2024

SUPERBIA

SUMMER

SEIS SEMANAS DE SUPERBIA

Para celebrar la próxima apertura de nuestro nuevo destino UNICO en Puerto Vallarta, estamos emocionados de presentar seis semanas de Superbia, explorando la increíble cocina, música y arte de la región mientras anticipamos este emocionante lanzamiento.

Únete a nosotros en UNICO 20°87° Hotel Riviera Maya junto a seis chefs premiados de los mejores restaurantes del mundo, DJs celebridad, mixólogos expertos y artistas contemporáneos, todo en las impresionantes costas del Caribe Mexicano. En el programa: un menú de platos excepcionales, mixología de primer nivel, una atmósfera vibrante y experiencias únicas que te dejarán queriendo más.

SEMANA 1 • LUNES 15 AL DOMINGO 21 DE JULIO

Chef Joel Ornelas

Nació en Puerto Vallarta, es el Chef y co-propietario de Tintoque. Presenta ingredientes de origen local, destacando los sabores regionales. Con experiencia en restaurantes con estrellas MICHELIN en todo el mundo, incluidos Estados Unidos, Francia, Japón y Tailandia, y como Chef Creativo de Grupo Pangea, aporta una gran experiencia culinaria a su innovadora cocina en Tintoque.

17 - 21 JULIO Cena por tiempos en Cueva 7
6 P.M. - 11 P.M.

Mixóloga Amairani Maya

Nació en la Ciudad de México y ahora reside en Guadalajara, donde ha forjado una carrera en la hospitalidad, destacándose en la creación de cócteles con destilados artesanales, especialmente agave. Apasionada por transmitir la cultura mexicana a través de sus creaciones, su lema de vida es "fuimos creados para crear". Actualmente estudia mercadotecnia y sueña con establecer su propia agencia creativa para la industria de bares y restaurantes.

17 Y 20 JULIO Fiesta en la Piscina 20 87
1 P.M. - 3 P.M.

17 Y 21 JULIO Takeover en Cueva 7
7 P.M. - 9 P.M.

18 JULIO Takeover en Bar Balam
7 P.M. - 10 P.M.

19 JULIO Master Class en Palmera Lounge
5 P.M. - 6 P.M.

20 JULIO Takeover en Palmera Lounge
8 P.M. - 11 P.M.

Artista Efraín Lizárraga

Nacido en Mérida, Yucatán, este pintor autodidacta tardío ha dejado su huella en el mundo del arte desde 2005. Reconocido internacionalmente, ha sido invitado en la Bienal de Florencia y ha participado en destacados eventos culturales. Con un acervo de aproximadamente 1000 obras, es un miembro activo de la comunidad artística de Cancún desde 2012. Además, ha sido catedrático durante 15 años.

17 - 21 JULIO Tarde de artesano en Bar Balam
11 A.M. - 2 P.M.

17 - 21 JULIO Tarde de artesano en Bar Balam
7 P.M. - 9 P.M.

20°N 87°W

UNICO

Riviera Maya

2024

SUPERBIA

SUMMER

SEIS SEMANAS DE SUPERBIA

Para celebrar la próxima apertura de nuestro nuevo destino UNICO en Puerto Vallarta, estamos emocionados de presentar seis semanas de Superbia, explorando la increíble cocina, música y arte de la región mientras anticipamos este emocionante lanzamiento.

Únete a nosotros en UNICO 20°87° Hotel Riviera Maya junto a seis chefs premiados de los mejores restaurantes del mundo, DJs celebridad, mixólogos expertos y artistas contemporáneos, todo en las impresionantes costas del Caribe Mexicano. En el programa: un menú de platos excepcionales, mixología de primer nivel, una atmósfera vibrante y experiencias únicas que te dejarán queriendo más.

SEMANA 2 • LUNES 22 AL DOMINGO 28 DE JULIO

Chef Nicolas Cano

Chef talentoso de Guanajuato, encuentra su inspiración culinaria en la naturaleza y las tradiciones familiares. Con experiencia en equipos liderados por reconocidos chefs como Enrique Olvera y Alejandro Ruiz, ahora lidera los restaurantes Jardín Nebulosa en San Sebastián Del Oeste, Jalisco, y Casa Mezcales en Bahía de Banderas, Nayarit. Su pasión por la cocina y la conservación del medio ambiente lo han destacado en festivales gastronómicos y le han otorgado premios, incluido el reconocimiento como uno de los 250 mejores restaurantes de México y un premio por su innovadora experiencia gastronómica en Madrid, España.

24 - 28 JULIO — **Cena por tiempos en Cueva 7**
6 P.M. - 11 P.M.

