

Delicias del mar



Durante cuatro días, invitados especiales deleitan el paladar y disfrutaron del golf en la Riviera Nayarit

El paisaje y clima de Punta Mita hicieron que el torneo fuera inolvidable para los asistentes.



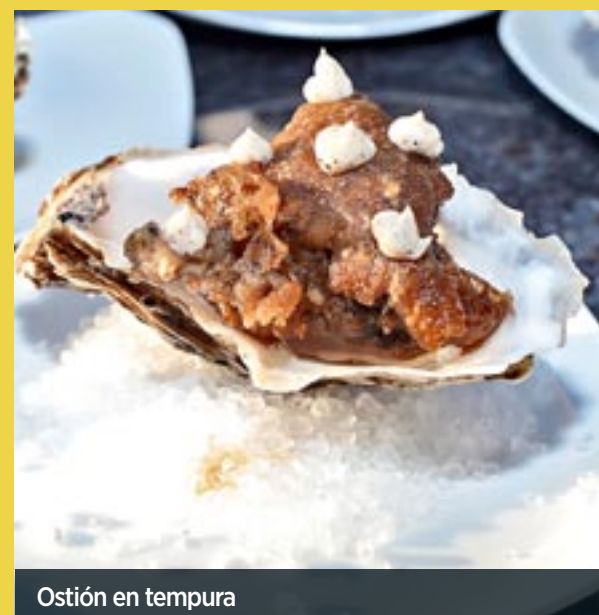
Los chefs Tomás Bermúdez, fundador de Cookapp, y Paco Ruano, propietario del restaurante Alcalde, ambos de Guadalajara



Eduardo Gama y Liliana Hernández

deleite exótico

+ Diversos chefs demostraron sus habilidades culinarias al ofrecer varios bocadillos.



Ostión en tempura



Croqueta de langosta y cangrejo azul



Taco de escamoles

CARLOS LEYVA
FOTOS: BERNARDO CORONEL
ENVIADOS

RIVIERA NAYARIT.-Cientos de capitalinos y extranjeros se dieron cita en este lugar con el propósito de olvidarse de la rutina y gozaron de la quinta edición del American Express Punta Mita Gourmet & Golf Classic.

Ubicada en una península, Punta Mita se ha convertido en el destino perfecto para encontrar paz al disfrutar de bellos paisajes, en el que impera la verde vegetación y distintas tonalidades de azules que se funden sobre el mar.

“Este destino es el ideal para los amantes del lujo. Me siento orgulloso de haber creado este torneo; ya son cinco años de éxito rotundo y vamos por más”, destacó Carl Emerson, director general de The St. Regis Punta Mita Resort.



Durante su demostración, Roberto Alcocer explicó cómo logra fusionar la cocina tradicional con la moderna.

“

Los productos naturales del mar son únicos. Qué mejor que este escenario de fondo para preparar un buen platillo”.

ROBERTO ALCO CER,
chef



Santiago Fernández, vicepresidente de adquisiciones y productos de consumo de American Express en México



El director general de Monte Xanic, Hans Backhoff, platicó sobre el papel fundamental del vino en México.

Renombrados chefs demostraron sus habilidades culinarias al preparar diversos bocadillos que dejaron asombrados a todos.

Por ejemplo, Jonathan Gómez Luna, del restaurante “Le Chique” en la Riviera Maya, dio cátedra al aplicar varias técnicas moleculares sobre sus platillos mexicanos.

Vino, mezcal, tequila, buena comida y golf se fusionaron en dicho evento a fin de recaudar fondos para la fundación Ayudar es Posible, de la ex golfista Lorena Ochoa, quien compartió las destrezas que la llevaron a posicionarse en una de las mejores a nivel internacional.



Karen Smith y Patricia Rojas



beats**de**antaoño

+ La DJ Baby Soul puso a bailar a más de uno al mezclar canciones de los años 40, 50 y 60.



