



AGENDA

PUNTA MITA GOURMET & GOLF 2025

JUEVES, 4 DE DICIEMBRE DE 2025

4:00 pm. - 5:30 pm

Punta Mita Golf Challenge de Golf.com

Campo de prácticas, Punta Mita Golf Club

Tras una breve clase sobre la importancia de la rutina de calentamiento, únete y disfruta de un partido de 4 hoyos entre la miembro del Salón de la Fama de la LPGA Lorena Ochoa y el profesional mexicano en el campo de golf Pacífico, con comentarios en directo del presentador del evento, Carl Emberson y el invitado especial Craig «The Walrus» Stadler. Cócteles gourmet y de golf exclusivos de Tequila Patrón mientras sigue el partido.

6:30 pm - 10:00 pm

Cóctel de inauguración Aeroméxico - Delta

The St. Regis Punta Mita Resort –Sea Breeze

Todo está listo para una primera noche inolvidable, en la que daremos la bienvenida a un extraordinario elenco de estrellas culinarias para inaugurar la edición de este año de Punta Mita Gourmet & Golf. Esta celebración del sabor y la amistad volverá a reunir a chefs de talla mundial, la vibrante comunidad de Punta Mita y la incomparable belleza de nuestro entorno junto al Pacífico.

En su esperado debut, Daniela Soto-Innes, coronada Mejor Chef Femenina del Mundo 2019 y ahora chef de Rubra Punta de Mita, se une a nosotros para participar por primera vez en este emblemático evento. El querido maestro local Thierry Blouet regresa con una colaboración especial junto a su hija Vanessa Blouet, chef del aclamado restaurante Casa Blouet, un auténtico legado familiar de sabor. Añadiendo su característico espíritu isleño, el legendario Sam Choy, creador del mundialmente famoso Poke Bowl, trae el vibrante sabor de Hawái a Punta Mita. También haciendo su primera aparición, el célebre chef Rupam Bhagat impregnará la velada con las exóticas especias y los atrevidos sabores de la India, mientras que Héctor Leyva, de Hector's Kitchen y Zicatela, añade su toque costero contemporáneo.

Además, damos la bienvenida a La Once Mil, una deliciosa «taquería» gourmet que combina el sabor tradicional del taco mexicano con ingredientes de primera calidad. Nuestros chefs invitados serán recibidos por el chef ejecutivo Pablo Arias, de The St. Regis Punta Mita, y su equipo culinario, que se encargarán de que sea una noche inolvidable.

Vestimenta Sugerida: Resort Elegante | Color Azul Marino

VIERNES 5 DE DICIEMBRE, 2025

COPA DE GOLF DE PUNTA MITA - DÍA 1

Desayuno en el campo de prácticas

El equipo culinario del Four Seasons Punta Mita servirá el desayuno a los golfistas en el campo de prácticas.

A partir de las
7:00 am

8:30 am

📍 Campos de golf
Pacífico y Bahía

COMIENZO DE LA COPA DE GOLF DE PUNTA MITA

Punta Mita Gourmet & Golf Cup se juega durante dos días en los campos de golf Jack Nicklaus Pacífico y Bahía

Hay tres categorías diferentes de equipos de dos jugadores: división femenina, masculina y mixta.

Campo Pacífico: mejor bola de dos personas. HDCP 85 %. No se aplica diferencial de 10 golpes.

Cada jugador juega con su propia bola.

Campo Bahía: scramble de dos personas. HDCP 35 % del jugador A, 15 % del jugador B, los golpes totales del equipo se restan del total del equipo

- Si se aplica un diferencial de 10 golpes, el jugador B se reduce en consecuencia.

Se entregarán trofeos al 1.º, 2.º y 3.º de cada división, así como premios al más cercano al pin y a los ganadores del drive más largo.

ALMUERZOS

12:30 pm. - 3:30 pm

Disfrute de su almuerzo exclusivo seleccionado con un menú especialmente elaborado con maridaje de vinos por parte de nuestro sommelier invitado. Una muestra de Montage y Pendry en Punta Mita - Almuerzo patrocinado por Patrón & Ilegal Mezcal.

En lo que se ha convertido en un auténtico clásico de Punta Mita Gourmet & Golf, póngase sus shorts y diríjase al Kupuri Beach Club para disfrutar de una tarde de sabores de primera clase, música en vivo y brisa marina. Los invitados disfrutarán de tres experiencias de almuerzo distintas elaboradas por chefs de renombre:

Seleccione una de las opciones que se indican a continuación:

- **Restaurante Hector's Kitchen - Montage**

Una colaboración entre Xavier Salomon, de Montage Los Cabos, y David Serus, de Montage Laguna Beach, que aúna el refinado arte culinario de Montage.

