Written by Tania Pamela
Friday, 22 May 2026 17:47 - Last Updated Friday, 22 May 2026 18:06



Tres Estrellas Michelin, una Estrella Verde, reconocimientos Bib Gourmand y nuevos talentos culinarios colocan a Yucatán en el centro de la conversación gastronómica internacional

La cocina yucateca vive hoy uno de los momentos más importantes de su historia. Yucatán se convirtió en uno de los grandes protagonistas de la recién presentada Guía Michelin México 2026, consolidándose como el nuevo epicentro gastronómico del país gracias a una impresionante colección de estrellas, reconocimientos y distinciones que reafirman el enorme nivel culinario de la entidad.

Por primera vez, Yucatán se integró oficialmente a la prestigiosa selección de la Guía Michelin México, marcando un antes y un después para el turismo gastronómico del estado y posicionando a la región como uno de los destinos culinarios más importantes de América Latina.

La gran revelación de la noche fue el ascenso de tres restaurantes yucatecos a la categoría de Una Estrella Michelin, un reconocimiento reservado para propuestas gastronómicas de

excelencia internacional:

* Huniik

* Barra de Huniik

* Ixi'im

Los dos primeros, encabezados por el reconocido chef Roberto Solís, representan la evolución contemporánea de la cocina yucateca, mientras que Ixi'im, bajo la visión del chef Luis Ronzón, logró además una prestigiosa Estrella Verde Michelin gracias a su profundo compromiso con la sostenibilidad y el rescate de ingredientes ancestrales mayas.



Este reconocimiento destaca especialmente el trabajo de conservación y producción local realizado a través de más de 100 ka'anches —jardines tradicionales mayas— donde se cultivan hierbas, vegetales y especias utilizadas directamente en la cocina del restaurante.

Pero el triunfo de Yucatán no terminó ahí.

En la categoría Bib Gourmand, que reconoce a los restaurantes con una extraordinaria relación calidad-precio, el estado volvió a destacar con tres propuestas que celebran la autenticidad y el sabor local:

* Pancho Maíz

* Pueblo Pibil

* Kisín Taquerías

Además, la chef Xóchitl Valdés, de Pancho Maíz, recibió el codiciado Young Chef Award, reconocimiento que distingue a las nuevas generaciones que están redefiniendo la cocina mexicana contemporánea.

La presencia de Yucatán en la Guía Michelin México 2026 se fortaleció aún más con la inclusión de seis restaurantes adicionales dentro de la lista oficial de recomendados:

* Lu'-Me

* Micaela Mar y Leña

* Mimado

* Néctar

* NOL

* Ramiro Cocina

Durante la ceremonia realizada en Guadalajara, el director internacional de Michelin, Gwendal Poullennec, destacó el extraordinario momento culinario que vive México y celebró la incorporación de nuevas regiones como Yucatán a la selección oficial.

“México continúa revelando historias culinarias extraordinarias, moldeadas por tradiciones profundamente arraigadas, ingredientes locales excepcionales y una nueva generación de chefs que están redefiniendo la identidad gastronómica del país con creatividad y visión”, expresó.

Estos reconocimientos consolidan a Yucatán como mucho más que un destino turístico: hoy la entidad se posiciona como una potencia gastronómica internacional donde convergen tradición maya, ingredientes endémicos, técnicas ancestrales y alta cocina contemporánea.

La cocina yucateca —considerada una de las más complejas, aromáticas y auténticas de México— vive una nueva era de proyección global, atrayendo a viajeros nacionales e internacionales que buscan experiencias culinarias únicas alrededor de sabores emblemáticos como la cochinita pibil, el recado negro, los papadzules, el queso relleno y la sofisticada reinterpretación contemporánea de la herencia maya.

Con este histórico resultado en la Guía Michelin México 2026, Yucatán reafirma su lugar como uno de los destinos gastronómicos más emocionantes y relevantes del continente