

2023

SUPERBIA

SUMMER

UN VERANO PARA LOS SENTIDOS

CHEFS CON ESTRELLA MICHELIN. MIXÓLOGOS GALARDONADOS. ARTISTAS LOCALES EMERGENTES. TODO EN EL IMPRESIONANTE ENTORNO DE UNICO 20°87° EN RIVIERA MAYA.

Daremos la bienvenida a mixólogos de renombre mundial y expertos culinarios de los 50 mejores bares y restaurantes del mundo para ofrecer horas de cócteles épicos y cenas inolvidables, con un montón de fiestas junto a la piscina, música en vivo y el vibrante trabajo de nuestros artistas invitados. Únete a nosotros en un verano que celebra todos los sentidos y sumérgete en la energía bañada por el sol de la costa caribeña de México.

SEMANA I LUNES, 10 DE JULIO - DOMINGO, 16 DE JULIO



KIKO MOYA
CHEF

De familia de origen vasco, el chef Kiko Moya es una de las célebres figuras culinarias de Alicante, España. Aquí se encuentra su restaurante L'Escaleta, galardonado con dos estrellas Michelin y tres Soles Repsol. El estilo del restaurante es respetuoso con la tradición vasca y local, aunque también añade toques mediterráneos.

12 - 16 DE JULIO Cena por tiempos en Cueva 7
6 P.M. - 11 P.M.



CLAUDIA CABRERA
MIXÓLOGA

Claudia Cabrera, embajadora de la marca Fratelli Branca e influyente en las redes sociales, defiende a las mujeres del sector en Kaito Del Valle, una coctelería dirigida por mujeres que forma parte de los 26 mejores bares de Norteamérica. También ha obtenido dos nominaciones a los premios de la Fundación Tales of Cocktail.

12 Y 15 DE JULIO Fiesta en la Piscina 20 87
1 P.M. - 3 P.M.

12 Y 16 DE JULIO Takeover en Cueva 7
7 P.M. - 9 P.M.

13 DE JULIO Takeover en Bar Balam
7 P.M. - 10 P.M.

14 DE JULIO Master Class en Palmera Lounge
5 P.M. - 6 P.M.

15 DE JULIO Takeover en Palmera Lounge
8 P.M. - 11 P.M.



ALEJANDRO SABUGAL
ARTISTA

El pintor mexicano Alejandro Sabugal se inspira en el arte mural y urbano, centrándose en pinturas de grandes lienzos que van del realismo al expresionismo abstracto. Ha realizado exposiciones individuales y colectivas por todo México y Barcelona, y ahora encuentra su inspiración en el entorno natural de la Riviera Maya.

12 - 16 DE JULIO Tarde de artesano en Bar Balam
11 A.M. - 2 P.M.

12 - 16 DE JULIO Tarde de artesano en Bar Balam
7 P.M. - 9 P.M.

20°N 87°W

UNICO

Riviera Maya

2023

SUPERBIA

SUMMER

UN VERANO PARA LOS SENTIDOS

CHEFS CON ESTRELLA MICHELIN. MIXÓLOGOS GALARDONADOS. ARTISTAS LOCALES EMERGENTES. TODO EN EL IMPRESIONANTE ENTORNO DE UNICO 20°87° EN RIVIERA MAYA.

Daremos la bienvenida a mixólogos de renombre mundial y expertos culinarios de los 50 mejores bares y restaurantes del mundo para ofrecer horas de cócteles épicos y cenas inolvidables, con un montón de fiestas junto a la piscina, música en vivo y el vibrante trabajo de nuestros artistas invitados. Únete a nosotros en un verano que celebra todos los sentidos y sumérgete en la energía bañada por el sol de la costa caribeña de México.

SEMANA 2 LUNES 17 - DOMINGO 23 DE JULIO



PAOLA CARLINI
CHEF

Nació en Venezuela en una familia germano-española-italiana amante de la comida y de grandes cocineros. Su formación como chef en España en el 3 estrellas Michelin, El Celler de Can Roca, la lleva posteriormente a Reino Unido, donde pasó varios años como Sous Chef para Gü Desserts. Paola ahora trabaja en sus propias experiencias gastronómicas con chefs locales y nuevos espacios, donde trascienden la comida, la naturaleza, los ingredientes locales, el arte y la ciencia pero siempre tomando como inspiración sus raíces.

19 - 23 DE JULIO Cena por tiempos en Cueva 7
6 P.M. - 11 P.M.



LUIS TORRES
MIXÓLOGO

Luis Torres elabora cócteles creativos en Casa Prunes, un restaurante y bar ubicado en una impresionante mansión modernista. La sostenibilidad y la estacionalidad guían el menú, con giros creativos a clásicos como el Negroni Non-A.