Brandon Milmo, director comercial de Casa Madero, afirmó que cada año produce 350 mil cajas de vivo.

Brandon Milmo, propietario de Casa Madero, y Hans Backhoff, director general de Monte Xanic, despejaron diversas dudas en las respectivas catas privadas que dieron.

"Este destino es increíble para disfrutarlo al lado de tu familia. La comida es sensacional y daremos una cata donde hablaremos de las bondades de nuestro vino", platicó Milmo, quien acudió acompañado de su esposa, Catalina Macías.

Durante su presentación, Backhoff habló de los retos que ha enfrentado desde que tomó las riendas de Monte Xanic, mismos con los que ha madurado a nivel profesional y personal.

"No basta con tener un vino de calidad, tienes que tener el olfato para tomar buenas decisiones en los negocios y saber cuándo una oportunidad es buena y aprender a rechazar las malas; sin embargo, hay que arriesgarse y creer en uno mismo", acotó.



Victoria Joseph y Pablo Fernández

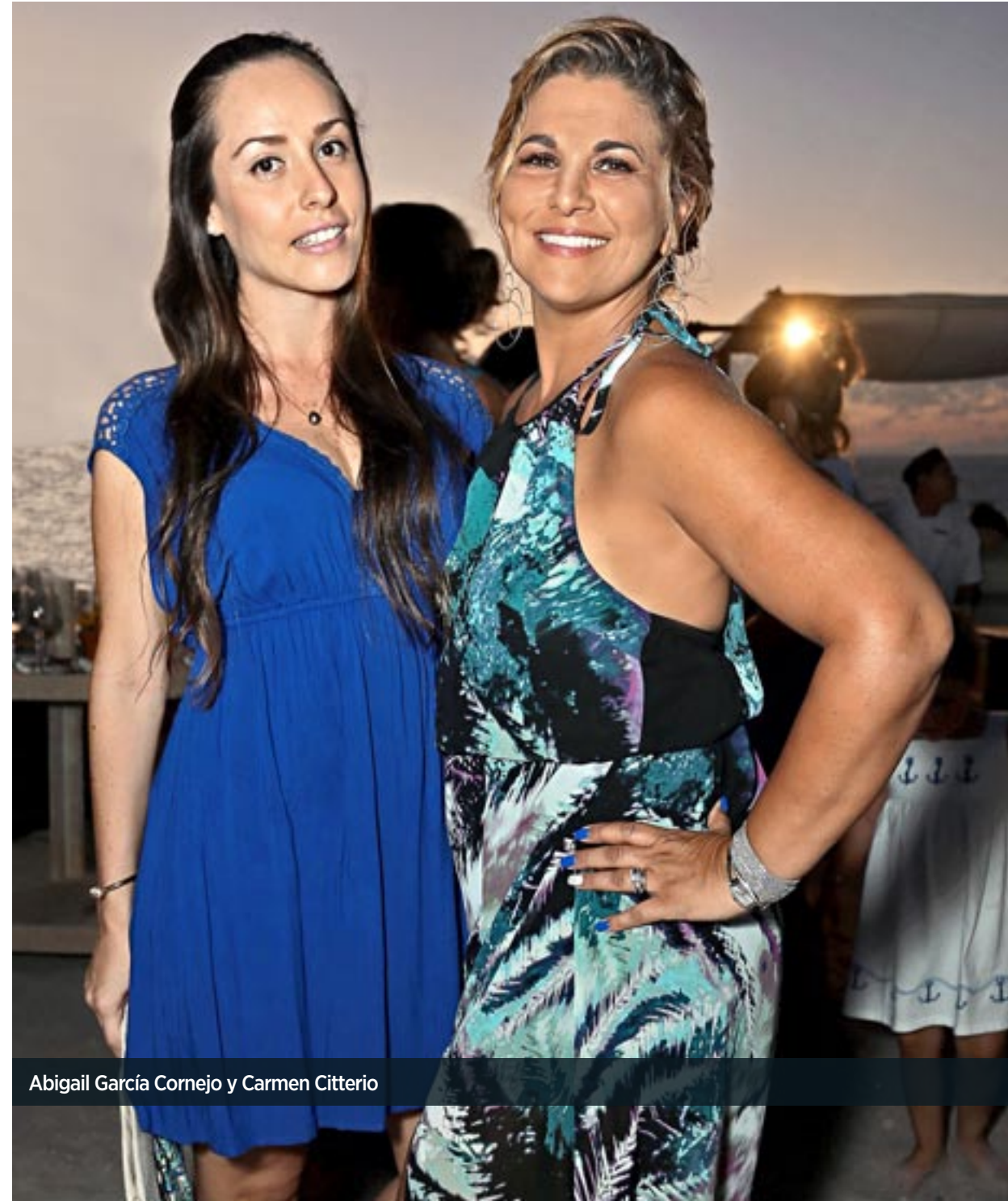


George Fields y Christine Anderson

+ Enólogos, sommeliers, maestros tequileros y diversos empresarios del vino intercambiaron puntos de vista con los invitados, de los cuales 200 participaron en el certamen de golf.



Karla Terán acompañó a su esposo, Hans Backhoff, en las catas.



Abigail García Cornejo y Carmen Citterio

VIVEPLAZACARSO.COM.MX
SHOPPING • MUSEOS • CINE • DEPORTES • RESTAURANTES • TEATRO • ACUARIO
TODO LO QUE QUIERO

Vive con arte - Centro Comercial Plaza Carso: Lago Zurich Esq. Cervantes Saavedra, Polanco, Miguel Hidalgo, México D.F.





Mario Turati demostró su habilidad para el deporte de hoyos.



