

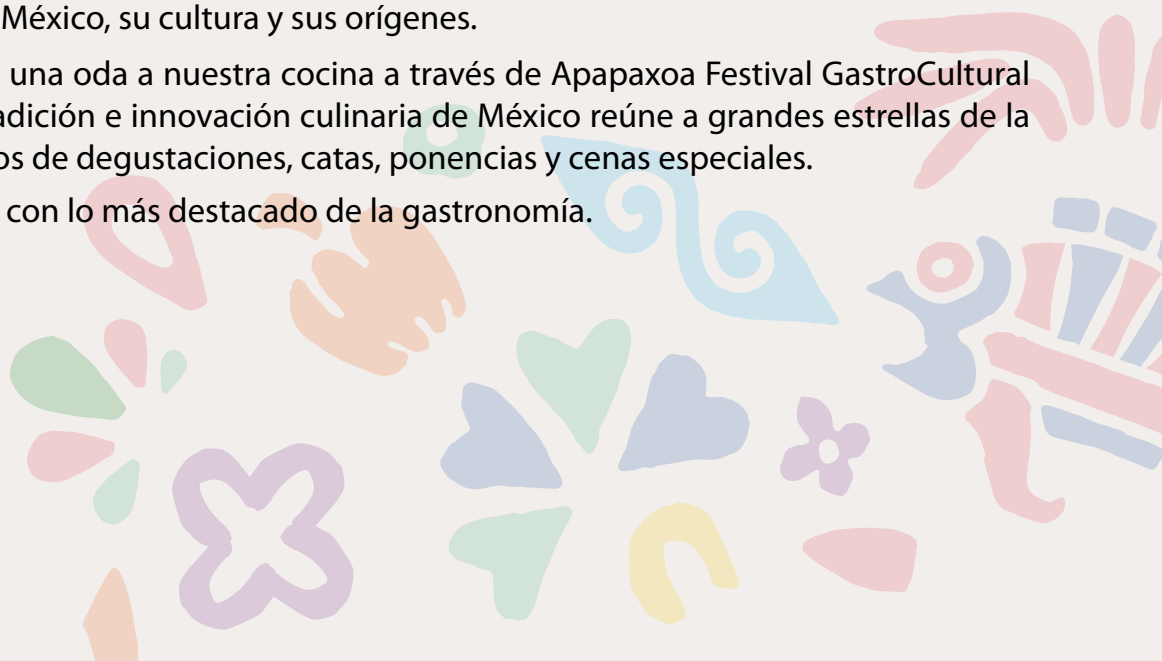


Nuestro origen nos lleva a ser originales, una celebración de México, de nuestra cultura de culturas, una oda a nuestra cocina y a nuestras raíces.

Un evento que celebra a México, su cultura y sus orígenes.

Del 17 al 21 de julio vive una oda a nuestra cocina a través de Apapaxoa Festival GastroCultural Xcaret 2024, donde la tradición e innovación culinaria de México reúne a grandes estrellas de la cocina en cinco días llenos de degustaciones, catas, ponencias y cenas especiales.

Un apapacho de sabores con lo más destacado de la gastronomía.



ACCESOS

✦ Para huéspedes de los Hoteles de Grupo Xcaret

Ponencias: incluidas en su hospedaje

Cena maridaje:

- 17 de julio | Restaurante Ha' de Hotel Xcaret México: 3,800 MXN
- 18 de julio | Restaurante Xaak de Hotel Xcaret Arte: 2,950 MXN
- 20 de julio | Cena homenaje a Ferran Adrià incluye maridaje en Salón Frida de Hotel Xcaret Arte: 4,500 MXN
- 21 de julio | Brunch dominical: 5,500 MXN

Para huéspedes de La Casa de la Playa el acceso a ponencias y cenas especiales está incluido.

