

2025

SUPERBIA

SUMMER

UN TRIBUTO A NUESTROS ORÍGENES

Acompáñanos del 14 de julio al 24 de agosto

Este verano, regresamos a nuestras raíces con una celebración que resalta lo mejor de nuestra gastronomía, cultura y entorno local. Una experiencia cuidadosamente diseñada durante seis semanas, en homenaje a nuestro legado, donde chefs galardonados de los mejores restaurantes del mundo, DJs invitados, mixólogos expertos y artesanos contemporáneos revelan la riqueza de México a través de una sofisticada mirada contemporánea.

SEMANA 1 • LUNES 14 A DOMINGO 20 DE JULIO



CHEF JUAN EMILIO VILLASEÑOR

Especialista en cocina mexicana a fuego vivo. Fundador de La Cocinoteca en León, Maestro del Fuego y ganador en Memphis in May. Nombrado Chef del Año 2021. Su cocina expresa paz a través de la madera, el humo y la llama.

16 - 20 JUL — Cena por tiempos en **Cueva 7**
6 p.m. - 11 p.m.



MIXÓLOGO LUIS FELIPE VALLEJO

Experto en coctelería artesanal enfocado en procesos orgánicos y naturales. Creador de menús y entrenador de barras. Galardonado y certificado por AMBEAC y Tequila Experts.

16 Y 19 JUL — Pool Party en **20 87**
1 p.m. - 3 p.m.

16 Y 20 JUL — Takeover en **Cueva 7**
6 p.m. - 9 p.m.

17 JUL — Takeover en **Bar Balam**
7 p.m. - 9 p.m.

18 JUL — Master Class en **Palmera Lounge**
5 p.m. - 6 p.m.

19 JUL — Takeover en **Palmera Lounge**
8 p.m. - 10 p.m.



ARTISTA EDUARDO DUARTE

Diseñador multidisciplinario basado en Ciudad de México. Cofundador de RIBBA e INDUKA. Su trabajo combina diseño gráfico, mobiliario y objetos de uso diario con enfoque en accesibilidad.

16 - 20 JUL — Toma de control artesanal en **Bar Balam (tarde)**
11 a.m. - 2 p.m.

16 - 20 JUL — Toma de control artesanal en **Bar Balam (noche)**
7 p.m. - 9 p.m.

20° N 87° W

UNICO

Riviera Maya

2025

SUPERBIA

SUMMER

UN TRIBUTO A NUESTROS ORÍGENES

Acompáñanos del 14 de julio al 24 de agosto

Este verano, regresamos a nuestras raíces con una celebración que resalta lo mejor de nuestra gastronomía, cultura y entorno local. Una experiencia cuidadosamente diseñada durante seis semanas, en homenaje a nuestro legado, donde chefs galardonados de los mejores restaurantes del mundo, DJs invitados, mixólogos expertos y artesanos contemporáneos revelan la riqueza de México a través de una sofisticada mirada contemporánea.

SEMANA 2 • LUNES 21 A DOMINGO 27 DE JULIO



CHEF **LEOBARDO LARA**

Chef y propietario de La Fonda del Recuerdo, con más de 30 años preservando la tradición culinaria mexicana. Formado en Ibero. Participante en festivales internacionales.

23 - 27 JUL — Cena por tiempos en **Cueva 7**
6 p.m. - 11 p.m.



MIXÓLOGO **NOE MORGAN**

Originario de Veracruz, ha trabajado en hoteles y bares top en Riviera Maya desde 2012. Actualmente es embajador del Grupo Campari y facilitador de Campari Academy.

23 Y 26 JUL — Pool Party en **20 87**
1 p.m. - 3 p.m.

23 Y 27 JUL — Takeover en **Cueva 7**
6 p.m. - 9 p.m.

24 JUL — Takeover en **Bar Balam**
7 p.m. - 9 p.m.

25 JUL — Master Class en **Palmera Lounge**
5 p.m. - 6 p.m.

26 JUL — Takeover en **Palmera Lounge**
8 p.m. - 10 p.m.



ARTISTA **CÉSAR PERALTA**

Artista de Sonora que fusiona ilustración digital, pintura y realidad aumentada. Exhibido mundialmente, conecta lo personal y colectivo con formatos inmersivos.

23 - 27 JUL — Toma de control artesanal en **Bar Balam (tarde)**
11 a.m. - 2 p.m.

23 - 27 JUL — Toma de control artesanal en **Bar Balam (noche)**
7 p.m. - 9 p.m.

