



Una gran opción para disfrutar de la gastronomía Yucateca

CDMX. Abril 2021.- Si de cocina yucateca se trata, [Los Almendros](#) es un ícono con más de 50 años de historia, este restaurante fue fundado en 1962 por Don Rubén González en el pueblo de Ticul. Su deliciosa gastronomía, la excelencia en el servicio y su ambiente relajado y acogedor han logrado posicionarlo como el lugar ideal para disfrutar de la sazón, cultura y aromas de la comida típica maya, originaria del sureste de México.

Siempre con el compromiso de satisfacer el paladar del comensal más exigente, este restaurante brinda lo más selecto de la cocina tradicional yucateca y busca conservar a través de los años su sabor y técnica en cada uno de sus exquisitos platillos. Dentro de su menú se pueden encontrar increíbles creaciones gastronómicas de la región como:

- El Poc- Chuc.
- La Tradicional Sopa de Lima.
- Cochinita Pibil.
- Crema Mestiza.
- Pavo Relleno Negro de Tekax.
- Papadzules.
- Camarones con coco de Sisal.
- Frijol con puerco de Tekit.
- Queso relleno de Izamal.
- entre otros...

En cuanto a postres ofrece tradicionales delicias como:

- Flan de Tatich.
- Dulce de Papaya.
- Sorbete de Frutas.
- Entre otros...

Cabe destacar que uno de las principales cosas que puso en el mapa a [Los Almendros](#), fue su versión del Poc-Chuc, carne de cerdo marinada en naranja agria, que hoy es emblema de

la gastronomía yucateca. Este increíble y tradicional restaurante cuenta con una sucursal ubicada en Insurgentes Sur No. 1759, Alcaldía Álvaro Obregón, en la Ciudad de México.

... Hoy como siempre, el restaurante Los Almendros se distingue por la excelencia en sus platillos y se enorgullece de...

"PRESERVAR PARA MÉXICO Y EL MUNDO LA GASTRONOMÍA YUCATECA"

Página web: www.losalmendros.com.mx

TripAdvisor: Los Almendros Sur.