

SUPERBIA

UN TRIBUTO A NUESTROS ORÍGENES

Este verano, regresamos a nuestras raíces con una celebración que resalta lo mejor de nuestra gastronomía, cultura y entorno local. Una experiencia cuidadosamente diseñada durante seis semanas, en homenaje a nuestro legado, donde chefs galardonados de los mejores restaurantes del mundo, DJs invitados, mixólogos expertos y artesanos contemporáneos revelan la riqueza de México a través de una sofisticada mirada contemporánea.

CHEF JUAN EMILIO VILLASEÑOR

Especialista en cocina mexicana a fuego vivo. Fundador de La Cocinoteca en León, Maestro del Fuego y ganador en Memphis in May. Nombrado Chef del Año 2021. Su cocina expresa paz a través de la madera, el humo y la llama.

16 - 20 JUL — Cena por tiempos en **Cueva 7**
6 p.m. - 11 p.m.

MIXÓLOGO **LUIS FELIPE VALLEJO**

Experto en coctelería artesanal enfocado en procesos orgánicos y naturales. Creador de menús y entrenador de barras. Galardonado y certificado por AMBEAC y Tequila Experts.

16 Y 19 JUL — Pool Party en **20 87**
1 p.m. - 3 p.m.

16 Y 20 JUL — **Takeover en Cueva 7**
6 p.m. - 9 p.m.

17 JUL ————— **Takeover en Bar Balam**
7 p.m. - 9 p.m.

18 JUL ————— **Master Class en Palmera Lounge**
5 p.m. - 6 p.m.

19 JUL ————— **Takeover en Palmera Lounge**
8 p.m. - 10 p.m.

ARTISTA **EDUARDO DUARTE**

Diseñador multidisciplinario basado en Ciudad de México. Cofundador de RIBBA e INDUKA. Su trabajo combina diseño gráfico, mobiliario y objetos de uso diario con enfoque en accesibilidad.

16 - 20 JUL — Toma de control artesanal en **Bar Balam (tarde)**
11 a.m. - 2 p.m.

16 - 20 JUL — Toma de control artesanal en **Bar Balam (noche)**
7 p.m. - 9 p.m.

UNICO

Riviera Maya

This image shows a vertical strip of a repeating pattern. The pattern consists of stylized icons in blue and gold colors on a cream-colored background. The icons are arranged in a vertical sequence and include: a hand holding a leafy branch, a sunburst, a bowl, a fork and knife, a palm tree, a cocktail shaker, a star, a lightbulb, a martini glass, a hand holding a glass, a seashell, and a flower. The pattern is repeated vertically, creating a continuous design.

SUMMER

Acompáñanos del 14 de julio al 24 de agosto

SEMANA 2 • LUNES 21 A DOMINGO 27 DE JULIO

A chef in a white uniform is shown from the waist up, holding a large bunch of red chili peppers. He is looking intently at the peppers. The background is dark, and there are more chili peppers scattered around him, some in a large metal bowl.

Chef y propietario de La Fonda del Recuerdo, con más de 30 años preservando la tradición culinaria mexicana. Formado en Ibero. Participante en festivales internacionales.

.....



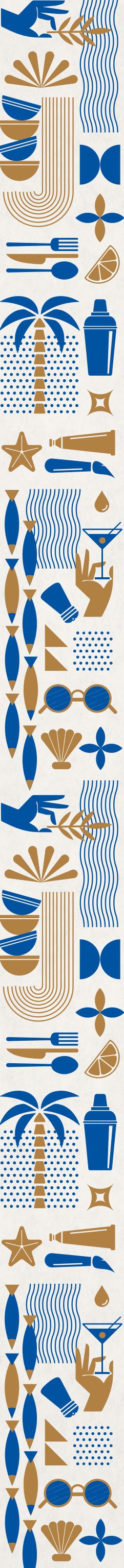
Originario de Veracruz, ha trabajado en hoteles y bares top en Riviera Maya desde 2012. Actualmente es embajador del Grupo Campari y facilitador de Campari Academy.

26 JUL ————— **Takeover en Palmera Lounge**
8 p.m. - 10 p.m.

23 - 27 JUL — Toma de control artesanal en **Bar Balam (noche)**
7 p.m. - 9 p.m.

20° N 87° W

Riviera Maya



2025

SUPERBIA

SUMMER

UN TRIBUTO A NUESTROS ORÍGENES

Acompáñanos del 14 de julio al 24 de agosto

Este verano, regresamos a nuestras raíces con una celebración que resalta lo mejor de nuestra gastronomía, cultura y entorno local. Una experiencia cuidadosamente diseñada durante seis semanas, en homenaje a nuestro legado, donde chefs galardonados de los mejores restaurantes del mundo, DJs invitados, mixólogos expertos y artesanos contemporáneos revelan la riqueza de México a través de una sofisticada mirada contemporánea.

