

## “Baharat”, la nueva apuesta culinaria de Posadas en Fiesta Americana Mérida

Written by Alexis

Tuesday, 23 September 2025 17:52 -

---



Fiesta Americana Mérida celebra 30 años de historia ofreciendo hospitalidad de primer nivel y experiencias memorables. Junto a esta celebración anuncia la apertura de “Baharat: un viaje de alma y sabor”, un nuevo espacio culinario inspirado en la riqueza gastronómica del Medio Oriente. Esta propuesta, creada de la mano del Lead Chef, Gerardo Rivera, fusiona ingredientes y técnicas internacionales con la estética contemporánea que caracteriza a la ciudad de Mérida, logrando una experiencia única diseñada para consentir a sus visitantes.

Desde su apertura en 1995, Fiesta Americana Mérida, perteneciente a Posadas, la cadena líder en hotelería en México, se ha consolidado como uno de los destinos favoritos de los viajeros gracias a su arquitectura que combina elementos porfirianos y modernos, así como por su variada oferta gastronómica y de coctelería que incluye el Stelaris Cocktail Lounge, Café Kuun, Café Montejo y el tradicional Restaurante Regional Yucateco.



Pensando en compartir una experiencia sensorial influenciada por la cultura libanesa “Baharat” busca que cada huésped experimente la hospitalidad familiar en un santuario de colores arenosos y terracotas que evocan su esencia

Bajo el lema “cocinar con el alma y con historia”, el restaurante parte de la filosofía que la

## “Baharat”, la nueva apuesta culinaria de Posadas en Fiesta Americana Mérida

Written by Alexis

Tuesday, 23 September 2025 17:52 -

---

comida alimenta no lo al cuerpo, si no que también el espíritu. Esta visión se refleja en su selección de platillos frios, calientes, alambres, shawarmas y especialidades, entre los que destacan

- ▣ Ensalada de Betabel: betabel rostizado con limón y aceite de oliva.
  
- ▣ Hummus Natural: garbanzo, ajo, clavo, comino y aceite de oliva.
  
- ▣ Keppe Charola: res y cordero, trigo y aceite de oliva.
  
- ▣ Keppe Bola (kibis al estilo Yucatán): res y cordero, trigo, piñón y xnipec.
  
- ▣ Costilla de Res en su Jugo: jugo de carne, vegetales del día y romero.
  
- ▣ Cordero Moro: canela, hinojo, cuatro especias y vegetales de temporada.



Estos son solo algunos de los platillos del menú, disponibles para quienes gustan de la auténtica comida libanesa. El hotel, ubicado en el centro de la ciudad, en la intersección de las avenidas Paseo Montejo y Colón, una zona altamente visitada por turistas que recorren Yucatán es ideal para hospedarse o simplemente degustar de alimentos de calidad.