- **Pendry Beach Bistro – Zona de playa**

Ben Martinek, de Pendry Newport Beach y el chef Kevin Lee regresan a Kupuri para ofrecer una experiencia de bistró costero con los pies en la arena y el Pacífico al borde de la mesa.

- **Omakase by Yasuo Asai – Asai Pergola**

El chef Yasuo Asai le invita a un viaje por la tradición japonesa con un almuerzo omakase delicadamente elaborado.

- **Rodrigo Cárdenas – Restaurante Bahía Four Seasons Punta Mita**

Four Seasons Punta Mita da la bienvenida al chef Rodrigo Cárdenas, chef ejecutivo del aclamado Don Artemio de Fort Worth, que regresa al restaurante Bahía. Formado en Nueva York y arraigado en las tradiciones culinarias de Coahuila, su cocina, nominada al premio James Beard, combina auténticos sabores mexicanos, técnicas refinadas e influencias costeras innovadoras.

- **Sam Choy en el restaurante Mita Mary - The St Regis Punta Mita**

Mita Mary, uno de los favoritos del evento, regresa este año para dar la bienvenida al legendario chef Sam Choy. Creador del mundialmente famoso Poke Bowl, trae los vibrantes sabores hawaianos a Punta Mita.

ACTIVIDADES PARA NO GOLFISTAS

9:30 am – 11:30 am

📍 Salida desde
Pacífico Beach Club
(llegar 10 minutos antes)

Excursión a Sayulita para visitar una destilería de raicilla: donde el lujo rústico se une a la tradición del agave

Una galardonada experiencia con el agave en seis exuberantes acres de tierras de cultivo costeras. Sumérjase en el aprendizaje sobre el agave, la gastronomía de la granja a la mesa y momentos seleccionados que combinan la sofisticación del valle de Napa con la calidez conmovedora de México.

Espacio limitado

10:30 am – 12:30 pm

📍 Salida desde el
muelle de Punta Mita
(llegar 10 minutos antes)

Avistamiento de ballenas

Punta Mita es famosa en esta época del año por ser un lugar único para disfrutar de las ballenas jorobadas. Disfrute de este viaje de dos horas en la comodidad de un catamarán por la bahía de Banderas, donde además de las ballenas, seguramente disfrutará de la belleza natural y otras especies de vida marina.

Espacio limitado

CENAS

6:00 pm o 8:00 pm

**Seleccione una de las opciones que se
enlistan a continuación:**

- **Restaurante Hector's Kitchen | Chef Rupam Bhagat patrocinado por Golf.com
Kupuri Beach Club**

Por primera vez en la historia de Punta Mita Gourmet & Golf, damos la bienvenida al aclamado chef indio Rupam Bhagat. Originario de Bombay, el chef Rupam se formó en las mejores cocinas de la India antes de dejar su huella en Estados Unidos con su famoso restaurante Indian Paradox de San Francisco. Conocido por su cocina moderna y especiada, ahora lleva los vibrantes colores, aromas y texturas de la India a Hector's Kitchen, elaborando un menú que combina a la perfección la gastronomía india con la elegancia costera de Punta Mita.

- **Restaurante Sufito con Chefs Thierry y Vanessa Blouet**

Reconocido por su dominio de la cocina fusión franco-mexicana — y su hija, la Chef Vanessa Blouet, cuya visión culinaria es creativa, emotiva y arraigada en la tradición. Juntos, ofrecen una experiencia gastronómica única que combina elegancia y calidez en el hermoso ambiente del restaurante Sufito, junto al mar.

- **Restaurante Dos Catrinas Four Seasons Resort Punta Mita Chef Leslie Durso por Punta Mita Properties**

Para el Punta Mita Gourmet & Golf Classic, estamos encantados de dar la bienvenida de nuevo a la chef vegana y wellness Leslie Durso, que regresa a su escenario favorito en Dos Catrinas. Leslie, una querida figura de este evento, ha cautivado al público año tras año con su cocina vibrante y vegana que combina a partes iguales creatividad, salud y sabor.

- **Restaurante Rubra de la chef Daniela Soto-Innes, presentada por American Express**

Por primera vez, Punta Mita Gourmet & Golf da la bienvenida a la chef Daniela Soto-Innes, coronada como la mejor chef femenina del mundo. Recibirá a los afortunados participantes en Rubra, su aclamado nuevo restaurante en Punta de Mita, que ya es el destino gastronómico estrella de nuestra región, aportando su creatividad característica y los sabores mexicanos modernos. **Actividad fuera de las puertas de Punta Mita, se proporcionará transporte.*

- **Restaurante Carolina - The St. Regis Punta Mita Resort**

Siempre una de las cenas más esperadas de Punta Mita Gourmet & Golf, Carolina en The St. Regis Punta Mita da la bienvenida este año a las chefs mexicanas invitadas Lorea y Odette Olavarri Pons. Famosas por su cocina mexicana moderna y su refinada pastelería, estas talentosas hermanas elaborarán un elegante menú que combina la técnica francesa, los ingredientes locales y el espíritu creativo de la nueva generación culinaria de México.

