



## Jueves 7 de Diciembre

**4:00 pm - 5:30 pm**

**The Punta Mita Golf Challenge by Golf.com**

**CAMPO DE PRÁCTICA, CLUB DE GOLF PUNTA MITA**

Tras una breve clínica sobre la importancia de la rutina de calentamiento, disfrute de un partido a 4 hoyos entre Lorena Ochoa, miembro del Salón de la Fama de la LPGA, y Jean Van de Velde, profesional francés, en el campo de golf Pacífico, con comentarios en directo del anfitrión del evento, Carl Emberson, y el invitado especial Craig "La Morsa" Stadler.

*Cócteles Gourmet & Golf de Tequila Patrón mientras sigue el partido.*

**6:30 pm - 10:00 pm**

**Aeroméxico - Delta Cóctel de apertura con los chefs invitados Kristin Ciccolella, Sam Choy, Hector Leyva, Thierry Blouet y el equipo culinario del St. Regis.**

**THE ST. REGIS PUNTA MITA RESORT - ALBERCA ARECA**

La 12ª edición del Punta Mita Gourmet & Golf comienza en donde todo empezó en The St. Regis Punta Mita Resort cuyo equipo culinario nos dará la bienvenida con una celebración llena de sabor, tradición y color, en la que The St. Regis Punta Mita Resort y chefs invitados especiales mostrarán sus habilidades en diferentes estaciones de comida.

*Código de vestimenta sugerido:*

*Resort Elegante - Colores azul marino y blanco*

## Viernes 8 de Diciembre

### PUNTA MITA GOLF CUP - DÍA 1

**7:00 am en adelante**

**CLUB DE GOLF PUNTA MITA**

**Registro en el torneo y entrega de kit PMGG**

**Desayuno en el campo de práctica**

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

**8:30 am**

**Punta Mita Golf Cup Shotgun Start**

**CAMPOS DE GOLF DE PACÍFICO Y BAHÍA**

La Copa Punta Mita Gourmet & Golf se juega durante 2 días en los campos de golf Jack Nicklaus Signature de Punta Mita: Pacífico y Bahía.

Hay 3 categorías diferentes de equipos de 2 jugadores: Damas, Caballeros y Mixto.





**Campo Pacifico** - Bola Baja - 2 personas. HDCP 85%. No se aplica diferencial de 10 golpes. Cada jugador juega su propia bola.

**Campo Bahía** - Bola Baja - 2 personas. HDCP 85%. No se aplica diferencial de 10 golpes. Cada jugador juega su propia bola.

Se entregarán trofeos al 1º, 2º y 3º de cada división, así como premios Closest to the Pin y premios al drive más largo.

## 10 :30 am - 12:30 pm

### Avistamiento de Ballenas presentado por Punta Mita Properties

*Actividad para no golfistas*

**SALIDA DESDE EL MUELLE DE PUNTA MITA**

Punta Mita es reconocida en esta época del año como un lugar único para disfrutar del Avistamiento de Ballenas Jorobadas. Disfrute de este viaje de 2 horas en la comodidad de un catamarán alrededor de la Bahía de Banderas donde además de Ballenas seguramente disfrutará la belleza natural y otras especies de vida marina. **Los espacios son limitados, por lo que le solicitamos realizar su reservación con anticipación.**

## 12:30 pm - 3:30 pm

### Almuerzos Gourmet en Punta Mita presentados por Tequila Patrón

Disfrute de exclusivos almuerzos con un menú especialmente elaborado con maridaje de vinos por nuestro sommelier invitado. **Favor de seleccionar 1 opción de almuerzo.**

### KUPURI BEACH CLUB

Estas 3 increíbles opciones de almuerzos en Kupuri Beach Club contarán con música de DJ residente, mixólogos invitados y Punta Mita Ocean Sports.

### Chef César Jiménez | Restaurante Kupuri - Anfitrión Craig "The Walrus" Stadler

El Chef - Hotelero Alemán Achim Lenders regresa a Punta Mita esta vez como Chef Invitado mientras revive aquellos días cuando era Chef Ejecutivo en varios Hyatts alrededor del Mundo. Una verdadera leyenda de la comida y la bebida. No se pierda esta oportunidad única de probar su deliciosa cocina. Maridajes de vinos de Wines of Golf Legends y cócteles de Tequila Patrón creados para la ocasión.