20° N 87° W

UNICO

Riviera Maya

2025

SUPERBIA

SUMMER

UN TRIBUTO A NUESTROS ORÍGENES

Acompáñanos del 14 de julio al 24 de agosto

Este verano, regresamos a nuestras raíces con una celebración que resalta lo mejor de nuestra gastronomía, cultura y entorno local. Una experiencia cuidadosamente diseñada durante seis semanas, en homenaje a nuestro legado, donde chefs galardonados de los mejores restaurantes del mundo, DJs invitados, mixólogos expertos y artesanos contemporáneos revelan la riqueza de México a través de una sofisticada mirada contemporánea.

SEMANA 3 • LUNES 28 DE JULIO A DOMINGO 3 DE AGOSTO



CHEF ALFREDO VILLANUEVA

Pionero culinario autodidacta, transformó la cocina norestense con Botanero Santa Lucía y ahora lidera el aclamado Villa Torél a nivel mundial.

30 JUL - 3 AGO — Cena por tiempos en **Cueva 7**
6 p.m. - 11 p.m.



MIXÓLOGO MARÍA JOSÉ CRUZ

De San Luis Potosí a Nueva York, Majo Cruz crea cócteles inolvidables como bartender principal en Mestixa Tulum, galardonado con estrella Michelin.

30 JUL Y 2 AGO — Pool Party en **20 87**
1 p.m. - 3 p.m.

30 JUL Y 3 AGO — Takeover en **Cueva 7**
6 p.m. - 9 p.m.

31 JUL — Takeover en **Bar Balam**
7 p.m. - 9 p.m.

1 AGO — Master Class en **Palmera Lounge**
5 p.m. - 6 p.m.

2 AGO — Takeover en **Palmera Lounge**
8 p.m. - 10 p.m.



ARTISTA IVÁN MADRIGAL

Escultor y pintor impresionista abstracto. Usa figuras Playmobil como símbolos filosóficos lúdicos, explorando contraste y autenticidad.

30 JUL - 3 AGO — Toma de control artesanal en **Bar Balam**
11 a.m. - 2 p.m. **(tarde)**

30 JUL - 3 AGO — Toma de control artesanal en **Bar Balam**
7 p.m. - 9 p.m. **(noche)**

20° N 87° W

UNICO

Riviera Maya

2025

SUPERBIA

SUMMER

UN TRIBUTO A NUESTROS ORÍGENES

Acompáñanos del 14 de julio al 24 de agosto

Este verano, regresamos a nuestras raíces con una celebración que resalta lo mejor de nuestra gastronomía, cultura y entorno local. Una experiencia cuidadosamente diseñada durante seis semanas, en homenaje a nuestro legado, donde chefs galardonados de los mejores restaurantes del mundo, DJs invitados, mixólogos expertos y artesanos contemporáneos revelan la riqueza de México a través de una sofisticada mirada contemporánea.

SEMANA 4 • LUNES 4 A DOMINGO 10 DE AGOSTO



CHEF LUCERO SOTO

Ex chef en Lu Cocina Michoacana, fusiona tradición e innovación. Apasionada por ingredientes locales, ampliamente reconocida.

6 - 10 AGO — Cena por tiempos en **Cueva 7**
6 p.m. - 11 p.m.



MIXÓLOGO JOSÉ OLIVAS

Mixólogo y creativo mexicano, co-creador de Handshake Speakeasy, bar #3 del mundo. Ha sido premiado por CANIRAC y World Class México por su innovación detrás de la barra.

6 Y 9 AGO — Pool Party en **20 87**
1 p.m. - 3 p.m.

6 Y 10 AGO — Takeover en **Cueva 7**
6 p.m. - 9 p.m.

7 AGO — Takeover en **Bar Balam**
7 p.m. - 9 p.m.

8 AGO — Master Class en **Palmera Lounge**
5 p.m. - 6 p.m.

9 AGO — Takeover en **Palmera Lounge**
8 p.m. - 10 p.m.



ARTISTA BRUNA LATIPHE

Fotógrafa de naturaleza y vida silvestre. Publicada por National Geographic. Sus impresiones de edición limitada reflejan momentos espirituales y atemporales en la naturaleza.

6 - 10 AGO — Toma de control artesanal en **Bar Balam (tarde)**
11 a.m. - 2 p.m.

6 - 10 AGO — Toma de control artesanal en **Bar Balam (noche)**
7 p.m. - 9 p.m.

