



PROGRAMA TENTATIVO

29° FESTIVAL GOURMET INTERNACIONAL

PUERTO VALLARTA, RIVIERA NAYARIT, TEPIC / 7 AL 17 DE NOVIEMBRE DE 2024

TODAS LAS NOCHES SE DISFRUTA DEL FESTIVAL GOURMET

Disfrute del 7 al 17 de noviembre cada uno de los menús gourmet y cenas degustación de los más de 25 restaurantes participantes, sus extraordinarios Chefs invitados y Chefs locales en un gran ambiente gastronómico.

Cada restaurante se prepara para recibirlos durante los 10 días del evento en sus horarios habituales.

Más de 25 opciones para elegir en Puerto Vallarta, Riviera Nayarit y Tepic.

RESERVE DIRECTAMENTE EN CADA RESTAURANTE PARTICIPANTE

JUEVES, 07 DE NOVIEMBRE

GRAN INAUGURACIÓN, 7:00 PM

Un evento culinario de renombre internacional, donde reunimos a más de 25 restaurantes participantes y más de 60 chefs invitados y locales en el espectacular escenario de TierraLuna Gardens para celebrar la pasión por la gastronomía y el arte culinario.

Sumérjense en este ambiente gourmet espectacular mientras disfrutan de la compañía de amigos y amantes de la buena comida. La música en vivo y el ambiente festivo agregarán un toque extra de alegría a esta noche tan especial. Así que preparen sus paladares para nuestro evento de apertura lleno de sabor, pasión y vino.

LUGAR: TIERRALUNA GARDENS – HOTEL GARZA BLANCA PRESERVE/ \$ 2,100 PESOS

VIERNES, 08 DE NOVIEMBRE

FESTIVAL GOURMET EN TODOS LOS RESTAURANTES PARTICIPANTES.

Del 7 al 17 de Noviembre

Todos los restaurantes participantes abren sus puertas al público presentando el menú de su Chef invitado y lo mejor de su menú de su Chef local en sus horarios habituales.

Cada restaurante toma reservaciones de manera directa.



SAFARI GOURMET COSTA SUR, 6:00 PM

¡UNA INCREÍBLE EXPERIENCIA CULINARIA!

Tres paradas en tres exquisitos restaurantes de la Costa sur de Puerto Vallarta: disfrute de una exquisita entrada en restaurante Le Kliff, primer plato fuerte en Amixtli, segundo plato fuerte en Karuma y postre en Mousai, del Hotel Garza Blanca, coctel de bienvenida en cada restaurante y maridaje con vino incluido.

RESTAURANTES: LE KLIFF – AMIXTLI - KARUMA

PUNTO DE ENCUENTRO: PLAZA LÁZARO CÁRDENAS / 5:30 PM

\$2,800.00 PESOS / CUPO LIMITADO

***Sujeto a cambios con previo aviso.**

SÁBADO, 09 DE NOVIEMBRE

LA GRAN FIESTA DEL VINO Y EL ASADO 6:00 PM

Uno de los eventos más esperados del Festival Gourmet, donde reunimos a destacados viñedos y distribuidores de los mejores vinos de México y el mundo y que se llevará a cabo el sábado 09 de noviembre, en un ambiente de fiesta con restaurantes invitados donde podrán disfrutar de un exquisito asado preparado por restaurantes de Puerto Vallarta, Riviera Nayarit y Tepic.

LUGAR: RIVIERA NAYARIT – POR CONFIRMAR /\$600 PESOS

DOMINGO, 10 DE NOVIEMBRE

BRUNCH GOURMET - 10:00 AM – 2:30 PM

Un evento frente al mar inolvidable, disfrute de nuestro imperdible y espectacular brunch dominical con toda la familia, en el hotel Sheraton Baganvillas Resort

Una exquisita y amplia selección de platillos preparados por el Chef Reyna, su Chef invitado y toda su brigada de cocina, frescos cocteles, selectos vinos, mimosas, música de Mariachi y un gran ambiente al lado del mar.

LUGAR: HOTEL SHERATON BUGANVILLAS / POR CONFIRMAR/\$1,200 PESOS

LUNES 11 DE NOVIEMBRE

MESA DEL CHEF – RESTAURANTE KARUMA

¡UNA MÁGICA EXPERIENCIA CULINARIA!

RESTAURANTE KARUMA GARZA BLANCA PRESERVE / 20:00 HORAS

\$2,800.00 PESOS / CUPO LIMITADO



SAFARI GOURMET PUERTO VALLARTA, 6:00 PM

¡UNA INCREÍBLE EXPERIENCIA CULINARIA!

Cuatro paradas en cuatro exquisitos restaurantes de Puerto Vallarta, disfrute de una exquisita entrada en restaurante El Dorado, primer plato fuerte en Azafrán, segundo plato fuerte en Noroc y cerramos con broche de oro disfrutando del postre en el espectacular Café des Artistes, coctel de bienvenida en cada restaurante y maridaje con vino incluido.

RESTAURANTES: EL DORADO - AZAFRAN – NOROC - CAFÉ DES ARTISTES

PUNTO DE ENCUENTRO: RESTAURANTE EL DORADO / 5:45 PM

\$2,800 PESOS / CUPO LIMITADO / *Evento Sujeto a cambios con previo aviso.

MARTES, 12 DE NOVIEMBRE

CHEFS TALK SHOW 2024, 11:00 AM

¡LA IMPERDIBLE CHARLA CON LOS CHEFS DEL MOMENTO!