⚙ Para huéspedes de Hotel Xcaret México y Hotel Xcaret Arte

- 17 de julio | Restaurante Dual (Centli-Lumbre) en La Casa de la Playa: 2,950 MXN
- 18 de julio | Tuch de Luna en La Casa de la Playa: 2,950 MXN

✂ Visitantes a los Hoteles de Grupo Xcaret:

Accesos a ponencias, coffee break + comida en Mercado de San Juan: 1,950 MXN

Cena maridaje:

- 17 de julio | Kibi-Kibi de Hotel Xcaret Arte: 2,950 MXN
- 17 de julio | Encanta de Hotel Xcaret Arte: 2,950 MXN
- 17 de julio | Restaurante Ha' de Hotel Xcaret México: 3,800 MXN
- 17 de julio | Restaurante Dual (Centli-Lumbre) en La Casa de la Playa: 2,950 MXN
- 18 de julio | Chino Poblano de Hotel Xcaret Arte: 2,950 MXN
- 18 de julio | Cantina Los Faroles de Hotel Xcaret México: 2,950 MXN
- 18 de julio | Tuch de Luna de La Casa de la Playa: 2,950 MXN
- 18 de julio | Restaurante Xaak de Hotel Xcaret Arte: 2,950 MXN
- 20 de julio | Cena homenaje a Ferran Adrià incluye maridaje en Salón Frida de Hotel Xcaret Arte: 4,500 MXN
- Paquete All-Day: Incluye ponencias, comida y cena en cualquier restaurante: 5,200 MXN
- Paquete Full Pass: Incluye 3 días de accesos a las ponencias con comida en Mercado de San Juan: 4,900 MXN

🌸 20 de julio | Ponencia magistral de Ferran Adrià

Parque Xcaret, Teatro Gran Tlachco. Cuota de recuperación 400 MXN. 11:00 a.m. a 1:00 p.m.

Reserva cenas y ponencias

800 009 7567

 **WhatsApp**

Horario de atención: Lunes a viernes 8:00 a.m. a 11:00 p.m. Sábado y domingo 8:00 a.m. a 10:00 p.m.

**Aforo limitado en todas las actividades. Reserva con anticipación.*

PROGRAMA

16 de julio

Parque Xcaret

Teatro Gran Tlachco
7:00 p.m.

Cena degustación

Chefs: Carlos Gaytán, Jonatan Gómez-Luna,
Roberto Solís, Rodrigo y Daniel Rivera-Río
y Carlos Hannon
Costo adicional

17 de julio

Hotel Xcaret Arte

Salón Diego II y III
10:00 a.m. a 10:45 a.m.



Migrantes

Chef Ana Karime López de Gucci
Osteria de Massimo Bottura
Estrella Michelin

Primera mujer mexicana en obtener una Estrella Michelin por su trabajo en Osteria Gucci, Florencia.

Hotel Xcaret Arte

Salón Diego II y III
11:00 a.m. a 11:45 a.m.



Los maíces criollos de Oaxaca

Chefs Alex Ruiz y Olga Cabrera

Embajador de la cocina oaxaqueña, chef de firma de Hoteles Xcaret.



Fundadora de Tierra del Sol Comedor y orgullo de la cocina mixteca, cofundadora de Mujeres del Fuego, Oaxaca.

PROGRAMA

17 de julio

Hotel Xcaret Arte

Salón Diego II y III

12:00 p.m. a 12:45 p.m.



De lo habitual a lo sublime

Chefs Jonatan Gómez-Luna y Sergio Díaz

Chef de firma de los Hoteles Xcaret, formó parte de la lista de los Latin America's 50 Best Restaurants y recién galardonado con una Estrella Michelin por su restaurante Le Chique.



Creador del restaurante Sublime, reconocido en Latin America's 50 Best Restaurants por su talento culinario.

Hotel Xcaret Arte

Salón Diego II y III

1:00 p.m. a 1:45 p.m.



El pulque, bebida ancestral de los dioses

Maestro pulquero Gustavo Manzanilla

Creador del pulque Penca Larga, bebida de los dioses.