19 Y 22 DE JULIO Fiesta en la Piscina 20 87
1 P.M. - 3 P.M.

19 Y 23 DE JULIO Takeover en Cueva 7
7 P.M. - 9 P.M.

20 DE JULIO Takeover en Bar Balam
7 P.M. - 10 P.M.

21 DE JULIO Master Class en Palmera Lounge
5 P.M. - 6 P.M.

22 DE JULIO Takeover en Palmera Lounge
8 P.M. - 11 P.M.



MANUEL DE LA PEÑA
ARTISTA

Manuel de la Peña se adentra en las intersecciones del arte contemporáneo y popular, en particular la cultura mexicana. Utiliza papel y pigmentos naturales para crear composiciones narrativas vibrantes y llenas de significado, desafiando al espectador a replantearse los límites entre el arte tradicional y el moderno.

19 - 23 DE JULIO Tarde de artesano en Bar Balam
11 A.M. - 2 P.M.

19 - 23 DE JULIO Tarde de artesano en Bar Balam
7 P.M. - 9 P.M.

20°N 87°W

UNICO

Riviera Maya

2023

SUPERBIA

SUMMER

UN VERANO PARA LOS SENTIDOS

CHEFS CON ESTRELLA MICHELIN. MIXÓLOGOS GALARDONADOS. ARTISTAS LOCALES EMERGENTES. TODO EN EL IMPRESIONANTE ENTORNO DE UNICO 20°87° EN RIVIERA MAYA.

Daremos la bienvenida a mixólogos de renombre mundial y expertos culinarios de los 50 mejores bares y restaurantes del mundo para ofrecer horas de cócteles épicos y cenas inolvidables, con un montón de fiestas junto a la piscina, música en vivo y el vibrante trabajo de nuestros artistas invitados. Únete a nosotros en un verano que celebra todos los sentidos y sumérgete en la energía bañada por el sol de la costa caribeña de México.

SEMANA 3 LUNES 24 - DOMINGO 30 DE JULIO



AURELIEN LEGEAY
CHEF

Chef Legeay, originario de Angers, Francia, desarrolló una pasión por las artes culinarias gracias al jardín botánico de sus abuelos y al oficio de carnicero. Con 15 años de experiencia y formación de los mejores chefs, entre ellos Maitres Cuisines de Francia, donde muestra auténtica gastronomía con ingredientes locales y sustentables a través de técnicas culinarias franco-mexicanas y tradiciones ancestrales, DÛM Todos Santos es el resultado de esa búsqueda en la que Aurélien, uno de los 12 Master Chefs reconocidos en México por la Asociación de Mâitres Cuisiniers de Francia.

**26 - 30
JULIO**

**Cena por tiempos en Cueva 7
6 P.M. - 11 P.M.**



MARÍA JOSÉ CRUZ
MIXÓLOGO

Bartender mexicana apasionada por la mezcla y fusión de sabores locales, desarrollando experiencias y creando cocteles conceptuales, mi pasión es transmitir mi magia a través de la coctelería.

**26 Y 29 DE
JULIO**

**Fiesta en la Piscina 20 87
1 P.M. - 3 P.M.**

**26 Y 30 DE
JULIO**

**Takeover en Cueva 7
7 P.M. - 9 P.M.**

**27 DE
JULIO**

**Takeover en Bar Balam
7 P.M. - 10 P.M.**

**28 DE
JULIO**

**Master Class en Palmera Lounge
5 P.M. - 6 P.M.**

**29 DE
JULIO**

**Takeover en Palmera Lounge
8 P.M. - 11 P.M.**



DIEGO ROMERO
ARTISTA

Diego Romero Sánchez, es Diseñador Industrial por la Universidad Autónoma Metropolitana de Ciudad de México y artista por vocación. La especialidad de Romero es el "arte sobre papel" y en cada una de sus obras, busca resaltar y exaltar las tradiciones mexicanas como un medio de promoción de nuestra cultura. La gama de colores, textura, profundidad, volumen y las diferentes técnicas del papel son algunos de los elementos que representan de manera única su obra.

**26 - 30
JULIO**

**Tarde de artesano en Bar Balam
11 A.M. - 2 P.M.**

**26 - 30
JULIO**

**Tarde de artesano en Bar Balam
7 P.M. - 9 P.M.**

20°N 87°W

UNICO

Riviera Maya

2023

SUPERBIA

SUMMER

UN VERANO PARA LOS SENTIDOS

CHEFS CON ESTRELLA MICHELIN. MIXÓLOGOS GALARDONADOS. ARTISTAS LOCALES EMERGENTES. TODO EN EL IMPRESIONANTE ENTORNO DE UNICO 20°87° EN RIVIERA MAYA.

