



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 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.

20°N 105°W

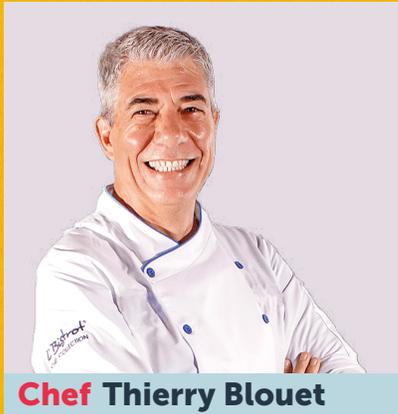
#SUPERBIASUMMER
unicohotelrivieramaya.com

20°N 87°W

UNICO

Riviera Maya

CONOCE A NUESTROS CHEFS INVITADOS



Criado en Francia y México, es co-propietario del Café des Artistes en Puerto Vallarta. Reconocido por su exquisita alta cocina, crea platos que cautivan los sentidos. Como defensor de la Gastronomía Francesa en Puerto Vallarta y de festivales culinarios en México desde hace mucho tiempo, Blouet también es miembro de la Academia Culinaria Francesa, facilitando el intercambio culinario entre chefs.

Moldeado por el legado culinario de su familia, es conocido por su experiencia en la cocina tradicional mexicana. Con formación de chefs de renombre y experiencia en restaurantes de primer nivel en todo el mundo, incluido Alcalde en Vallarta, su cocina encarna una mezcla de herencia e innovación.



Originario de Breisach am Rhein, se formó en cocinas europeas de primer nivel antes de destacarse en Bouley en la ciudad de Nueva York. Más tarde abrió Trio en Puerto Vallarta, conocido por su fusión de cocina mediterránea y mexicana, y es co-propietario del aclamado bistró Vitea.

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.



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.