Hotel Xcaret Arte

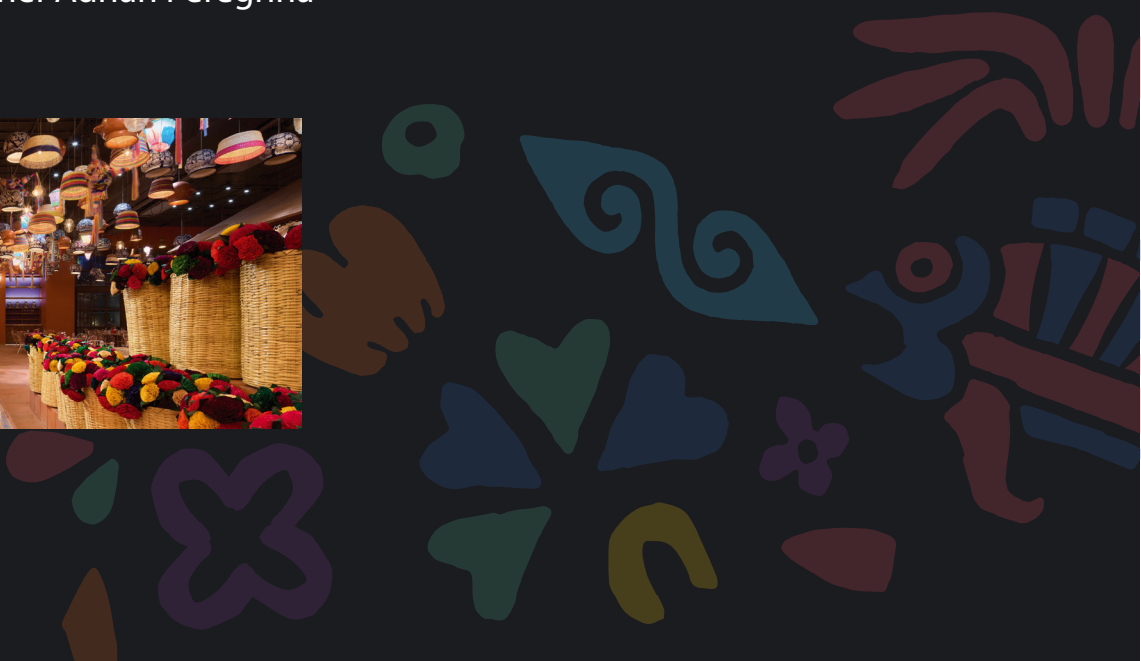
Restaurante Mercado de San Juan

1:45 p.m. a 3:00 p.m.



Comida "Sabores de los pueblos de México"

Chef Adrián Peregrina



PROGRAMA Y CENAS ESPECIALES

17 de julio

Hotel Xcaret Arte
Salón Diego II y III
3:00 p.m. a 3:45 p.m.



Cerveza artesanal
Alex Ancona

*Sommelier en vinos y
ceveza. Juez cervecero
internacional.*

Hotel Xcaret Arte
Salón Diego II y III
4:00 p.m. a 4:45 p.m.



Inspiración
Chef Antonio Bachour

*Chef pastelero y propietario
de Bachour Miami.
Mejor Pastelero del Mundo
en 2018 y 2022 por The Best
Chef Awards.*

Hotel Xcaret Arte
Restaurante Encanta
A partir de las 7:00 p.m



Chefs Paco Méndez y Ana Karime López

*Chef de firma del
restaurante Encanta de
Hotel Xcaret Arte y
galardonado con Estrella
Michelin por su
restaurante Hoja Santa
en Barcelona.*



*Primera mujer mexicana en
obtener una Estrella
Michelin por su trabajo en
Osteria Gucci, Florencia.*

Hotel Xcaret Arte
Restaurante Kibi-Kibi
A partir de las 7:00 p.m.