Mixólogo Oscar Becerra

Con casi dos décadas en la mixología, Óscar Becerra es un referente. Nominado y galardonado en los Bartender Awards, es reconocido por su mentoría y por innovar con cursos como "Bartender para no Bartenders". Su presencia en la radio y su talento para desarrollar menús y cócteles lo mantienen como una figura destacada en la industria.

24 Y 27 JULIO — **Fiesta en la Piscina 20 87**
1 P.M. - 3 P.M.

24 Y 28 JULIO — **Takeover en Cueva 7**
7 P.M. - 9 P.M.

25 JULIO — **Takeover en Bar Balam**
7 P.M. - 10 P.M.

26 JULIO — **Master Class en Palmera Lounge**
5 P.M. - 6 P.M.

27 JULIO — **Takeover en Palmera Lounge**
8 P.M. - 11 P.M.

Artista Cilau Valadez

Un artista plástico contemporáneo y maestro en la técnica de pintura con estambre, ha dejado una huella imborrable en el mundo del arte. Originario de Santiago Ixcuintla, Nayarit, y embajador cultural de la Riviera Nayarit, su obra ha sido exhibida en más de 100 exposiciones alrededor del mundo, desde Estados Unidos hasta Asia. Su arte trasciende fronteras, uniendo culturas a través de la creatividad.

24 - 28 JULIO — **Tarde de artesano en Bar Balam**
11 A.M. - 2 P.M.

24 - 28 JULIO — **Tarde de artesano en Bar Balam**
7 P.M. - 9 P.M.

20° N 87° W

UNICO

Riviera Maya

2024

SUPERBIA

SUMMER

SEIS SEMANAS DE SUPERBIA

Para celebrar la próxima apertura de nuestro nuevo destino UNICO en Puerto Vallarta, estamos emocionados de presentar seis semanas de Superbia, explorando la increíble cocina, música y arte de la región mientras anticipamos este emocionante lanzamiento.

Únete a nosotros en UNICO 20°87° Hotel Riviera Maya junto a seis chefs premiados de los mejores restaurantes del mundo, DJs celebridad, mixólogos expertos y artistas contemporáneos, todo en las impresionantes costas del Caribe Mexicano. En el programa: un menú de platos excepcionales, mixología de primer nivel, una atmósfera vibrante y experiencias únicas que te dejarán queriendo más.

SEMANA 3 LUNES 29 DE JULIO AL DOMINGO 04 DE AGOSTO

Chef Luis Vázquez

Un chef mexicano de Guadalajara, Jalisco, que ha dejado su marca en restaurantes de alto nivel en todo México, incluyendo M Cocina Creativa, Tintoque y Lorea. Liderando operaciones culinarias en estos lugares, así como en los hermanos Loma 42 en Tepic y Nuevo Nayarit, demuestra su pasión por la comida, la gente y la música. Su cocina, basada en técnicas excepcionales, resalta la autenticidad de cada ingrediente, creando platos irresistibles y visualmente atractivos.

31 JULIO - 4 AGOSTO — Cena por tiempos en Cueva 7
6 P.M. - 11 P.M.

Mixólogo Mario Mendoza

Mario (Malberto) Mendoza, de León, Guanajuato, tiene 22 años de experiencia en hospitalidad. Es un promotor de la Cultura Líquida Mexicana y fundador de BEVA. Actualmente, es Gerente de Bares en un renombrado corporativo donde supervisa restaurantes como Noroc, Mar y Vino e Ik Mixology, además de ser Embajador de Tequila Trujillo.

31 JULIO Y 3 AGOSTO — Fiesta en la Piscina 20 87
1 P.M. - 3 P.M.

31 JULIO Y 4 AGOSTO — Takeover en Cueva 7
7 P.M. - 9 P.M.

1 AGOSTO — Takeover en Bar Balam
7 P.M. - 10 P.M.

2 AGOSTO — Master Class en Palmera Lounge
5 P.M. - 6 P.M.

3 AGOSTO — Takeover en Palmera Lounge
8 P.M. - 11 P.M.

Artista Manuel de la Peña

Manuel de la Peña se adentra en las intersecciones del arte contemporáneo y popular, en particular la cultura mexicana. Utiliza papel y pigmentos naturales para crear composiciones narrativas vibrantes y llenas de significado, desafiando al espectador a replantearse los límites entre el arte tradicional y el moderno.

31 JULIO - 4 AGOSTO — Tarde de artesano en Bar Balam
11 A.M. - 2 P.M.

31 JULIO - 4 AGOSTO — Tarde de artesano en Bar Balam
7 P.M. - 9 P.M.

20° N 87° W

UNICO

Riviera Maya

2024

SUPERBIA

SUMMER

SEIS SEMANAS DE SUPERBIA

Para celebrar la próxima apertura de nuestro nuevo destino UNICO en Puerto Vallarta, estamos emocionados de presentar seis semanas de Superbia, explorando la increíble cocina, música y arte de la región mientras anticipamos este emocionante lanzamiento.