Lorena Ochoa dio a los golfistas diversos tips.



Horacio García, Gary Peppin, Agustín Sarazola y Tony Peña

PASIÓN POR EL GOLF

The St. Regis y Four Seasons unieron esfuerzos para que el evento saliera a pedir de boca; prueba de ello, fue la competencia golfista que se efectuó en dos campos, "El Pacífico" y "Bahía", y en los que hubo estaciones de comida como la que preparó Francisco Ruano.

Cerca de 200 golfistas demostraron sus aptitudes con el fin de ganar la "Nespresso Gourmet & Golf Cup". Una vista espectacular y un viento apacible resultó el marco ideal para el torneo.

"El calor está bastante fuerte, aunque no estamos acostumbrados a estas temperaturas daremos lo mejor de nosotros, pero el chiste de esto es divertirse y disfrutar al máximo", mencionó Santiago Fernández.

En el Club de Playa Sea Breeze se llevó a cabo la cena de gala de clausura, en la que participaron los chefs Armando Trocca y Antonio de Livier, entre otros.

En el cierre, se efectuó una subasta a fin de recaudar fondos para la fundación Ayudar es Posible, que preside Lorena Ochoa.



reforma.com
clubpuntamita



Hugo Van Belle



Deporte en el paraíso. John O'Sullivan, Phillip Ferrari y Carl Emerson, gerente general de The St. Regis Punta Mita Resort



Guillermo Amarena y Jorge Campos, ganadores del certamen deportivo

UN 10 ≈ TODO ≈ EL MES Y HASTA UN 50% DURANTE EL MES DE MAYO

**SI ERES MAMÁ SOLICITA TU CUPÓN EN TU PRÓXIMA VISITA
Y COMIENZA A DISFRUTAR DE LOS DESCUENTOS PROGRESIVOS.**

CONSULTA LAS BASES EN TU UNIDAD MÁS CERCANA.

www.bistrotmosaico.com.mx

@bistrotmosaico |
 /bistrotmosaico |
 v/bistrot-mosaico

AEROPUERTO TERMINAL 1 • CONDESA • REFORMA • SAN ANGELES