Chefs Roberto Solís y Alfredo Villanueva

*Chef de firma del
restaurante Kibi-Kibi de
Hotel Xcaret Arte y
propietario del Restaurante
Néctar, destaca por su visión
única de la gastronomía
Yucateca.*



*Chef del restaurante
Villa Torél, número 19 en la
lista Latin America's 50 Best
Restaurants, 2023.*

PROGRAMA CENAS ESPECIALES

17 de julio

La Casa de la Playa

Restaurantes Lumbre y Centli

A partir de las 7:00 p.m.

La migración de la lumbre

Chefs Rodrigo Rivera-Río, Daniel Rivera-Río y Fernando Martínez

Sommeliers Patricio Rivera-Río y Andrés Amor



Chefs de firma de los restaurantes Lumbre y Centli de La Casa de la Playa. Propietarios del restaurante Koli, galardonado con una Estrella Michelin.



Chef del restaurante Migrante, que forma parte de la Guía Michelin.



Restauranero innovador con una profunda comprensión del maridaje y análisis sensorial del vino.



PROGRAMA CENAS ESPECIALES

17 de julio

Hotel Xcaret México Chefs Carlos Gaytán, Guillermo González Beristáin
Restaurante HA' y Eduardo Morali
A partir de las 7:00 p.m.



Chef de firma del restaurante HA' galardonado con una Estrella Michelin en Hotel Xcaret México.



Chef empresario del Grupo Pangea, creador de la marca de vino MaríaTinto y galardonado con una estrella Michelin por el restaurante Pangea.



Chef que dirige la visión gastronómica de Grupo Pangea y otros destacados proyectos culinarios.

Hotel Xcaret Arte
Speakeasy El Deseo
8:00 p.m. a 11:00 p.m

Evento Shake It
Mixólogos Maycoll Calderón y María Paula Molano



Mixólogo de firma de los Hoteles Xcaret.



Fundadora de Café de Nadie, que formó parte de America's 50 Best Bars 2024, reconocida por su creatividad en mixología.



PROGRAMA

18 de julio

Hotel Xcaret Arte

Salón Diego II y III

10:00 a.m. a 10:45 a.m.

Las raíces de mi gastronomía

Chef Carlos Gaytán



Chef de firma del restaurante HA' galardonado con una Estrella Michelin en Hotel Xcaret México.

Hotel Xcaret Arte

Salón Diego II y III

11:00 a.m. a 11:45 a.m.

El chef empresario con 65 restaurantes a nivel mundial

Chefs Richard Sandoval y Carlos Hannon



Chef propietario del Grupo Richard Sandoval Hospitality, reconocido por The New York Times como innovador de la cocina mexicana en EUA.



Renombrado chef de la escena culinaria nacional e internacional y líder culinario de los Hoteles Xcaret.



PROGRAMA

18 de julio

Hotel Xcaret Arte

Salón Diego II y III

12:00 p.m. a 12:45 p.m.

La evolución de la cocina norteaña

Chefs Rodrigo y Daniel Rivera-Río

Sommelier Patricio Rivera-Río



Chefs de firma de los restaurantes Lumbré y Centli de La Casa de la Playa. Propietarios del restaurante Koli, galardonado con una Estrella Michelin.

Hotel Xcaret Arte

Salón Diego II y III

1:00 p.m. a 1:45 p.m.

Movimiento de pesca sustentable en México

Chefs Federico López y Adrián Peregrina



Renombrado chef de la escena culinaria nacional e internacional.



Chef corporativo de Hoteles Xcaret, destaca por resaltar la auténtica cocina michoacana.

Hotel Xcaret Arte

Restaurante Mercado de San Juan

1:45 p.m. a 3:00 p.m.

Comida "Sabores de los pueblos de México"

Chef Adrián Peregrina



PROGRAMA

18 de julio

Parque Xcaret

Juego de Pelota

3:00 p.m. a 4:30 p.m.



Yucatán a través del cerdo pelón, miel melipona y los recados

Chefs Roberto Solís y Luis Arzapalo

Chef de firma del restaurante Kibi-Kibi de Hotel Xcaret Arte y propietario del Restaurante Néctar, destaca por su visión única de la gastronomía yucateca.