TEMA: POR CONFIRMAR

Exitosos y experimentados Chefs nos comparten sus motivaciones, inspiración y estrategias para lograr llegar a la cumbre y mantenerse activos en la escena gourmet de México y el mundo.

INVITADOS: TOP CHEFS

LUGAR: UTBB – RIVIERA NAYARIT

***PARTICIPANTES POR CONFIRMAR**

LA NOCHE DE ESTRELLAS, 7:00 PM

¡UNA NOCHE LLENA DE MAGIA GOURMET!

Con las melodías encantadoras de piano y violín llenando el aire en uno de los jardines mas hermosos de México, prepárese para sumergirse en un viaje culinario verdaderamente mágico. La velada lo llevara a través de una exquisita cena de varios tiempos, con cada platillo perfectamente maridado con vinos selectos. La **Chef Elena Reygadas**, nombrada la “Mejor Chef Mujer del Mundo” 2023 por The World’s 50 Best y galardonada con una estrella Michelin por su célebre restaurante Rosetta, honrará el evento junto al aclamado **Chef José Manuel Baños**, maestro de la alta cocina oaxaqueña y visionario detrás de Pitona. Junto con los anfitriones, el **Chef Thierry Blouet y Florencio Reyes**, estos extraordinarios chefs crearán una noche de elegancia, arte y sabor inigualable.

LUGAR: CAFÉ DES ARTISTES

CHEFS INVITADOS: ELENA REYGADAS – RESTAURANTE ROSETTA, CD. DE MÉXICO; JOSÉ MANUEL BAÑOS- RESTAURANTE PITONA, OAXACA

CHEFS ANFITRIONES: THIERRY BLOUET, FLORENCIO REYES

\$3,475.00 PESOS / CUPO LIMITADO



MIÉRCOLES, 13 DE NOVIEMBRE

GOURMET SAFARI PUNTA DE MITA

Un recorrido Gourmet de 4 tiempos por 3 exquisitos restaurantes participantes en Punta De Mita. Una de las experiencias gourmet más solicitadas y entretenidas del Festival, desde la puesta de sol y hasta la medianoche. Cena, champagne, vinos selectos y digestivos.

PUNTA DE MITA: ZICATELA – HECTORS KITCHEN - TUNA BLANCA

\$2,800 PESOS

PUNTO DE ENCUENTRO: RESTAURANTE ZICATELA A LAS 5:45 PM

*Sujeto a cambios con previo aviso.

JUEVES, 14 DE NOVIEMBRE

MESA DEL CHEF, MATHIEU RAVINEL – PUERTO VALLARTA

¡UNA MÁGICA EXPERIENCIA CULINARIA!

Te invitamos a una velada extraordinaria en esta mesa del chef, dirigida por el aclamado Mathieu Ravinel, quien con su pasión, creatividad y amplia experiencia culinaria inigualable será el anfitrión de una experiencia gastronómica inolvidable. Cada platillo, cuidadosamente elaborado como una verdadera obra de arte, te llevará a experimentar un recorrido sensorial único, complementada a la perfección con una exquisita selección de maridajes. Esta cena promete ser un evento inolvidable dentro del Festival Gourmet Internacional Puerto Vallarta.

KAISER MAXIMILIAN / 8:00 PM

\$2,800 PESOS / CUPO LIMITADO

VIERNES, 15 DE NOVIEMBRE

LA GRAN NOCHE ROSA

Un exquisito evento **Gourmet LGBTIQ+** en un ambiente exclusivo de la zona romántica de Puerto Vallarta, una mágica cena, con DJ, fuegos artificiales y un gran show en vivo frente al mar.

LUGAR: RESTAURANTE DAIQUIRI DICKS

HORA: 7:00 PM

\$2,100 PESOS



SÁBADO, 16 DE NOVIEMBRE

SABORES DE LA TIERRA POR INNOVA GOURMET Y VATEL CLUB MEXICO

Un nuevo y espectacular evento “de la granja a la mesa” en una hermosa hacienda en la campiña de Compostela, Nayarit, con una deliciosa degustación de cocina ahumada, presentando productos obtenidos del Jardín Innova Gourmet, una selección de vinos para maridar con parrillas a la leña, además de bebidas de mixología, tequila, mezcal y raicilla.

El evento será preparado por chefs internacionales de “Vatel Club” capítulo Puerto Vallarta, Riviera Nayarit.

El precio incluye transporte redondo Puerto Vallarta – Compostela – Puerto Vallarta.

LUGAR: HACIENDA COMPOSTELA / \$1,600 PESOS

PUNTO DE ENCUENTRO: 11:45 AM, CENTRO DE CONVENCIONES INTERNACIONAL PUERTO VALLARTA

DOMINGO, 17 DE NOVIEMBRE

PICNIC BAJO LAS PAROTAS

Cerramos con broche de oro el Festival Gourmet 2024 con la segunda edición de “Picnic bajo las Parotas”, en un hermoso rancho aguacatero en la campiña de Tepic, con una exquisita degustación de cocina de humo con productos adquiridos a no más de 100KMS alrededor del lugar del evento, una selección de vinos para maridar con el asado a la leña, tequila, mezcal, y servido por los restaurantes Loma 42 y Emiliano de Tepic.

LUGAR: RANCHO EMILIANO, TEPIC, NAYARIT / 2:00 PM

EVENTO DE CLAUSURA

\$1,550 PESOS

***Programa sujeto a cambios sin previo aviso.**