Únete a nosotros en UNICO 20°87° Hotel Riviera Maya junto a seis chefs premiados de los mejores restaurantes del mundo, DJs celebridad, mixólogos expertos y artistas contemporáneos, todo en las impresionantes costas del Caribe Mexicano. En el programa: un menú de platos excepcionales, mixología de primer nivel, una atmósfera vibrante y experiencias únicas que te dejarán queriendo más.

SEMANA 4 • LUNES 05 AL DOMINGO 11 DE AGOSTO

Chef Mauricio Leal

Se formó en Café des Artistes en Puerto Vallarta antes de estudiar en la academia culinaria Gregoire Ferrandi en París. Perfeccionó sus habilidades en La Closerie de Lillas y regresó a Puerto Vallarta para liderar el servicio de catering en Four Seasons Hotel Punta Mita. Con su amigo de la infancia, Josue Jimenez, fundó Personal Chef y luego abrió ICU, conocido por su cocina mexicana innovadora.

7 - 11 AGOSTO — **Cena por tiempos en Cueva 7**
6 P.M. - 11 P.M.

Mixólogo Pepe Guti

Con 15 años en A y B, Pepe Guti es embajador de Tequila Patrón para Latinoamérica y el Caribe. Graduado en Gastronomía y Sommelier, es campeón nacional de coctelería y representante global de México. Como co-propietario de Dodo Café Cocktail Bar en Querétaro, es un destacado ponente y instructor de cocina, nominado como el mejor embajador de México dos veces.

7 Y 10 AGOSTO — **Fiesta en la Piscina 20 87**
1 P.M. - 3 P.M.

7 Y 11 AGOSTO — **Takeover en Cueva 7**
7 P.M. - 9 P.M.

8 AGOSTO — **Takeover en Bar Balam**
7 P.M. - 10 P.M.

9 AGOSTO — **Master Class en Palmera Lounge**
5 P.M. - 6 P.M.

10 AGOSTO — **Takeover en Palmera Lounge**
8 P.M. - 11 P.M.

Artist Gibran Julian

Originario de Guadalajara, México, este artista visual y muralista ha llevado su trabajo por todo México, Estados Unidos y Europa. Se destacó como artista seleccionado nacional por Traza Jalisco en 2021. Su distintivo trazo se refleja en personajes y paisajes atemporales, buscando transmitir sensaciones de calma y serenidad. Actualmente, se encuentra inmerso en la preparación de su nueva colección en cerámica de alta temperatura, titulada "WHITE CUSCOS" 2024.

7 - 11 AGOSTO — **Tarde de artesano en Bar Balam**
11 A.M. - 2 P.M.

7 - 11 AGOSTO — **Tarde de artesano en Bar Balam**
7 P.M. - 9 P.M.

20°N 87°W

UNICO

Riviera Maya

2024

SUPERBIA

SUMMER

SEIS SEMANAS DE SUPERBIA

Para celebrar la próxima apertura de nuestro nuevo destino UNICO en Puerto Vallarta, estamos emocionados de presentar seis semanas de Superbia, explorando la increíble cocina, música y arte de la región mientras anticipamos este emocionante lanzamiento.

Únete a nosotros en UNICO 20°87° Hotel Riviera Maya junto a seis chefs premiados de los mejores restaurantes del mundo, DJs celebridad, mixólogos expertos y artistas contemporáneos, todo en las impresionantes costas del Caribe Mexicano. En el programa: un menú de platos excepcionales, mixología de primer nivel, una atmósfera vibrante y experiencias únicas que te dejarán queriendo más.

SEMANA 5 • LUNES 12 AL DOMINGO 18 DE AGOSTO

Chef Salvador Carrillo

Oriundo de Puerto Vallarta, el chef Salvador Carrillo es un experto en cocina mexicana con más de 20 años de experiencia. Desde las calles de su ciudad hasta Dubai, ha destacado con conceptos como HOLA y NIDO, fusionando sabores latino y mediterráneo. Nombrado nominado al mejor chef de cocina Mediterránea en los Emiratos Árabes y ganador en 2020, ahora, con La Tienda Grande en Ixtapa y NIDO en Dubai, sigue compartiendo su pasión culinaria y desafiando límites.

14 - 18 AGOSTO — Cena por tiempos en Cueva 7
6 P.M. - 11 P.M.