Chef de firma de los restaurantes Xin-Gao y Tah-Xido de Hoteles Xcaret.

Hotel Xcaret Arte

Salón Diego II y III

3:00 p.m. a 3:45 p.m.



Cata de Lobos

Mezcalier Ana Salinas

Primera mujer Mezcalier.

Hotel Xcaret Arte

Salón Diego II y III

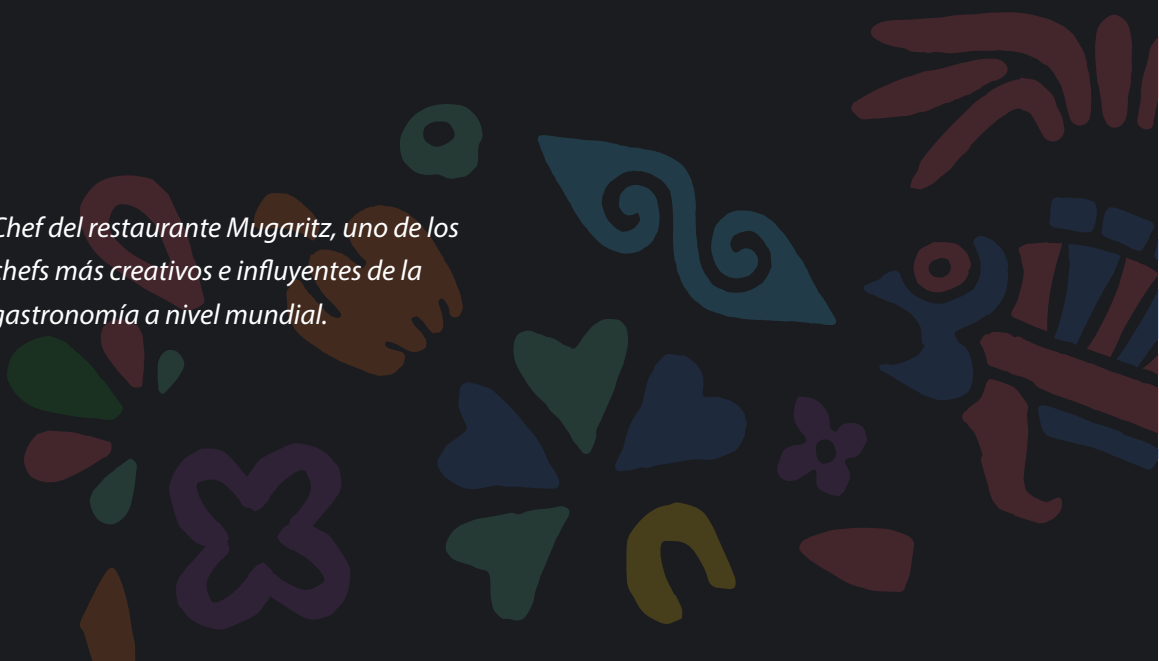
4:00 p.m. a 4:45 p.m.



Geografía mental de la creatividad

Chef Andoni Aduriz

Chef del restaurante Mugaritz, uno de los chefs más creativos e influyentes de la gastronomía a nivel mundial.



PROGRAMA

18 de julio

Hotel Xcaret Arte

Salón Diego II y III

5:00 p.m. a 5:45 p.m.



Vegano: un estilo de vida

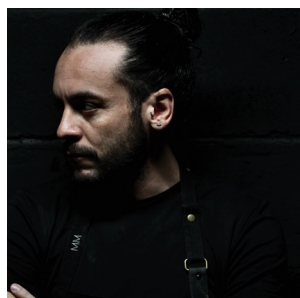
Chef Miguel Bautista

Chef vegano de vanguardia, conocido por elevar la comida vegana a un nivel aclamado internacionalmente.

Hotel Xcaret Arte

Foyer Frida

6:00 p.m.



Inauguración de la exposición de Chocolate

Mao Montiel y Rodrigo Noriega

Chef chocolatero de Hoteles Xcaret, propietario de Dolcenero y reconocido por Gourmet Awards como la Mejor Experiencia Dulce.