SEMANA 3 • LUNES 28 DE JULIO A DOMINGO 3 DE AGOSTO



CHEF ALFREDO VILLANUEVA

Pionero culinario autodidacta, transformó la cocina norestense con Botanero Santa Lucía y ahora lidera el aclamado Villa Torél a nivel mundial.

30 JUL - 3 AGO — Cena por tiempos en **Cueva 7**
6 p.m. - 11 p.m.



MIXÓLOGO MARÍA JOSÉ CRUZ

De San Luis Potosí a Nueva York, Majo Cruz crea cócteles inolvidables como bartender principal en Mestixa Tulum, galardonado con estrella Michelin.

30 JUL Y 2 AGO — Pool Party en **20 87**
1 p.m. - 3 p.m.

30 JUL Y 3 AGO — Takeover en **Cueva 7**
6 p.m. - 9 p.m.

31 JUL — Takeover en **Bar Balam**
7 p.m. - 9 p.m.

1 AGO — Master Class en **Palmera Lounge**
5 p.m. - 6 p.m.

2 AGO — Takeover en **Palmera Lounge**
8 p.m. - 10 p.m.



ARTISTA IVÁN MADRIGAL

Escultor y pintor impresionista abstracto. Usa figuras Playmobil como símbolos filosóficos lúdicos, explorando contraste y autenticidad.

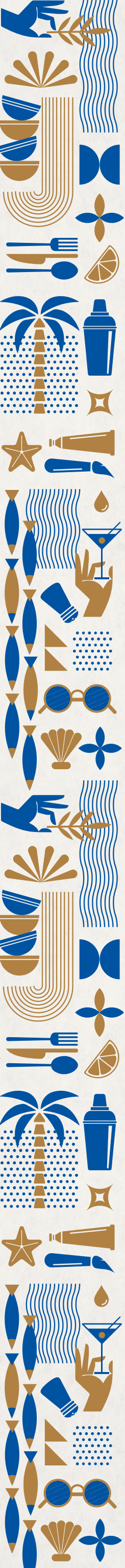
30 JUL - 3 AGO — Toma de control artesanal en **Bar Balam (tarde)**
11 a.m. - 2 p.m.

30 JUL - 3 AGO — Toma de control artesanal en **Bar Balam (noche)**
7 p.m. - 9 p.m.

20°N 87°W

UNICO

Riviera Maya



2025

SUPERBIA

SUMMER

UN TRIBUTO A NUESTROS ORÍGENES

Acompáñanos del 14 de julio al 24 de agosto

Este verano, regresamos a nuestras raíces con una celebración que resalta lo mejor de nuestra gastronomía, cultura y entorno local. Una experiencia cuidadosamente diseñada durante seis semanas, en homenaje a nuestro legado, donde chefs galardonados de los mejores restaurantes del mundo, DJs invitados, mixólogos expertos y artesanos contemporáneos revelan la riqueza de México a través de una sofisticada mirada contemporánea.

SEMANA 4 • LUNES 4 A DOMINGO 10 DE AGOSTO



CHEF PEDRO EVIA

Chef autodidacta, Pedro es un referente de la cocina yucateca moderna. Su restaurante Kuuk y su reconocimiento en The Best Chef Awards 2024 consolidan su proyección internacional.

6 - 10 AGO — Cena por tiempos en **Cueva 7**
6 p.m. - 11 p.m.



MIXÓLOGO JOSÉ OLIVAS

Mixólogo y creativo mexicano, co-creador de Handshake Speakeasy, bar #3 del mundo. Ha sido premiado por CANIRAC y World Class México por su innovación detrás de la barra.

6 Y 9 AGO — Pool Party en **20 87**
1 p.m. - 3 p.m.

6 Y 10 AGO — Takeover en **Cueva 7**
6 p.m. - 9 p.m.

7 AGO — Takeover en **Bar Balam**
7 p.m. - 9 p.m.

8 AGO — Master Class en **Palmera Lounge**
5 p.m. - 6 p.m.

9 AGO — Takeover en **Palmera Lounge**
8 p.m. - 10 p.m.



ARTISTA BRUNA LATIPHE

Fotógrafa de naturaleza y vida silvestre. Publicada por National Geographic. Sus impresiones de edición limitada reflejan momentos espirituales y atemporales en la naturaleza.

6 - 10 AGO — Toma de control artesanal en **Bar Balam (tarde)**
11 a.m. - 2 p.m.

6 - 10 AGO — Toma de control artesanal en **Bar Balam (noche)**
7 p.m. - 9 p.m.

