2024

SUPERBIA

SUMMER

SEIS SEMANAS DE SUPERBIA

15 de Julio - 25 de Agosto, 2024

Para celebrar la próxima apertura de nuestro nuevo destino **UNICO** en **Puerto Vallarta**, estamos emocionados de presentar cinco 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.

20°N 105°W

#SUPERBIASUMMER
unicohotelrivieramaya.com

20°N 87°W
UNICO
Riviera Maya

CONOCE A NUESTROS CHEFS INVITADOS

Chef Bernhard Guth

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.

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.

Chef Mauricio Leal

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.