Diseñador industrial y propietario de la marca Rodrigo Noriega Studio.

Hotel Xcaret Arte

Restaurante

Chino Poblano

A partir de las 7:00 p.m.



Cena especial

Chefs Jonatan Gómez-Luna y Sergio Díaz

Chef de firma de los Hoteles Xcaret, formó parte de la lista de los Latin America's 50 Best Restaurants y recién galardonado con una Estrella Michelin por su restaurante Le Chique.



Creador del restaurante Sublime, reconocido en Latin America's 50 Best Restaurants por su talento culinario.

PROGRAMA CENA ESPECIAL

18 de julio

Hotel Xcaret Arte

Restaurante Xaak

A partir de las 7:00 p.m.

Chefs Richard Sandoval, Janaina Torres y Carlos Hannon

Maridaje por Brandon Milmo, propietario de Casa Madero



Chef propietario del Grupo Richard Sandoval Hospitality, reconocido por The New York Times como innovador de la cocina mexicana en EUA.



Chef del restaurante A Casa do Porco, mejor cocinera del mundo del 2023 by The World's 50 Best Restaurants.



Renombrado chef de la escena culinaria nacional e internacional y líder culinario de los Hoteles Xcaret.



Parte de la 5ta generación de la familia Madero y Director General de Casa Madero.

Hotel Xcaret México

Restaurante

Cantina los Faroles

A partir de las 7:00 p.m.

Chefs Alex Ruiz y Olga Cabrera

Maridaje con mezcal Monte Lobos



Embajador de la cocina oaxaqueña, chef de firma de Hoteles Xcaret.



Fundadora de Tierra del Sol Comedor y orgullo de la cocina mixteca, cofundadora de Mujeres del Fuego, Oaxaca.

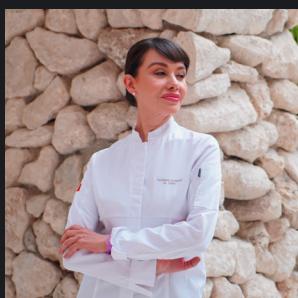
La Casa de la Playa

Restaurante

Tuch de Luna

A partir de las 7:00 p.m.

Chef Martha Ortiz y Sommelier Sandra Fernández



Chef de firma de restaurante Tuch de Luna en La Casa de la Playa. Su restaurante Filigrana es recomendado por la Guía Michelin.



Sommelier de Hoteles Xcaret. Reconocida por la Canirac como "Sommelier del año" en 2022 por su innovación, calidad y servicio en el sector de bebidas.

PROGRAMA

18 de julio

Parque Xoximilco
8:00 p.m. a 10:00 p.m.

Mixología
Mixólogos Maycoll Calderón y María Paula Molano



Mixólogo de firma de los Hoteles Xcaret.



Fundadora de Café de Nadie que formó parte de America's 50 Best Bars 2024, reconocida por su creatividad en mixología.

19 de julio

Hotel Xcaret Arte
Salón Diego II y III
10:00 a.m. a 10:45 a.m.

Recetas de vida
Chefs Martha Ortiz y Laura Manzo



Chef de firma de restaurante Tuch de Luna en La Casa de la Playa. Su restaurante Filigrana es recomendado por la Guía Michelin.



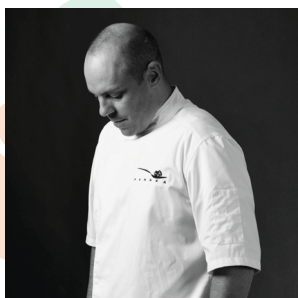
Periodista y directora editorial en Dalia Empower.

Hotel Xcaret Arte
Salón Diego II y III
11:00 a.m. a 11:45 a.m.

Monterrey, más allá del cabrito y carne asada
Chefs Guillermo González Beristáin y Eduardo Morali



Chef empresario del Grupo Pangea, creador de la marca de vino MaríaTinto y galardonado con una estrella Michelin por el restaurante Pangea.



