



## **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 24 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.

**24 opciones únicas** 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 nuestros 24 restaurantes participantes y más de 50 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.**



## **MESA DEL CHEF – RESTAURANTE AMIXTLI – CHEF ERICK BAUTISTA**

### **¡UNA MÁGICA EXPERIENCIA CULINARIA!**

¡Únete a nosotros para una experiencia culinaria única en la Mesa del Chef, donde el talento y la creatividad se fusionan en un ambiente exclusivo! **El reconocido Chef Erick Bautista**, actual líder de la cocina en Nol, Mérida, Yucatán, nos deleitará con un menú especial que resalta su estilo innovador, inspirado en las raíces mesoamericanas y en la riqueza de los ingredientes locales.

Durante este evento exclusivo, disfrutarás de una cena de varios tiempos, donde cada plato contará una historia a través de sabores auténticos y técnicas modernas. No te pierdas la oportunidad de conocer al chef en persona, quien compartirá su filosofía culinaria y la inspiración detrás de cada creación.

**RESTAURANTE AMIXTLI, XALLI BEACH CLUB / 18:00 HORAS**

**\$2,800.00 PESOS / CUPO LIMITADO**

## **LUNES, 11 DE NOVIEMBRE**

## **MESA DEL CHEF – RESTAURANTE KARUMA – CHEF MIGUEL RODRIGUEZ SAN JUAN**

### **¡UNA MÁGICA EXPERIENCIA CULINARIA!**

¡Únete a nosotros para una experiencia culinaria única en la Mesa del Chef, donde el talento y la creatividad se fusionan en un ambiente exclusivo! El reconocido Chef Miguel Rodríguez San Juan, con más de 25 años de experiencia en el sector gastronómico, nos llevará en un viaje a través de las cocinas asiática e italiana, destacando su experiencia en técnicas de brasa.

Durante este evento exclusivo, disfrutarás de una cena de varios tiempos, donde cada plato refleja el enfoque innovador y la pasión de Miguel por la cocina. No te pierdas la oportunidad de conocer al chef en persona, quien compartirá su filosofía culinaria y la inspiración detrás de cada creación.

**RESTAURANTE KARUMA GARZA BLANCA PRESERVE / 20:00 HORAS**

**\$2,800.00 PESOS / CUPO LIMITADO**

## **MESA DEL CHEF – RESTAURANTE LA CORONA – HOTEL BOUTIQUE VILLA PREMIERE - SINFONÍA DE SABORES CONTRASTANTE**

### **¡UNA MÁGICA EXPERIENCIA CULINARIA” DIPONIBLE DE LUNES 11 A JUEVES 14.**

Sumérgete en una velada culinaria inolvidable en La Corona, Restaurante del Hotel Boutique Villa Premiere. Bajo la dirección de la talentosa Chef Valeria Sánchez, disfrutarás de un menú exclusivo creado con pasión y creatividad, donde cada plato es una obra de arte.

Déjate llevar por los sabores auténticos y frescos de la región, cuidadosamente seleccionados y presentados en un ambiente íntimo y acogedor. Con cada bocado, vivirás una fusión de tradición y modernidad que refleja la esencia de la cocina mexicana contemporánea.



Acompañado de un maridaje perfecto, cada detalle ha sido pensado para brindarte una experiencia sensorial completa. Únete a nosotros en esta celebración gastronómica y descubre el verdadero significado de la hospitalidad a través de la visión única de la Chef Valeria. ¡Te esperamos para compartir esta experiencia excepcional!

**RESTAURANTE LA CORONA – VILLA PREMIERE BOUTIQUE HOTEL / 19:00 HORAS**  
**\$2,200.00 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, 6:00 PM, 8:30 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 **Chef Thierry Blouet**, estos extraordinarios chefs crearán una noche de elegancia, arte y sabor inigualable.



**LUGAR: CAFÉ DES ARTISTES**

**CHEF INVITADA: ELENA REYGADAS – RESTAURANTE ROSETTA, CD. DE MÉXICO**

**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: HECTOR'S KITCHEN - ZICATELA - 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**

Únete a nosotros para una noche exquisita celebrando la diversidad y la excelencia culinaria en la Noche Rosa, un evento gourmet exclusivo LGBTIQ+ en el corazón de la zona romántica de Puerto Vallarta, que se llevará a cabo en el impresionante Daiquiri Dick's on the Beach. Disfruta de una mágica cena frente al mar, con un deslumbrante espectáculo de fuegos artificiales y un emocionante show en vivo con un talentoso DJ.



Este año, nos complace dar la bienvenida al renombrado chef invitado Gonzalo, originario de La Piedad, Michoacán, México. Con más de 40 años de experiencia culinaria, Gonzalo combina los ricos sabores de la cocina californiana con influencias latinas, creando una experiencia inolvidable de la granja a la mesa. Su pasión por la cocina, arraigada en los recuerdos de las comidas familiares, brilla en cada plato que elabora.

¡Acompáñanos en una noche de sabores vibrantes, entretenimiento espectacular y una celebración de amor y unidad—un evento que no querrás perderte!

**LUGAR: RESTAURANTE DAIQUIRI DICKS ON THE BEACH**

**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 **Huerto 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 / \$2,100 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 100 KMS alrededor del lugar del evento, una selección de vinos para maridar con el asado a la leña, tequila, mezcal. Servido por los restaurantes Loma 42 y Emiliano de Tepic.

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

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

**EVENTO DE CLAUSURA**

**\$1,700 PESOS**

**\*Programa sujeto a cambios con previo aviso.**