAIBA

Hinojo, caldo de camarón al Pernod.

TERRINA DE FOIE GRAS

Espejo de xoconostle a los tres chiles.

CROUSTILLANT DE CAMARÓN

Guacamole al limón confitado, salsa de chile de árbol.

BURRATA, BERENJENA TATEMADA

Salsa molcajetada de chile habanero con chile serrano.

ESCARGOTS A LA BOURGUIGNONNE

Cremoso de ajo, chicharrón de arroz.

PLATOS FUERTES

BERENJENA ROSTIZADA

Polenta, salsa virgen.

RISOTTO AL QUESO PARMESANO

Alcachofa.

ROBALO CON SALSA DE VERMOUTH

Caviar Moluga.

FILETE DE RES SONORA

Tuétano, salsa de oporto con jamaica.

SHORT RIB AL VINO TINTO

Cebolla frita, rábano.

PARA COMPARTIR

ROBALO AL LIMÓN

Aceitunas, alcaparras.

ESPALDILLA DE CORDERO A FUEGO LENTO

cofit de miel, especias, chile pasilla.

LECHÓN ROSTIZADO

Con jugo de cebolla caramelizada.

BERENJENA ROSTIZADA

Polenta, salsa virgen.

RISOTTO AL QUESO PARMESANO

Alcachofa.

POSTRES

PROFITEROL,

Helado de vainilla salsa de chocolate.

TARTA TATIN DESCONSTRUIDA

Con crema y queso Roquefort.

ECLAIRE de praliné.

ARROZ CON LECHE DE COCO

Mango fresco, láminas de coco tostadas.

TARTA XOCOLATL

70% cacao con pasión.

CHILE ANCHO CONFITADO

Mousse de chocolate, praliné.

COCTELES

ST. GERMAIN SPRITZ

(St. Germain, Prosecco, limón amarillo, romero).

VESPER

(Beefeater, Skyy, Lillet Blanc).

GIN CARDAMOMO

(Hendrick's, agua tónica, miel, cardamomo.



LEONOR

BAR / MIXOLOGÍA

Bar Italiana

CALLE 52 NO.170

Entre calles 32 y 34
Centro, Mérida, Yuc.

A una calle del Parque de Sta. Lucía

Fotografía / Melisa Prado

MENÚ DE ESPECIALIDADES

LEONOR

BAR / MIXOLOGÍA

\$\$\$\$

RSV (999) 970 6688

DESCARGA EL MENÚ COMPLETO ESP / ENG



ENTRADAS

RAVIOLES DE JAIBA

Hinojo, caldo de camarón al Pernod.

TERRINA DE FOIE GRAS

Espejo de xoconostle a los tres chiles.

CROUSTILLANT DE CAMARÓN

Guacamole al limón confitado, salsa de chile de árbol.

BURRATA, BERENJENA TATEMADA

Salsa molcajetada de chile habanero con chile serrano.

ESCARGOTS A LA BOURGUIGNONNE

Cremoso de ajo, chicharrón de arroz.

PLATOS FUERTES

BERENJENA ROSTIZADA

Polenta, salsa virgen.

RISOTTO AL QUESO PARMESANO

Alcachofa.

ROBALO CON SALSA DE VERMOUTH

Caviar Moluga.

FILETE DE RES SONORA

Tuétano, salsa de oporto con jamaica.

SHORT RIB AL VINO TINTO

Cebolla frita, rábano.

PARA COMPARTIR

ROBALO AL LIMÓN

Aceitunas, alcaparras.

ESPALDILLA DE CORDERO

A FUEGO LENTO

cofit de miel, especias, chile pasilla.

LECHÓN ROSTIZADO

Con jugo de cebolla caramelizada.

BERENJENA ROSTIZADA

Polenta, salsa virgen.

RISOTTO AL QUESO PARMESANO

Alcachofa.

POSTRES

PROFITEROL,

Helado de vainilla salsa de chocolate.

