

Nueve de los once restaurantes seleccionados en la región Sureste se encuentran en Yucatán, reflejo de la riqueza y diversidad de su oferta culinaria.

Tradición, creatividad e innovación se conjugan en el Santuario Maya para ofrecer experiencias gastronómicas que invitan a descubrir y recorrer el destino.

Ciudad de México, noviembre de 2026.– La gastronomía yucateca continúa ganando protagonismo en la escena culinaria nacional. Nueve restaurantes del estado fueron incluidos en la tercera edición de la guía *MB100: Los 100 Mejores Restaurantes de México 2027*, impulsada por Marco Beteta, una de las selecciones gastronómicas más destacadas del país.

La selección, presentada el pasado 24 de noviembre en la Ciudad de México, reúne propuestas gastronómicas de siete regiones del país. Con nueve de los once establecimientos reconocidos en la región Sureste, Yucatán reafirma su posicionamiento como un destino en el que la gastronomía constituye una de las grandes motivaciones de viaje, gracias a una oferta que reúne el legado de la cocina tradicional, el talento culinario y nuevas propuestas gastronómicas.

El reconocimiento cobra especial relevancia por la independencia editorial de MB100, una guía que apuesta por la objetividad y la autenticidad de las experiencias gastronómicas. La selección final se realiza mediante la votación de un consejo integrado por 550 conocedores y apasionados de la gastronomía, sin que los restaurantes puedan pagar por su inclusión. La

presencia de nueve establecimientos yucatecos en esta edición pone de manifiesto la calidad, diversidad y talento que distinguen la oferta culinaria del estado.

Nueve propuestas para descubrir los sabores de Yucatán

Desde la cocina tradicional yucateca hasta las expresiones contemporáneas y las propuestas de influencia internacional, los nueve restaurantes incluidos en la edición 2027 reflejan la diversidad de experiencias culinarias que ofrece el estado:

Mérida

Astro: cocina de influencias francesas y yucatecas.

Bartolomé: cocina mexicana de fuego.

Huniik: cocina mexicana contemporánea.

Ku’u’uk: cocina internacional.

Nol: cocina mexicana contemporánea.

Chocholá

Ixi’im: cocina mexicana contemporánea.

Izamal

Kinich: cocina tradicional yucateca.

Zamná: cocina tradicional yucateca.

Valladolid

Aldea Xbatun: cocina rústica.



La presencia de estos establecimientos en cuatro localidades del estado invita a los viajeros a diseñar itinerarios en torno a la gastronomía, descubrir nuevos sabores y explorar Yucatán más allá de su capital. Desde Mérida hasta los Pueblos Mágicos de Izamal y Valladolid, pasando por Chocholá, cada propuesta culinaria ofrece una manera diferente de acercarse a la identidad del destino.

Yucatán, Santuario Maya: un viaje a través de los sabores

La gastronomía de Yucatán es una de las expresiones más representativas de su historia e identidad cultural. El legado maya, enriquecido a lo largo de los siglos por influencias provenientes de Europa, Cuba y Nueva Orleans, dio origen a una cocina con personalidad propia, en la que ingredientes como el achiote, el chile habanero, la pepita de calabaza, la cebolla morada y los cítricos de la región imprimen un carácter distintivo a sus preparaciones.

Declarada Patrimonio Cultural Intangible del estado en 2013, la gastronomía yucateca encuentra en sus mercados, cocinas tradicionales y restaurantes contemporáneos diferentes formas de preservar, compartir y enriquecer su herencia culinaria.

A este legado se suman importantes reconocimientos, como la incorporación de Mérida a la Red de Ciudades Creativas de la UNESCO en la categoría de Gastronomía en 2019 y el nombramiento de Yucatán como Capital Iberoamericana de la Cultura Gastronómica Precolombina en 2025.

La inclusión de nueve restaurantes yucatecos en la guía MB100 2027 se suma a estos reconocimientos y celebra el talento de quienes, desde distintas propuestas culinarias, contribuyen a preservar, enriquecer y proyectar la gastronomía del estado.



En Yucatán, Santuario Maya, la gastronomía es mucho más que un complemento del viaje: es una invitación a conectar con la cultura viva del destino, conocer sus tradiciones y descubrir un territorio en el que los sabores cuentan historias y ofrecen nuevas razones para visitarlo.

Para conocer más sobre las experiencias gastronómicas y turísticas de Yucatán, visita www.yucatan.travel

.

La selección completa de MB100 2027 está disponible en https://mbmarcobeteta.com/mb100 .