- **The Deck– Punta Mita Golf Club**

Una cena de Punta Mita Gourmet & Golf en The Deck siempre es memorable, especialmente cuando dos chefs argentinos se encargan de la parrilla. Únase a los chefs Juan Guizzo y Federico Fernández, amigos desde hace mucho tiempo, que presentan una experiencia especial frente al mar, «Reef & Beef», maridada a la perfección con excepcionales vinos argentinos para una noche inolvidable.

SÁBADO 6 DE DICIEMBRE , 2025

COPA DE GOLF DE PUNTA MITA - DÍA 2

Desayuno en «The Deck» Punta Mita Golf Club

El chef Héctor Leyva y el equipo culinario de Punta Mita presentarán algunos de los platos antes del inicio del segundo día del torneo.

**A partir de las
9:00 am**

12:00 pm

**📍 Campos de golf
Pacífico y Bahía**

COMIENZO DE LA COPA DE GOLF DE PUNTA MITA

Campo Pacífico: mejor bola de dos personas. HDCP 85 %. No se aplica diferencial de 10 golpes.

Cada jugador juega con su propia bola.

Campo Bahía: Scramble de 2 personas. HDCP 35 % del jugador A, 15 % del jugador B, el se restan los golpes totales del equipo de la puntuación total del equipo. Si se aplica un diferencial de 10 golpes, el jugador B se reduce el jugador en consecuencia.

Se entregarán trofeos al 1.º, 2.º y 3.º de cada división, así como premios al golpe más cercano al hoyo y al drive más largo.

ACTIVIDADES PARA NO GOLFISTAS

9:30 am – 11:30 am

📍 Salida desde
Pacífico Beach Club
(llegar 10 minutos antes)

Clase de cocina y coctelería en Sayulita: donde el lujo rústico se une a la tradición del agave

Explora la tradición y la técnica que hay detrás de los sabores de México. Elaboración práctica de guacamole y tortillas en el comal, coctelería y experiencia gastronómica «de la granja a la mesa».

Espacio limitado

10:30 am – 12:30 pm

📍 Salida desde el
muelle de Punta Mita
(llegar 10 minutos antes)

Avistamiento de ballenas

Punta Mita es famosa en esta época del año por ser un lugar único para disfrutar de las ballenas jorobadas.

. Disfrute de este viaje de 2 horas en la comodidad de un catamarán por la bahía de Banderas, donde además de las ballenas, seguramente disfrutará de la belleza natural y otras especies de vida marina.

Espacio limitado

ALMUERZO PARA NO GOLFISTAS

12:30 pm – 3:00 pm

Sala VIP de Aeroméxico – Delta Airlines

THE DECK - Chef Héctor Leyva

El chef Héctor Leyva preparará un almuerzo especial para nuestros no golfistas, para que puedan observar parte del golf desde el mágico entorno de The Deck. Procedente de Oaxaca y favorito de los locales, disfrutará de un almuerzo especial con cócteles de Tequila Patrón.

6:30 pm – 11:00 pm

📍 Campo de prácticas
de Punta Mita Golf
Club

• Cena de clausura – American Express Punta Mita Gourmet & Golf 2025

La 14.ª edición del American Express Punta Mita Gourmet & Golf llega a su fin con una **cena para el recuerdo**, preparada por un excepcional equipo de chefs de los hoteles Montage y Pendry de EE. UU., con la que celebramos la próxima inauguración de los hoteles y residencias Montage y Pendry Punta Mita.

Con estaciones de cocina en vivo dispuestas alrededor del campo de prácticas, esta gran final es una vibrante celebración de tres días inolvidables de excelencia epicúrea y camaradería.

Acompáñenos a saborear las creaciones culinarias de:

Xavier Salomon, David Serus, Ben Martinek y Kevin Lee

Código de vestimenta sugerido: Resort elegante – Blanco

10:00 am - 3:00 pm

📍 Pacifico Beach Club

DOMINGO 7 DE DICIEMBRE DE 2025

Brunch de clausura - Punta Mita Properties

El gran final del American Express Punta Mita Gourmet & Golf se celebra en el Pacifico Beach Club, donde los chefs anfitriones Juan Guizzo y David Vidales, junto con el renombrado pastelero argentino Federico Fernández, preparan un brunch inolvidable junto a la playa. Desde ostras recién abiertas y especialidades costeras de Nayarit hasta irresistibles postres, música en vivo y el clásico Bloody Mary, es la forma perfecta de brindar por unos días inolvidables de golf, amigos y delicias culinarias junto al mar.