Daremos la bienvenida a mixólogos de renombre mundial y expertos culinarios de los 50 mejores bares y restaurantes del mundo para ofrecer horas de cócteles épicos y cenas inolvidables, con un montón de fiestas junto a la piscina, música en vivo y el vibrante trabajo de nuestros artistas invitados. Únete a nosotros en un verano que celebra todos los sentidos y sumérgete en la energía bañada por el sol de la costa caribeña de México.

SEMANA 4 LUNES 31 DE JULIO - DOMINGO 6 DE AGOSTO



JOSEFINA SANTACRUZ
CHEF

Tras estudiar Administración Hotelera en México y realizar cursos en el Culinary Institute of America de Nueva York, Josefina viajó a Londres para explorar la cocina india, de Oriente Medio y asiática. Su fascinación por los sabores de Asia y Oriente Medio la han llevado a descubrir y aprender más sobre estas cocinas. Más tarde abrió La Trufa, y ahora es propietaria de Sesame y Páprika, que ofrecen platos de fusión.

2 - 6 DE AGOSTO Cena por tiempos en Cueva 7
6 P.M. - 11 P.M.



GERARDO CARRERA & ALFREDO CORRO
MIXÓLOGOS

Clasificado en el puesto 22 de los 50 mejores bares de Norteamérica, Sabina Sabe, cuenta con Gerardo Carrera, un experto mixólogo que crea cócteles excepcionales, acompañados de comida local y una cálida hospitalidad.

2 - 5 DE AGOSTO Fiesta en la Piscina 20 87
1 P.M. - 3 P.M.

2 - 6 DE AGOSTO Takeover en Cueva 7
7 P.M. - 9 P.M.

3 DE AGOSTO Takeover en Bar Balam
7 P.M. - 10 P.M.

4 DE AGOSTO Master Class en Palmera Lounge
5 P.M. - 6 P.M.

5 DE AGOSTO Takeover en Palmera Lounge
8 P.M. - 11 P.M.



ANGÉLICO JIMÉNEZ
ARTISTA

Taller Angélico Jiménez es un reconocido estudio en Oaxaca, conocido por los exquisitos tallados de alebrijes creadas por su propietario y artista, Angélico Jiménez. Los periodistas Luisa Serna y Abelardo Marcondes visitaron el taller como parte de la iniciativa 'Vive México', haciendo un recorrido en la nueva SUV híbrida todo terreno Lincoln Aviator Grand Touring 2020. Decoraron sus propios alebrijes guiados por el maestro artista, quien abrió las puertas de su estudio para mostrar sus creaciones.

2 - 6 DE AGOSTO Tarde de artesano en Bar Balam
11 A.M. - 2 P.M.

2 - 6 DE AGOSTO Tarde de artesano en Bar Balam
7 P.M. - 9 P.M.

20°N 87°W

UNICO

Riviera Maya

2023

SUPERBIA

SUMMER

UN VERANO PARA LOS SENTIDOS

CHEFS CON ESTRELLA MICHELIN. MIXÓLOGOS GALARDONADOS. ARTISTAS LOCALES EMERGENTES. TODO EN EL IMPRESIONANTE ENTORNO DE UNICO 20°87° EN RIVIERA MAYA.

Daremos la bienvenida a mixólogos de renombre mundial y expertos culinarios de los 50 mejores bares y restaurantes del mundo para ofrecer horas de cócteles épicos y cenas inolvidables, con un montón de fiestas junto a la piscina, música en vivo y el vibrante trabajo de nuestros artistas invitados. Únete a nosotros en un verano que celebra todos los sentidos y sumérgete en la energía bañada por el sol de la costa caribeña de México.

SEMANA 5 LUNES 7 - DOMINGO 13 DE AGOSTO



DREW DECKMAN
CHEF

Drew Deckman, nacido en Peachtree City (Georgia), se formó con chefs de renombre como Paul Bocuse y Jacques Maximin. Obtuvo una estrella Michelin por su trabajo en el restaurante Vitus y ganó el título de Rising Star-Chef en 2003. El restaurante de Deckman en El Mogor es un éxito notable, y él ha sido consultor de varias empresas, entre ellas Casa de Piedra y Bodega Paralelo. También es conocido por sus prácticas de cocina sostenible.

9 - 13 DE AGOSTO Cena por tiempos en Cueva 7
6 P.M. - 11 P.M.



JOSÉ LUIS LEÓN
MIXÓLOGO

José Luis León, del bar Limantour Liquor Store es un mixólogo de renombre mundial, que ocupa el 4° puesto entre los 50 mejores bares de Norteamérica. Es mentor de jóvenes barmans y ganador del Margarita of the Year.