Mixólogo Israel Diaz

Un renombrado mixólogo y embajador de Riviera Nayarit, Israel Díaz, ha cosechado elogios por sus innovadores cócteles presentados en Alquimista Cocktail Room en Nuevo Vallarta. Desde 2012, ha ganado premios, representado a México internacionalmente, dado conferencias en universidades y aparecido en programas de televisión como Master Chef México. Su influencia se extiende mucho más allá del bar.

14 Y 17 AGOSTO — Fiesta en la Piscina 20 87
1 P.M. - 3 P.M.

14 Y 18 AGOSTO — Takeover en Cueva 7
7 P.M. - 9 P.M.

15 AGOSTO — Takeover en Bar Balam
7 P.M. - 10 P.M.

16 AGOSTO — Master Class en Palmera Lounge
5 P.M. - 6 P.M.

17 AGOSTO — Takeover en Palmera Lounge
8 P.M. - 11 P.M.

Artista Gerardo Pontierr

Gerardo Pontierr, campeón mundial de construcción con Lego a los 10 años, combina su éxito como músico profesional con su creciente carrera en el arte plástico. Especializado en mosaicos tridimensionales con Lego, sus obras destacan en ferias y subastas nacionales e internacionales, siendo muy solicitadas.

14 - 18 AGOSTO — Tarde de artesano en Bar Balam
11 A.M. - 2 P.M.

14 - 18 AGOSTO — Tarde de artesano en Bar Balam
7 P.M. - 9 P.M.

20°N 87°W

UNICO

Riviera Maya

2024

SUPERBIA

SUMMER

SEIS SEMANAS DE SUPERBIA

Para celebrar la próxima apertura de nuestro nuevo destino UNICO en Puerto Vallarta, estamos emocionados de presentar seis semanas de Superbia, explorando la increíble cocina, música y arte de la región mientras anticipamos este emocionante lanzamiento.

Únete a nosotros en UNICO 20°87° Hotel Riviera Maya junto a cinco chefs premiados de los mejores restaurantes del mundo, DJs celebridad, mixólogos expertos y artistas contemporáneos, todo en las impresionantes costas del Caribe Mexicano. En el programa: un menú de platos excepcionales, mixología de primer nivel, una atmósfera vibrante y experiencias únicas que te dejarán queriendo más.

SEMANA 6 • LUNES 19 AL DOMINGO 25 DE AGOSTO

Chef Bernhard Guth

Bernhard Güth, chef apasionado, fusiona la cocina mediterránea con especias mexicanas en su aclamado restaurante TRIO en Puerto Vallarta. Tras una carrera en Europa y co-fundar el icónico bistro "Jean Claude" en Nueva York, su amor por la comida latina lo llevó a Puerto Vallarta en 1994. Con su distribuidora de vinos "Anfitrión de Mexico" y el apoyo de su esposa Lourdes, Bernhard sigue compartiendo su pasión por la buena comida y el buen vino con el mundo.

21 - 25 AGOSTO — **Cena por tiempos en Cueva 7**
6 P.M. - 11 P.M.

Mixólogo Jesús Gómez

Jesús Gómez es un bartender de la ciudad de Guadalajara con más de 7 años de experiencia en el Cocktail bar Oliveria. Desde el inicio de su carrera en este lugar, ha sido testigo de su evolución como uno de los primeros establecimientos dedicados exclusivamente a la coctelería en la ciudad. Su creatividad siempre ha sido una parte importante de su personalidad.

21 Y 24 AGOSTO — **Fiesta en la Piscina 20 87**
1 P.M. - 3 P.M.

21 Y 25 AGOSTO — **Takeover en Cueva 7**
7 P.M. - 9 P.M.

22 AGOSTO — **Takeover en Bar Balam**
7 P.M. - 10 P.M.

23 AGOSTO — **Master Class en Palmera Lounge**
5 P.M. - 6 P.M.

24 AGOSTO — **Takeover en Palmera Lounge**
8 P.M. - 11 P.M.

Artista Jhonatan Medina

Nacido en Guadalajara en 1985, este artista multidisciplinario cuenta con más de 15 años de experiencia. Actualmente, es artista residente en la Galería Sepia, y su trabajo ha sido influenciado por figuras como el escultor Víctor Gutiérrez y el arquitecto Sixto Langarica Dávila. Su obra ha adornado galerías y espacios culturales tanto a nivel nacional como internacional. En 2019, hizo historia como el primer artista mexicano en participar en la Muestra Internacional de Juguetes Piratas en Colombia. Desde 2021, colabora con el Patronato del Centro Estatal de Cancerología de Colima IAP en la Subasta Arte & Generosidad.

21 - 25 AGOSTO — **Tarde de artesano en Bar Balam**
11 A.M. - 2 P.M.

21 - 25 AGOSTO — **Tarde de artesano en Bar Balam**
7 P.M. - 9 P.M.

20° N 87° W

UNICO

Riviera Maya