



RESTAURANT BAR



NUNI

◈ Cocina Mexicana Contemporánea ◈

Chef's Table Wine Dinner



RSVP

21 NOVIEMBRE 2025

Restaurant Trio.

Calle Guerrero 264, Centro, Puerto
Vallarta

Tel 322 222 2196

Info@triopv.com

PAX: \$2,580 MXN

XCHEL GONZÁLEZ

WINE

DINNER



ULTIMATE PROVENCE ROSÉ 2024

Côtes de Provence AOC,
Plaine des Maures, France
Syrah, Cinsault, Grenache Noir, Rolle

Ensalada de Sandía, Fresa y Hierbabuena
con Ricotta y Chía

Watermelon, Strawberry, and Mint Salad
with Ricotta and Chia



MUSCHELKALK 2021 – MARTIN PASLER

Jois, Leithaberg, Burgenland
Muskat Ottonel, Chardonnay & Neuburger

Ceviche Tropical / Tropical Ceviche

Con leche de tigre de piña verde con habanero,
menta, jícama y tostadas de maíz azul.

With green pineapple leche de tigre featuring
habanero, mint, jícama, and blue corn tostadas.



VINO NARANJA / ORANGE WINE “POTENZIA ARANCIONE” 2022

Vecchio Consorzio 1953 – Colli Piacentini
Malvasía di Candia, Trebbiano & Ortrugo

Ecosistema de las Chinampas / Chinampa Ecosystem

Tamal de masa colada de ayocote y hoja de
aguacate, con chile atole verde de algas, puré de
huitlacoche lactofermentado, pepita de calabaza
y flor de calabaza.

Colada tamal of ayocote beans and avocado leaf,
with green algae chile atole, lacto-fermented
huitlacoche purée, pumpkin seeds, and squash
blossom.

*2022 – 2023 por San Pellegrino Young Chef Academy
Winner of “Most Sustainable Dish in Latin America and the Caribbean”*



PINOT NOIR “LLL” 2020 WEINGUT LANDMANN

Tuniberg, Baden, Germany
Biodynamic Wine

Crema de Hongos “La Malinche” / “La Malinche” Mushroom Soup

Crema de hongos rostizados con elote asado,
epazote y aceite de quelites.

Roasted mushroom cream soup with grilled
corn, epazote, and quelite oil.



GRAN RESERVA 2018 – CASA ANZA

Ruben Jr. & Ricardo Anzures
San Miguel de Allende, México
Cabernet Sauvignon, Tempranillo & Malbec

Rib Eye “Nuni” / “Nuni” Ribeye

A la parrilla con esquites cremosos, mayonesa de
cilantro, chile en polvo, queso chiapaneco
ahumado con leña y verduras a la parrilla.

With creamy esquites, cilantro mayonnaise, chili
powder, Chiapas smoked cheese, and grilled
vegetables.



MEZCAL “KUSCA” ENSAMBLE PALENQUE EL RAYO

Madrecuixe & Espadín

Texturas y Diversidad de Maíz / Textures and Diversity of Corn

Cheesecake de elote con helado de maíz rosa, gel
de naranja y crujiente de maíz.

Roasted corn cheesecake with pink corn ice
cream, orange gel, and popcorn crisp.