TARTA TATIN DESCONSTRUIDA

Con crema y queso Roquefort.

ECLAIRE de praliné.

ARROZ CON LECHE DE COCO

Mango fresco, láminas de coco tostadas.

TARTA XOCOLATL

70% cacao con pasión.

CHILE ANCHO CONFITADO

Mousse de chocolate, praliné.

COCTELES

ST. GERMAIN SPRITZ

(St. Germain, Prosecco, limón amarillo, romero).

VESPER

(Beefeater, Skyy, Lillet Blanc).

GIN CARDAMOMO

(Hendrick's, agua tónica, miel, cardamomo.



ROJA

COCINA VEGETARIANA

CALLE 52 NO.170

Entre calles 32 y 34
Centro, Mérida, Yuc.

A una calle del Parque de Sta. Lucía

Fotografía / Melisa Prado

MENÚ DE ESPECIALIDADES

ROJA

COCINA VEGETARIANA

\$\$\$\$

RSV (999) 970 6688

DESCARGA EL MENÚ COMPLETO ESP / ENG



ENTRADAS

RAVIOLES DE JAIBA

Hinojo, caldo de camarón al Pernod.

TERRINA DE FOIE GRAS

Espejo de xoconostle a los tres chiles.

CROUSTILLANT DE CAMARÓN

Guacamole al limón confitado, salsa de chile de árbol.

BURRATA, BERENJENA TATEMADA

Salsa molcajetada de chile habanero con chile serrano.

ESCARGOTS A LA BOURGUIGNONNE

Cremoso de ajo, chicharrón de arroz.

PLATOS FUERTES

BERENJENA ROSTIZADA

Polenta, salsa virgen.

RISOTTO AL QUESO PARMESANO

Alcachofa.

ROBALO CON SALSA DE VERMOUTH

Caviar Moluga.

FILETE DE RES SONORA

Tuétano, salsa de oporto con jamaica.

SHORT RIB AL VINO TINTO

Cebolla frita, rábano.

PARA COMPARTIR

ROBALO AL LIMÓN

Aceitunas, alcaparras.

ESPALDILLA DE CORDERO A FUEGO LENTO

cofit de miel, especias, chile pasilla.

LECHÓN ROSTIZADO

Con jugo de cebolla caramelizada.

BERENJENA ROSTIZADA

Polenta, salsa virgen.

RISOTTO AL QUESO PARMESANO

Alcachofa.

POSTRES

PROFITEROL,

Helado de vainilla salsa de chocolate.

TARTA TATIN DESCONSTRUIDA

Con crema y queso Roquefort.

ECLAIRE de praliné.

ARROZ CON LECHE DE COCO

Mango fresco, láminas de coco tostadas.

TARTA XOCOLATL

70% cacao con pasión.

CHILE ANCHO CONFITADO

Mousse de chocolate, praliné.

COCTELES

ST. GERMAIN SPRITZ

(St. Germain, Prosecco, limón amarillo, romero).

VESPER

(Beefeater, Skyy, Lillet Blanc).

GIN CARDAMOMO

(Hendrick's, agua tónica, miel, cardamomo.





**Quemar calorías 🔥🔥
nunca había sido
tan fácil.**

**iSMART TABATA!
será tu clase
favorita.**

URBAN CENTER - Av. Cámara de Comercio 174, Monterreal, 97133 Mérida, Yuc.



ATRATIVOS TURÍSTICOS DE MÉRIDA Y ALREDEDORES



CENTRO HISTÓRICO

Plaza Grande
Catedral
Palacio de Gobierno Museo
Plaza Santa Lucía
Plaza Santiago
Plaza Santa Ana
Mercado de Artesanías
Museo De Antropología
Paseo Montejo



DE 20 A 60 MIN EN AUTO

Playa Progreso 25 mins.
Playa Chicxulub 30 mins.
Playa Chelem 35 mins.
Playa Chuburná 30 mins.
Playa Telchac 40 mins.
Las Coloradas 45 mins.
Playa Santa Clara 50 mins.
Playa San Crisanto 55 mins.
Playa Sisal 50 mins.
Celestún 50 mins.
Rio Lagartos 60 mins.
Uxmal 60 mins.
Izamal 60 mins.
Cenotes Y Haciendas 15-60 mins.
Zonas Arqueológicas 15-60 mins.



