

2025-08-08

Teya Viva ofrece auténtica comida yucateca en el corazón de Mérida

Autor: León Mata O.

Género: Nota Informativa

<https://www.gastrolabweb.com/especiales/2025/8/8/teya-viva-ofrece-autentica-comida-yucateca-en-el-corazon-de-merida-60257.html>

Entrelazadas están las historias de Yucatán y la Hacienda Teya, que fue fundada en 1683 y que hoy da nombre a la estación del Tren Maya en las afueras de Mérida. Lo que por varios siglos fue una propiedad agrícola y ganadera, llegó a 1900 con la prosperidad del henequén, pero cayó en ruinas sesenta años después.

Fue don Jorge Cárdenas quien intercambió su auto por la hacienda abandonada en 1974, y quien proyectó un rescate que llevaría más de dos décadas. Rescate que incluyó la apertura de un restaurante que a la larga se volvió uno de los más importantes y representativos de la ciudad.

Desde 1995, el lugar ofrece a meridianos y visitantes platillos tradicionales de la Península, con el toque característico de la hacienda. Y en 2019 la familia Cárdenas apostó por un nuevo espacio en el centro de la ciudad, al interior de Paseo 60.

En este centro financiero y gastronómico, los herederos de don Jorge apostaron por continuar con su legado y pensaron en espacios modernos, una terraza amplia y detalles salpicados con reminiscencias de la historia de la Hacienda. Incluso trasplantaron una ceiba para "bautizar" el nuevo lugar.

El árbol así como el restaurante ya echó raíces. Teya Viva es una opción fresca para probar la gastronomía yucateca, con la conveniencia de estar prácticamente en el centro de la ciudad.

El espacio

Un mural de grandes dimensiones domina el restaurante. Detrás de la barra y vistiendo de gala la doble altura del salón, retrata las diferentes especies endémicas de la Península, que se aprovechan tanto para ornato como ingredientes. El artista local Gabriel Mendoza tuvo a bien representar el chile habanero, la naranja agria y la chaya.

En la barra relucen las diferentes formas de preparar café, que por cierto traen pequeños productores de Veracruz. Cruzando las mesas, la escalera sube a pequeños salones donde cuelgan diversos artefactos de la hacienda original, así como fotos de cómo era a finales del siglo XX. Afuera, la terraza siempre bulle de risas, aromas y movimiento.

La carta

El restaurante replica la fórmula exitosa de su predecesor: una carta breve, pero eficaz. Sobresale la pepita de calabaza, ingrediente esencial de dos platillos: los papadzules (también con opción vegana), y el sikil pak, una estrella yucateca que por muchos años estuvo relegada a los menús de cantinas, pero que en lustros recientes ha recuperado brillo, y con justa razón: la pepita, en equipo con el cilantro y el chile habanero, nos regala un dip cremoso pero con tropiezos crujientes.

Para los platillos fuertes, hay diferentes opciones de proteína, como el pescado X'catic, de sabores herbales y perfumados, con guarnición dulce de plátano frito. También el queso de bola, relleno de carne molida, es vasto y reponedor, con los toques agridulces y salsa k'ool blanca.

Pero lo que se lleva las palmas definitivamente es el cerdo. Su versión de la cochinita pibil es un viaje inmediato a los pilares de Yucatán, con las porciones precisas de maíz, habanero, frijol y achiote. El poc-chuc, platillo nocturno por excelencia, nos muestra las bondades del carbón, siempre con el toque ácido de la naranja. Imperdibles son los lomitos a la Valladolid, que balancean el picor de la salsa de tomate y chile de árbol con el huevo duro y los orientales ibes.

El postre

Para terminar el banquete, hay opciones frescas como el helado de sabores de temporada, pero el consejo es no desaprovechar la oportunidad de conocer el flan. Y es que este platillo era la obsesión de don Jorge quien, en los inicios del restaurante de la hacienda, hizo su propio trabajo "de campo" y probó todos los flanes de la ciudad, hasta llegar a una receta definitiva, que incluye caramelo y que es redonda, dulce, ligera y nostálgica.

El desayuno

Desde su apertura en 2019, Teya Viva ha destacado en su oferta de desayunos. No es inusual ver sus mesas llenas de locales que huyen del calor de la mañana y llegan en busca del pan dulce. Aconsejable es probar sus diferentes opciones de tortas, que pueden ser de castacán (primo de las carnitas preparado con lechón y que presume su crujir en cada mordida), de cochinita, de queso relleno o de chorizo de Valladolid. Populares también son los chilaquiles con cochinita, máxime cuando el aliño es cebolla curtida y chile habanero, y el pan francés, perfecto para terminar el almuerzo con un toque dulce.