

¡No te puedes perder las corundas!



¡Sin duda alguna uno de los platillos más representativos de Morelia, es el uchebo! Está hecho a base de elote tierno envuelto en su propia hoja y cocido al vapor. Los puedes encontrar en mercados locales.

ENCHILADAS MORELIANAS



Las enchiladas morelianas forman parte de los platillos más representativos de la ciudad. Las puedes encontrar en **La Plaza de San Agustín**, ¡Definitivamente un lugar 100% gastronómico!



ATE MORELIANO

Morelia posee una larga tradición en la elaboración de dulces, siendo la estrella sin discusión el ate, que cuenta con Denominación de Origen. Visita el Mercado de Dulces, ubicado en el Centro Histórico, así como el Museo del Dulce (Av. Francisco I. Madero Ote. 440, Centro Histórico).

CARNITAS

Las famosas **Carnitas Michoacanas** también las puedes encontrar en Morelia. Recuerda llevarlas para compartir con tus familiares y amigos.



MEZCAL CERVEZA ARTESANAL



Prueba la variedad de cervezas artesanales producidas localmente, que destacan por su calidad y creatividad. Además, el mezcal, por su versatilidad se explora en cocteles innovadores que capturan la esencia moreliana.



GASPA CHO

Si el **snack moreliano** se resumiera en un sabor...

MIXOLOGÍA

Si de mezclar se trata, no te puedes perder la variedad de bebidas y coctelería que tenemos en Morelia.



VINO & SABOR

LA CONSPIRACIÓN DE 1809
Allende 209, Centro.
@La Conspiración de 1809

MACAZAGA
Av. Acueducto 285, Vasco de Quiroga.
@Macazaga Cava & Grill

LUCIO
Venezuela 174A, Las Américas.
@Lucio

VICENTE
Perif. Paseo de la República 58, Nueva Jacarandas.
@Vicente Asador de Brasa

CANTERA DIEZ
Benito Juárez 63, Centro.
@Cantera Diez



RESTAURANTES EN MORELIA



MERCADOS

Conoce y experimenta las costumbres de la Ciudad a través de sus mercados. Uno de los más emblemáticos es el Mercado Revolución, mejor conocido como **Mercado de San Juan**, ubicado en el Centro Histórico.



SABORES DE MORELIA

Durante primavera y verano déjate envolver por los sabores que Morelia tiene para tí en “Sabores de Morelia”, que tienen lugar en espacios al aire libre, como el **Bosque Cuauhtémoc**.

Visita también el Mercado Nicolás Bravo (Santo Niño) y Mercado Independencia.

DEL MUNDO A MORELIA

KAITORI
Artilleros de 1847,
Chapultepec Oriente.
@Kaitori

LA PICCOLA ITALIA
Fray Manuel Navarrete 53,
Centro.
@La Piccola Italia

DE LEÑA ACUEDUCTO
Acueducto 1632A,
Chapultepec Nte.
@De Leña

MAMMUT
Av. Fco. I. Madero Ote. 1044,
Centro.
@Mammut Pizza Madero

KOMAKAI
Gob. Silvestre Guerrero 449,
Nueva Chapultepec.
@Komakai



LA CANTINA DE WILLY DESDE 1902
Guillermo Prieto 58, Centro.

CACTUX GASTROCULTURAL
Héroe de Nacozari 191, Centro.
@Cactux Morelia

TROPICAL MORELIA
Santiago Tapia 560, Centro.
@Tropical Morelia

MEZCALERÍA ESCAPULARIO
Bartolomé de Las Casas 327, Centro.
@Escapulario Mezcalería

VENADO AZUL
Bartolomé de Las Casas 203, Centro.
@Venado Azul Mezcalería

La combinación perfecta, ya sea solo o acompañado, sentarse en alguno de los cafés de los portales, plazas, jardines y casonas, es uno de los pasatiempos imperdibles que morelia te ofrece.



En Morelia nos sentimos orgullosos de recomendar la cocina de autor en manos de talentosos morelianos, quienes destacan por ser excelentes creadores culinarios que hacen de esta ciudad un deleite.

A CUAQUIER HORA

THERAI
Av. Acueducto 19-1, Centro.
@Therai

CAFÉ MICHELENA
Allende 209, Centro.
@Cafe Michelena

LIVERA CAFÉ
Benito Juárez 161, Centro.
@Livera Café

PANCOUPÉ
Artilleros de 1847,
Chapultepec Sur.
@Pancoupé Morelia

ORIGO PANADERÍA DE ORIGEN
Jardín Morelos 121, Centro.
@Origo

Cynthia Martínez
La Conspiración de 1809



Lucero Soto
La Cocina Michoacana



Fermin Ambas
Tata Mezcalería



COMPÁRTENOS TU FOTO

[f](#) [i](#) [t](#) [t](#)
Turismomorelia mx
#experienciamorelia
www.experienciamorelia.mx