ENTRETENIMIENTO

Coliseo
Teatro la Isla
Teatro Peón Contreras
Teatro Armando Manzanero
Estadio Salvador Alvarado
Estadio Leones De Yucatán
Museo Mundo Maya
Centro Cultural Olimpo



SHOPPING

Plaza La Isla
Plaza Galerías
Plaza The Harbor
City Center
Plaza Altabrisa
City 32
Plaza Dorada
Plaza Las Américas



DE 1 A 3 HRS EN AUTO

Valladolid 2 hrs. y 30 mins.
Chichen Itzá 2 hrs.
Tulum 03 hrs. y 30 mins.
Cancún 03 hrs. y 30 mins
Playa Del Carmen 03 hrs. y 30 mins.
Riviera Maya 03.30 hrs.



COLONIA
CENTRO

MAPA CENTRO HISTÓRICO



COLONIA
GARCÍA GINERÉS

COLONIA
YUCATÁN

AV. REFORMA

CALLE 66

CALLE 64

CALLE 39

CALLE 37

CALLE 62

CALLE 33-B

CALLE 62-A

AV. COLÓN

AV. CUPULES

CALLE 62

CALLE 60

PIEDRA DE AGUA

SEMPANI

ZABANA

OBEL

CEM

HYATT

FIESTA AMERICANA

LOBUANO

ESTADIO SALVADOR ALVARADO

MONUMENTO F. CARRILLO PUERTO

EL MINARET

CASA MUSEO

P. DE MONTEJO

CANDILA

CALLE 56

CALLE 54

CMA

WALMART

SALVAJE

MONUMENTO A LA PATRIA

PROLONGACIÓN MONTEJO

MIRADOR

NUMEA

ROJA

BARES Y RESTAURANTES

HOTELES

SITIOS TURÍSTICOS

COMPRAS

SUPERMERCADO

MUSEOS

GALERÍA DE CASAS

PARQUE IGLESIA

COLONIA
JESÚS CARRANZ

COLONIA
ITZIMNÁ

ITZIMNÁ

AV. PÉREZ PONCE

AV. ALEMÁN

CALLE 20

Próximamente



GALERÍA DE CASAS

Próximamente, en pleno centro histórico, a unos pasos del Remate y Paseo Montejo, abrirá sus puertas un bello espacio, considerado **Monumento Histórico**, que será el principal escaparate inmobiliario de Mérida y del estado de Yucatán. En más de 1500 mts. cuadrados se podrá conocer en un formato multimedia e interactivo una **selección** de los mejores **desarrollos inmobiliarios y propiedades únicas** disponibles, ya sea para vivienda o como inversión.

Ofrecerá diferentes opciones que van desde el **segmento medio hasta propiedades premium**, ya sea en la ciudad o en las playas. Cuenta además con **servicio legal, notarial y crédito hipotecario**, así como tours inmobiliarios toda la semana para conocer físicamente las propiedades y su entorno, también contará con el servicio de **cafetería y restaurante** por uno de los mejores lugares de la ciudad, "**La Libertad**".

Además se mostrará lo más **selecto de bares, restaurantes y hoteles boutique** en un formato multimedia con la intención de que la experiencia total por la ciudad sea más placentera.

TODO EN UN SOLO LUGAR

GALERÍA DE CASAS, Corredor turístico, Calle 47, No. 459, Col. Centro, 97000, Mérida, Yuc.
Tel. +52 (999) 236 1010



SELECCIÓN

CASAS MERIDA

Publicación que ofrecerá en formato impreso, digital y multimedia opciones inmobiliarias **selectas** dentro de los segmentos de vivienda **media a premium**, que ya sea por su arquitectura, ubicación, entorno o amenidades destacan sobre otras opciones, tanto dentro de la ciudad de Mérida como en los alrededores y sus playas. Contará también con un apartado dedicado a una **selección** de los mejores **hoteles boutique, bares y restaurantes del centro histórico**.