### Chef Yasuo Asai | Kupuri Pérgola - Anfitrión Lorena Ochoa

El chef japonés Yasuo Asai servirá un menú Omakase basado en los increíbles productos frescos que ofrece la costa de Nayarit. Situado en la playa con un maridaje especial de Sake este es el almuerzo perfecto después de una ronda de golf.

### Chefs Xavier Salomon y Matt Dahlkemper | Playa Kupuri, presentado por Montage & Pendry Hotels

Una oportunidad única para conocer de primera mano algunas de las delicias culinarias que los hoteles Montage y Pendry traerán próximamente a las costas de Punta Mita. En esta ocasión, los chefs Xavier Salomon y Matt Dahlkemper de los hoteles y residencias Montage y Pendry mostrarán algunas de sus especialidades de comida de playa. El almuerzo perfecto en el sol en la playa pies en la arena después de una gran ronda de golf en Punta Mita.





## EL SURF CLUB

### Chef Fernando Martinez Zavala – presentado por Mezcal Creyente

El Chef Fernando de la Ciudad de México servirá clásicos de su renombrado restaurante Migrante con algunas influencias de la costa de Nayarit. Disfrute de un ambiente divertido e informal en el Surf Club mientras nuestro DJ residente ambienta el día y disfruta de cócteles creativos preparados por los mixólogos de Mezcal Creyente.

## THE DECK

### Salón de Hospitalidad de Aeroméxico y Delta Airlines

### Chef Alfredo Villanueva - Anfitrión Jean Van de Velde, presentado por Wines of Golf Legends

PMGG da la bienvenida a "The DECK" un nuevo hotspot culinario con vistas a los Greens 16th & 17th del Campo de Golf Pacífico con el Océano Pacífico como telón de fondo. Un constante del Gourmet y Golf, Alfredo Villanueva presenta galardonada cocina con vinos de la colección Wines of Golf Legends.

## EL ST. REGIS PUNTA MITA RESORT

### Chef Sam Choy | Marietas Restaurant - Anfitrión "The Walrus" Craig Stadler

Únase a 2 leyendas en un almuerzo para recordar. En primer lugar, en los fogones, la leyenda de la cocina hawaiana Sam Choy preparará algunos de los clásicos hawaianos, mientras que, su querido amigo "La Morsa" será el anfitrión del almuerzo, que seguramente le habrá echado una mano en los preparativos. Una experiencia PMGG verdaderamente única de la mano de 2 de los grandes embajadores de Punta Mita.

**6:00 pm - 10:00 pm**

**Cenas**

Disfrute de exclusivas cenas con un menú creados por nuestros chefs invitados.

**Favor de seleccionar 1 opción de cena.**

## EL ST. REGIS PUNTA MITA RESORT

### Chef Erick Bautista | Restaurante Carolina - Anfitrión Craig "The Walrus" Stadler

La cocina del restaurante 5 Diamantes del complejo, Carolina, da la bienvenida al Chef Erick Bautista que se unirá al equipo culinario del St. Regis para crear un viaje gastronómico único en su género.

## FOUR SEASONS RESORT PUNTA MITA

### Chef Leslie Durso | Dos Catrinas

Deleite su paladar con la exquisita oferta gastronómica de Leslie. Si desea probar la cocina vegana de uno de los mejores chefs embajadores de esta gastronomía, esta es su oportunidad. Leslie ha sido un chef estrella en el evento PMGG desde hace años y siempre un ganador. El Chef Leslie, Embajador del Four Seasons, promete un delicioso menú rodeado de un ambiente agradable en la belleza del restaurante Dos Catrinas.





## RESTAURANTE KUPURI

### Chef Coque Ossio

Desde Lima, Perú participando en su 1er PMGG lo invitamos a probar uno de los principales exponentes de la cocina peruana. Coque ha estado fascinado por los productos de Nayarit y su menú mostrará los increíbles productos de la región aplicando los toques especiales e ingredientes de la mundialmente reconocida Cocina Peruana. Pisco Sours para empezar, seguido de un maridaje de vinos del sommelier argentino Ariel Morales.

## EL SURF CLUB

### Chef Fernando Martinez Zavala - presentado por Mezcal Creyente

El Chef Fernando de la Ciudad de México servirá clásicos de su renombrado restaurante Migrante con algunas influencias de la costa de Nayarit. Disfrute de un ambiente divertido e informal en el Surf Club mientras nuestro DJ residente ambienta el día y disfruta de cócteles creativos preparados por los mixólogos de Mezcal Creyente.