9 Y 12 DE AGOSTO Fiesta en la Piscina 20 87
1 P.M. - 3 P.M.

9 Y 13 DE AGOSTO Takeover en Cueva 7
7 P.M. - 9 P.M.

10 DE AGOSTO Takeover en Bar Balam
7 P.M. - 10 P.M.

11 DE AGOSTO Master Class en Palmera Lounge
5 P.M. - 6 P.M.

12 DE AGOSTO Takeover en Palmera Lounge
8 P.M. - 11 P.M.



YOSAFAT DELGADO
ARTISTA

Las obras en miniatura de Yosafat Delgado de escenas icónicas de la cultura mexicana han causado revuelo en Internet. Delgado elabora meticulosamente réplicas en miniatura, como un típico quiosco de prensa o un lavadero multiusos, con detalles específicos como colillas en el suelo y carteles publicitarios. Las obras tienen aproximadamente el tamaño de la palma de la mano y pueden verse en la cuenta oficial de Delgado en Instagram. También presenta otras escenas callejeras y personajes internacionales, incluida una impresionante figura de un astronauta.

9 -13 DE AGOSTO Tarde de artesano en Bar Balam
11 A.M. - 2 P.M.

9 -13 DE AGOSTO Tarde de artesano en Bar Balam
7 P.M. - 9 P.M.

20°N 87°W

UNICO

Riviera Maya

2023

SUPERBIA

SUMMER

UN VERANO PARA LOS SENTIDOS

CHEFS CON ESTRELLA MICHELIN. MIXÓLOGOS GALARDONADOS. ARTISTAS LOCALES EMERGENTES. TODO EN EL IMPRESIONANTE ENTORNO DE UNICO 20°87° EN RIVIERA MAYA.

Daremos la bienvenida a mixólogos de renombre mundial y expertos culinarios de los 50 mejores bares y restaurantes del mundo para ofrecer horas de cócteles épicos y cenas inolvidables, con un montón de fiestas junto a la piscina, música en vivo y el vibrante trabajo de nuestros artistas invitados. Únete a nosotros en un verano que celebra todos los sentidos y sumérgete en la energía bañada por el sol de la costa caribeña de México.

SEMANA 6 LUNES 14 - DOMINGO 20 DE AGOSTO



ZAHIE TELLEZ
CHEF

La chef Zahie Téllez combina sabores únicos inspirados en sus abuelas libanesa y mexicana. Se formó con el chef Ugo Alciati en Italia y más tarde se convirtió en la chef ejecutiva de Salotto en Polanco, promoviendo la cocina regional italiana y ganando numerosos premios. Téllez es chef de la marca Bohemia, Asesora de Evaluación de la Distinción Bohemia e imparte clases de gastronomía en el CESSA. También es propietaria de José Guadalupe, Platos de Cuchara en el complejo culinario Mesa Nápoles.

16 - 20 DE AGOSTO Cena por tiempos en Cueva 7
6 P.M. - 11 P.M.



RODRIGO URRACA & JOSÉ EDUARDO OLIVAS
MIXÓLOGOS

Rodrigo comenzó su vida laboral como reportero de noticias durante 5 años, dejando su trabajo para comenzar en el mundo de los bares con Red Bull, donde aprendió y comenzó su pasión por el servicio. Actualmente trabaja con una distribuidora de bebidas espirituosas llamada COOP, haciendo Relaciones Públicas para sus marcas. En 2019 se convirtió en socio fundador del bar Handshake que hoy en día es el bar #11 del mundo según los 50 Best Bars.

16 Y 19 DE AGOSTO Fiesta en la Piscina 20 87
1 P.M. - 3 P.M.

16 Y 20 DE AGOSTO Takeover en Cueva 7
7 P.M. - 9 P.M.

17 DE AGOSTO Takeover en Bar Balam
7 P.M. - 10 P.M.

18 DE AGOSTO Master Class en Palmera Lounge
5 P.M. - 6 P.M.

19 DE AGOSTO Takeover en Palmera Lounge
8 P.M. - 11 P.M.



CLAUDIA ANTUNES
ARTISTA

Claudia Antunes es una artista contemporánea mexicana con más de 15 años de experiencia en el arte visual. Es licenciada en psicología y se ha formado en academias de México y Europa. Antunes se especializa en retratar emociones a través de líneas limpias, equilibrio y colores sólidos, utilizando sus técnicas practicadas para capturar las cicatrices de las emociones en el lienzo. Se identifica con los rostros que pinta y crea un código único para explicar y ocultar sus historias.

16 - 20 DE AGOSTO Tarde de artesano en Bar Balam
11 A.M. - 2 P.M.

16 - 20 DE AGOSTO Tarde de artesano en Bar Balam
7 P.M. - 9 P.M.

20° N 87° W

UNICO

Riviera Maya