Acceda a la versión digital



LO MÁS DESTACADO DEL ÁMBITO INMOBILIARIO DE MÉRIDA

PRÓXIMAMENTE 2023

Mérida - Yucatán





Una **selección** de los **hoteles boutique** más bellos de la ciudad. Fueron adaptados en hermosas casonas y haciendas que datan de finales del siglo XIX y principios del siglo XX. Todos cuentan con arquitectura e interiorismo icónicos.

Muchos de estos sitios están catalogados como Monumentos Históricos y han sido acondicionados con modernas instalaciones y espléndidas habitaciones con todas las comodidades.

Estos hoteles te permiten vivir el día a día de esta tranquila ciudad rodeada de innumerables atractivos turísticos y sus ubicaciones te permitirán descubrir hermosas calles y enormes fachadas antiguas que encierran verdaderas joyas arquitectónicas, museos, galerías, mercados y, también, algunos de los más bellos bares y restaurantes del centro histórico.



H. BOUTIQUE
ROX



Contacto

(999) 936 7754

IG @rosasychocolate

FB @rosasychocolate

Dirección

Calle 32, No. 304

Entre 38 y 42 Centro,

Zona Centro Histórico



**CASA
MÍA 60**



Contacto

(999) 936 7754

IG @hotelpardo

FB @hotelpardo

Dirección

Calle 32, No. 310

Entre 38 y 42 Centro,

Zona Paseo Montejo

H. BOUTIQUE
BENGALA



Contacto

(999) 936 7754

IG @hotelimperialmid

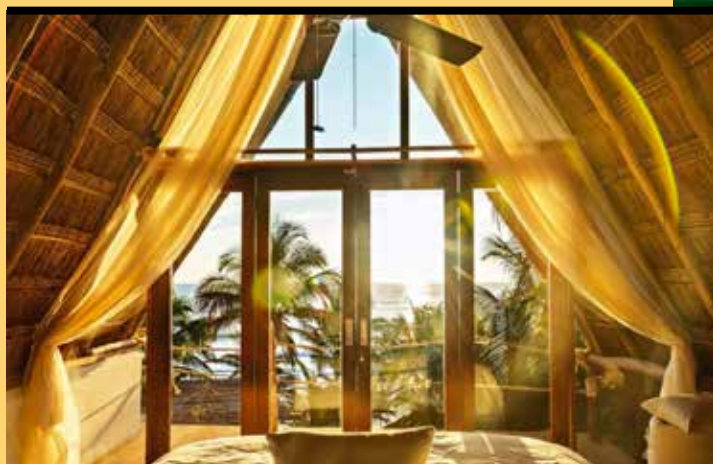
FB @hotelimperialmid

Dirección

Calle 47, No. 104

Entre 38 y 42 Centro,

Zona Corredor Turístico



H. BOUTIQUE
PRADOS



Contacto

(999) 936 7754

IG @maantoniahotel

FB @maantoniahotel

Dirección

Calle 32, No. 204

Entre 38 y 42 Centro,

Zona Centro Histórico

H. BOUTIQUE
**ROSAS &
XOCOLATE**
★★★★★

Contacto
(999) 936 7754
IG @rosasychocolate
FB @rosasychocolate
Dirección
Calle 56, No. 104
Entre 41 y 39
Zona Paseo Montejo



H. BOUTIQUE
PARDO
★★★★★

Contacto
(999) 936 7754
IG @hotelpardo
FB @hotelpardo
Dirección
Calle 60, No. 205
Entre 35 y 32
Zona Centro Histórico

H. BOUTIQUE
CALIXTO
★★★★★

Contacto
(999) 936 7754
IG @hcalixto
FB @hcalixto
Dirección
Calle 32, No. 304
Entre 38 y 42
Zona Centro Histórico