20° N 87° W

UNICO

Riviera Maya

2025

SUPERBIA

SUMMER

UN TRIBUTO A NUESTROS ORÍGENES

Acompáñanos del 14 de julio al 24 de agosto

Este verano, regresamos a nuestras raíces con una celebración que resalta lo mejor de nuestra gastronomía, cultura y entorno local. Una experiencia cuidadosamente diseñada durante seis semanas, en homenaje a nuestro legado, donde chefs galardonados de los mejores restaurantes del mundo, DJs invitados, mixólogos expertos y artesanos contemporáneos revelan la riqueza de México a través de una sofisticada mirada contemporánea.

SEMANA 5 • LUNES 11 A DOMINGO 17 DE AGOSTO



CHEF **SERGIO CAMACHO**

Chef mexicano de vanguardia. Trabajó en El Bulli y otros. Presidente del Vatel Club México y figura en El Gourmet.

13 - 17 AGO — Cena por tiempos en **Cueva 7**
6 p.m. - 11 p.m.



MIXÓLOGO **AMAIRANI MAYA**

Bartender en Guadalajara. Especializada en cócteles con destilados mexicanos tradicionales como raicilla, mezcal, bacanora y tequila.

13 Y 16 AGO — Pool Party en **20 87**
1 p.m. - 3 p.m.

13 Y 17 AGO — Takeover en **Cueva 7**
6 p.m. - 9 p.m.

14 AGO — Takeover en **Bar Balam**
7 p.m. - 9 p.m.

15 AGO — Master Class en **Palmera Lounge**
5 p.m. - 6 p.m.

16 AGO — Takeover en **Palmera Lounge**
8 p.m. - 10 p.m.



ARTISTA **GABRIELA TATTO**

Artista mexicana con más de 30 años de experiencia. Reconocida por esculturas de animales fantásticos en bronce y resina. Exhibida nacional e internacionalmente.

13 - 17 AGO — Toma de control artesanal en **Bar Balam (tarde)**
11 a.m. - 2 p.m.

13 - 17 AGO — Toma de control artesanal en **Bar Balam (noche)**
7 p.m. - 9 p.m.

20° N 87° W

UNICO

Riviera Maya

2025

SUPERBIA

SUMMER

UN TRIBUTO A NUESTROS ORÍGENES

Acompáñanos del 14 de julio al 24 de agosto

Este verano, regresamos a nuestras raíces con una celebración que resalta lo mejor de nuestra gastronomía, cultura y entorno local. Una experiencia cuidadosamente diseñada durante seis semanas, en homenaje a nuestro legado, donde chefs galardonados de los mejores restaurantes del mundo, DJs invitados, mixólogos expertos y artesanos contemporáneos revelan la riqueza de México a través de una sofisticada mirada contemporánea.

SEMANA 6 • LUNES 18 A DOMINGO 24 DE AGOSTO



CHEF ZAHIE TÉLLEZ

Figura mediática y chef. Socia del restaurante Michelin Viva en Milán. Ex chef de Salotto CDMX, jueza de MasterChef y autora de libros de cocina.

20 - 24 AGO — Cena por tiempos en **Cueva 7**
6 p.m. - 11 p.m.



MIXÓLOGO EMILIO HERNÁNDEZ (WERO MEZCALERO)

Historiador y mixólogo especializado en bebidas destiladas y fermentadas. Miembro de Tlecán, un bar de mezcal reconocido globalmente.

20 Y 23 AGO — Pool Party en **20 87**
1 p.m. - 3 p.m.

20 Y 24 AGO — Takeover en **Cueva 7**
6 p.m. - 9 p.m.

21 AGO — Takeover en **Bar Balam**
7 p.m. - 9 p.m.

22 AGO — Master Class en **Palmera Lounge**
5 p.m. - 6 p.m.

23 AGO — Takeover en **Palmera Lounge**
8 p.m. - 10 p.m.



ARTISTA CÉSAR GARCÍA

Artista colombiano que fusiona ingeniería con arte abstracto usando corte láser. Inspirado por Gaudí y Hadid, su obra equilibra color y precisión.

20 - 24 AGO — Toma de control artesanal en **Bar Balam (tarde)**
11 a.m. - 2 p.m.

20 - 24 AGO — Toma de control artesanal en **Bar Balam (noche)**
7 p.m. - 9 p.m.

20° N 87° W

UNICO

Riviera Maya