20°N 87°W

UNICO

Riviera Maya

This image shows a vertical strip of a repeating pattern. The design is composed of various stylized icons in blue and gold colors on a cream-colored background. The icons include palm trees, seashells, sunglasses, a hand holding a leaf, a sunburst, a bowl, a fork and knife, a cocktail shaker, a star, a tube of sunscreen, a hand holding a martini glass, a lightbulb, a hand, a fan, a flower, a hand holding a leaf, a sunburst, a bowl, a fork and knife, a cocktail shaker, a star, a tube of sunscreen, a hand holding a martini glass, a lightbulb, a hand, a fan, a flower, and a hand holding a leaf. The pattern is arranged in a vertical sequence, with some elements repeated.

SUMMER

Acompáñanos del 14 de julio al 24 de agosto

SEMANA 5 • LUNES 11 A DOMINGO 17 DE AGOSTO



13 - 17 AGO — Cena por tiempos en **Cueva 7**
6 p.m. - 11 p.m.



13 Y 16 AGO — Pool Party en **20 87**
1 p.m. - 3 p.m.

13 Y 17 AGO — Takeover en **Cueva 7**
6 p.m. - 9 p.m.

14 AGO ————— **Takeover en Bar Balam**
7 p.m. - 9 p.m.

15 AGO ————— **Master Class en Palmera Lounge**
5 p.m. - 6 p.m.

16 AGO ————— **Takeover en Palmera Lounge**
8 p.m. - 10 p.m.



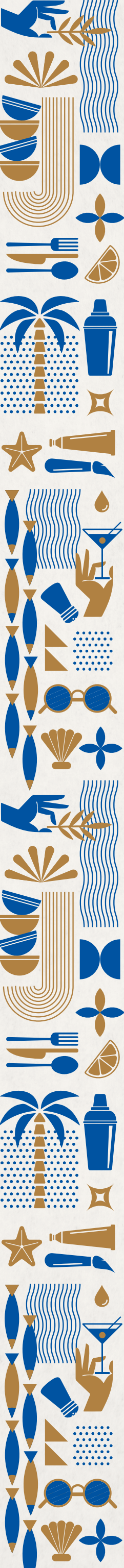
13 - 17 AGO — Toma de control artesanal en **Bar Balam (tarde)**
11 a.m. - 2 p.m.

13 - 17 AGO — Toma de control artesanal en en **Bar Balam**
7 p.m. - 9 p.m. **(noche)**

20° N 87° W

UNICO

Riviera Maya



2025

SUPERBIA

SUMMER

UN TRIBUTO A NUESTROS ORÍGENES

Acompáñanos del 14 de julio al 24 de agosto

Este verano, regresamos a nuestras raíces con una celebración que resalta lo mejor de nuestra gastronomía, cultura y entorno local. Una experiencia cuidadosamente diseñada durante seis semanas, en homenaje a nuestro legado, donde chefs galardonados de los mejores restaurantes del mundo, DJs invitados, mixólogos expertos y artesanos contemporáneos revelan la riqueza de México a través de una sofisticada mirada contemporánea.

SEMANA 6 • LUNES 18 A DOMINGO 24 DE AGOSTO



CHEF ZAHIE TÉLLEZ

Figura mediática y chef. Socia del restaurante Michelin Viva en Milán. Ex chef de Salotto CDMX, jueza de MasterChef y autora de libros de cocina.

20 - 24 AGO — Cena por tiempos en **Cueva 7**
6 p.m. - 11 p.m.



MIXÓLOGO EMILIO HERNÁNDEZ (WERO MEZCALERO)

Historiador y mixólogo especializado en bebidas destiladas y fermentadas. Miembro de Tlecán, un bar de mezcal reconocido globalmente.

20 Y 23 AGO — Pool Party en **20 87**
1 p.m. - 3 p.m.

20 Y 24 AGO — Takeover en **Cueva 7**
6 p.m. - 9 p.m.

21 AGO — Takeover en **Bar Balam**
7 p.m. - 9 p.m.

22 AGO — Master Class en **Palmera Lounge**
5 p.m. - 6 p.m.

23 AGO — Takeover en **Palmera Lounge**
8 p.m. - 10 p.m.



ARTISTA CÉSAR GARCÍA

Artista colombiano que fusiona ingeniería con arte abstracto usando corte láser. Inspirado por Gaudí y Hadid, su obra equilibra color y precisión.

20 - 24 AGO — Toma de control artesanal en **Bar Balam (tarde)**
11 a.m. - 2 p.m.

20 - 24 AGO — Toma de control artesanal en **Bar Balam (noche)**
7 p.m. - 9 p.m.

20°N 87°W

UNICO

Riviera Maya