Chef que dirige la visión gastronómica de Grupo Pangea y otros destacados proyectos culinarios.

PROGRAMA

19 de julio

Hotel Xcaret Arte

Salón Diego II y III

12:00 p.m. a 12:45 p.m.

Más allá de la comida

Diseñador Rodrigo Noriega



Diseñador industrial y propietario de la marca Rodrigo Noriega Studio.

Hotel Xcaret Arte

Salón Diego II y III

1:00 p.m. a 1:45 p.m.

Xocolat Sensorial

Maestro chocolatero Mao Montiel



Chef chocolatero de Hoteles Xcaret, propietario de Dolcenero y reconocido por Gourmet Awards como la Mejor Experiencia Dulce.



PROGRAMA

19 de julio

Hotel Xcaret Arte
Restaurante Mercado
de San Juan

1:45 p.m. a 3:00 p.m.

Comida “Sabores de los pueblos de México”

Chef Adrián Peregrina



Hotel Xcaret Arte

Salón Diego II y III

3:00 p.m. a 3:45 p.m.

Territorio Cristalino

Presentado por Casa Cuervo

Hotel Xcaret Arte

Salón Diego II y III

4:00 p.m. a 4:45 p.m.

Las estrellas y las listas en la promoción de destino

Valentina Ortiz, Lucía Barrios, Paola Miglio,

Rosa Moraes y Marcela Baruch



*Presidente de la Academia:
México y Centroamérica.
Fundadora de animalgourmet.com.*



*Presidente de la Academia:
Centroamérica. Directora
de Mister Menú.*



*Presidente de la Academia: América
del Sur (Norte). Crítica gastronómica
y editora de eltrinche.com.*



*Presidente de la Academia: Brasil.
Influente educadora culinaria y
columnista en Vogue Brasil.*



*Vicepresidente de la Academia:
Argentina y Uruguay. Periodista y
sommelier, editora de Galería.*



PROGRAMA

19 de julio

Hotel Xcaret Arte

Salón Diego II y III

5:00 p.m. a 5:45 p.m.

Un platillo dedicado a Latinoamérica

Chef Carlo Cracco



Uno de los máximos exponentes de la cocina italiana contemporánea.

20 de julio

Parque Xcaret

Gran Tlachco

11:00 a.m. a 1:00 p.m.

Ponencia magistral

Chef Ferran Adrià



Considerado artista de la cocina, en la que ha introducido nuevas técnicas como la deconstrucción, descontextualizando éste concepto del mundo del arte.



PROGRAMA CENA ESPECIAL

20 de julio

Hotel Xcaret Arte

Salón Frida II y III

7:00 p.m.

Cena en honor al chef Ferran Adrià

Chefs Paco Méndez, Andoni Aduriz, Jonatan Gómez-Luna, Carlo Cracco y Antonio Bachour

Costo adicional



Chef de firma del restaurante Encanta de Hotel Xcaret Arte y galardonado con Estrella Michelin por su restaurante Hoja Santa en Barcelona.



Chef del restaurante Mugaritz, uno de los chefs más creativos e influyentes de la gastronomía a nivel mundial.



Chef de firma de los Hoteles Xcaret, formó parte de la lista de los Latin America's 50 Best Restaurants y recién galardonado con una Estrella Michelin por su restaurante Le Chique.



Uno de los máximos exponentes de la cocina italiana contemporánea.



Chef pastelero y propietario de Bachour Miami. Mejor Pastelero del Mundo en 2018 y 2022 by Best Chef Awards.



PROGRAMA

21 de julio

Hotel Xcaret México Cierre Brunch Dominical

Restaurante Las Cuevas Chef Luis Arzapalo

11:00 a.m. a 3:00 p.m.

Chefs del Colectivo Gastronómico de Hoteles Xcaret

Chefs invitados

Costo adicional



Chef de firma de los restaurantes Xin-Gao y Tah-Xido de Hoteles Xcaret.