H. BOUTIQUE
**MARÍA Y
ANTONIA**
★★★★★

Contacto
(999) 936 7754
IG @maantoniahotel
FB @maantoniahotel
Dirección
Paseo Montejo No. 522
Entre 38 y 42
Zona Paseo Montejo

H. BOUTIQUE
IMPERIAL



Contacto

(999) 936 7754

IG @hotelimperialmid

FB @hotelimperialmid

Dirección

Calle 32, No. 403

Entre 12 y 32

Zona Centro Histórico



H. BOUTIQUE

**CASA
MÍA**



Contacto

(999) 936 7754

IG @casamiahotel

FB @casamiahotel

Dirección

Paseo Montejo, No.

123 Entre 38 y 42

Zona Paseo Montejo

H. BOUTIQUE
**PIEDRA
DE AGUA**



Contacto

(999) 936 7754

IG @hpiedraagua

FB @hpiedraagua

Dirección

Calle 47 No.167

Entre 38 y 42

Zona Corredor Turístico



H. BOUTIQUE

**AGAVE
AZUL**



Contacto

(999) 936 7754

IG @agaveazul

FB @agaveazul

Dirección

Calle 47, No. 234

Entre 38 y 42

Zona Corredor Turístico

H. BOUTIQUE
COLONIAL



Contacto
(999) 936 7754
IG @hcolonial
FB @hcolonial
Dirección
Calle 24, No. 20
Entre 38 y 43
Zona Paseo Montejo



H. BOUTIQUE
ALEBRIJE



Contacto
(999) 936 7754
IG @hotealebrije
FB @hotealebrije
Dirección
Calle 32, No. 38
Entre 38 y 42
Zona Centro Histórico

H. BOUTIQUE
**MAREA
ALTA**



Contacto
(999) 936 7754
IG @hmarealta
FB @hmarealta
Dirección
Calle 60, No. 34
Entre 38 y 42
Zona Centro Histórico



H. BOUTIQUE
**BUENOS
AIRES**



Contacto
(999) 936 7754
IG @hbuenosaires
FB @hbuenosaires
Dirección
Calle 63 No. 45
Entre 38 y 42
Zona Paseo Montejo

H. BOUTIQUE
FAROLA



Contacto

(999) 936 7754

IG @hotelfarola

FB @hotelfarola

Dirección

Calle 32, No. 304

Entre 38 y 42

Zona Centro Histórico



H. BOUTIQUE
MONTEJO



Contacto

(999) 936 7754

IG @hotelimperialmid

FB @hotelimperialmid

Dirección

Calle 32, No. 304

Entre 38 y 42

Zona Paseo Montejo

H. BOUTIQUE
**MIL
ALMAS**



Contacto

(999) 936 7754

IG @hotelmilalmas

FB @hotelmilalmas

Dirección

Calle 32, No. 304

Entre 38 y 42

Zona Centro Histórico



H. BOUTIQUE
**EL
PALACIO
SECRETO**



Contacto

(999) 936 7754

IG @hpalaciosecreto

FB @hpalaciosecreto

Dirección

Calle 27, No. 85

Entre 35 y 45

Zona Corredor Turístico



Star Médica®

MÉRIDA



C. 26 199, Col. Altabrisa, 97130 Merida, Yuc.





LA ISLA[®]
MÉRIDA

MALLTERTAINMENT

PRESENTACIÓN

BALLE MODERNO YUCATÁN



25 DE NOV.



MÉRIDA Y SUS PLAYAS



CONSULTA:
SELECCIÓN
CASAS
MÉRIDA.MX



GALERÍA DE CASAS



GALERÍA DE CASAS, Corredor turístico, Calle 47, No. 459, Col. Centro, 97000, Mérida, Yuc. Tel. +52 (999) 236 1010

TODO EN UN SOLO LUGAR

WWW.SELECCIONCASASMERIDA.MX