## THE DECK

Salón de Hospitalidad de Aeroméxico y Delta Airlines

### Chef Alfredo Villanueva - Anfitrión Jean Van de Velde, presentado por Wines of Golf Legends

PMGG da la bienvenida a "The DECK" un nuevo hotspot culinario con vistas a los Greens 16th & 17th del Campo de Golf Pacífico con el Océano Pacífico como telón de fondo. Un constante del Gourmet y Golf, Alfredo Villanueva presenta galardonada cocina con vinos de la colección Wines of Golf Legends.

## Sábado 9 de diciembre

### PUNTA MITA GOLF CUP - DÍA 2

#### 9:00 am en adelante

Desayuno en "The Deck"

CLUB DE GOLF PUNTA MITA

El chef Héctor Leyva y el equipo culinario de Punta Mita le ofrecerán un desayuno delicatessen para protagonizar la segunda jornada del torneo.

#### 12:00 pm

Punta Mita Golf Cup Shotgun Start

CAMPOS DE GOLF DE PACÍFICO Y BAHÍA

**Campo Pacífico** - Bola Baja - 2 personas. HDCP 85%. No se aplica diferencial de 10 golpes. Cada jugador juega su propia bola.

**Campo Bahía** - A "GOGO" de 2 personas. HDCP 35% del Jugador A, 15% del Jugador B, el total de golpes del equipo se restan del score total del equipo. Si se aplica un diferencial de 10 golpes -el jugador B se reduce en consecuencia.

Se entregarán trofeos al 1º, 2º y 3º de cada división, así como premios Closest to the Pin y premios al drive más largo.





**10:30 am - 12:30 pm**

**Avistamiento de Ballenas presentado por Punta Mita Properties**

*Actividad para no golfistas*

**SALIDA DESDE EL MUELLE DE PUNTA MITA**

Punta Mita es reconocida en esta época del año como un lugar único para disfrutar del Avistamiento de Ballenas Jorobadas. Disfrute de este viaje de 2 horas en la comodidad de un catamarán alrededor de la Bahía de Banderas donde además de Ballenas seguramente disfrutará la belleza natural y otras especies de vida marina. Los espacios son limitados, por lo que le solicitamos realizar su reservación con anticipación.

**11:30 am - 1:00 pm**

**Cata de vinos a cargo del sommelier Ariel Morales**

*Actividad para no golfistas*

**CLUB DE PLAYA PACÍFICO**

Ariel Morales tiene 15 años de experiencia en el mercado del vino en México y está considerado entre los 30 mejores sommeliers de México y de la Wineman Company.

**12:30 pm - 3:00 pm**

**Aeromexico - Delta Airlines Hospitality Lounge**

*Actividad para no golfistas*

**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 escenario de The Deck. Desde Oaxaca y un favorito local, usted estará en un almuerzo especial con cócteles por Tequila Patrón.

**6:30 pm - 11:00 pm**

**Cena de clausura y entrega de premios American Express**

Por los Chefs Xavier Salomon de Montage Hotels, Chef Matt Dahlkemper de Pendry Hotels junto con los Chefs invitados Yasuo Asai de Japón, de Argentina Federico Fernández y Federico Ziegel, junto con la estadounidense Leslie Durso y el Equipo Culinario de Punta Mita Beach Clubs.

**CAMPO DE PRÁCTICA DEL CLUB DE GOLF PUNTA MITA**

En esta edición 12va edición, el evento finalizará con una cena especial de clausura en el campo de prácticas, con música en vivo, un gran espectáculo gastronómico, ceremonia de entrega de premios y mucho más.

Deleitase con Estaciones de Vino, experimente la calidez de "Los Fuegos de Punta Mita" y disfrute del Concierto en vivo "Polanco Jazz All Stars" con célebres músicos del renombrado festival de la Ciudad de México.

**Código de vestimenta sugerido**

**Resort Elegant - Color blanco**





## Domingo 10 de Diciembre

**10:00 am - 3:00 pm**  
**Brunch de despedida presentado por Mezcal Creyente**  
**CLUB DE PLAYA PACÍFICO**

El equipo culinario de Punta Mita unirá fuerzas con nuestros chefs invitados Coque Ossio, Kristin Ciccolella, Federico Ziegler y el equipo de Spice Market del hotel W Punta de Mita, para crear un maravilloso brunch para cerrar otro exitoso e inolvidable Punta Mita Gourmet & Golf. Siempre una fantástica manera de terminar su experiencia.

