

# AROUND

ENERO 2022

NÚMERO 101

VIAJES | ESTILO | ENTRETENIMIENTO | GOURMET



Punta Mita, en Riviera Nayarit, es un destino realmente único: en un mismo momento y desde un mismo lugar se puede gozar del sol, jugar golf, admirar a los surfistas que desafían las olas y avistar ballenas. Punta Mita, in Riviera Nayarit, is a truly unique destination: at the same time and from the same spot, you can enjoy the sun, play golf, admire the surfers who challenge the waves and watch whales.

# Frente al mar

**La décima edición de Punta Mita Gourmet & Golf Classic reunió a apasionados del deporte en Riviera Nayarit.** The 10th Punta Mita Gourmet & Golf Classic saw golf aficionados come together at Riviera Nayarit.

¿QUÉ MEJOR PLAN que comer delicioso y jugar golf frente al Pacífico? Para cerrar así el año, un centenar de jugadores se dieron cita en Punta Mita para participar en la décima edición de su prestigioso torneo.

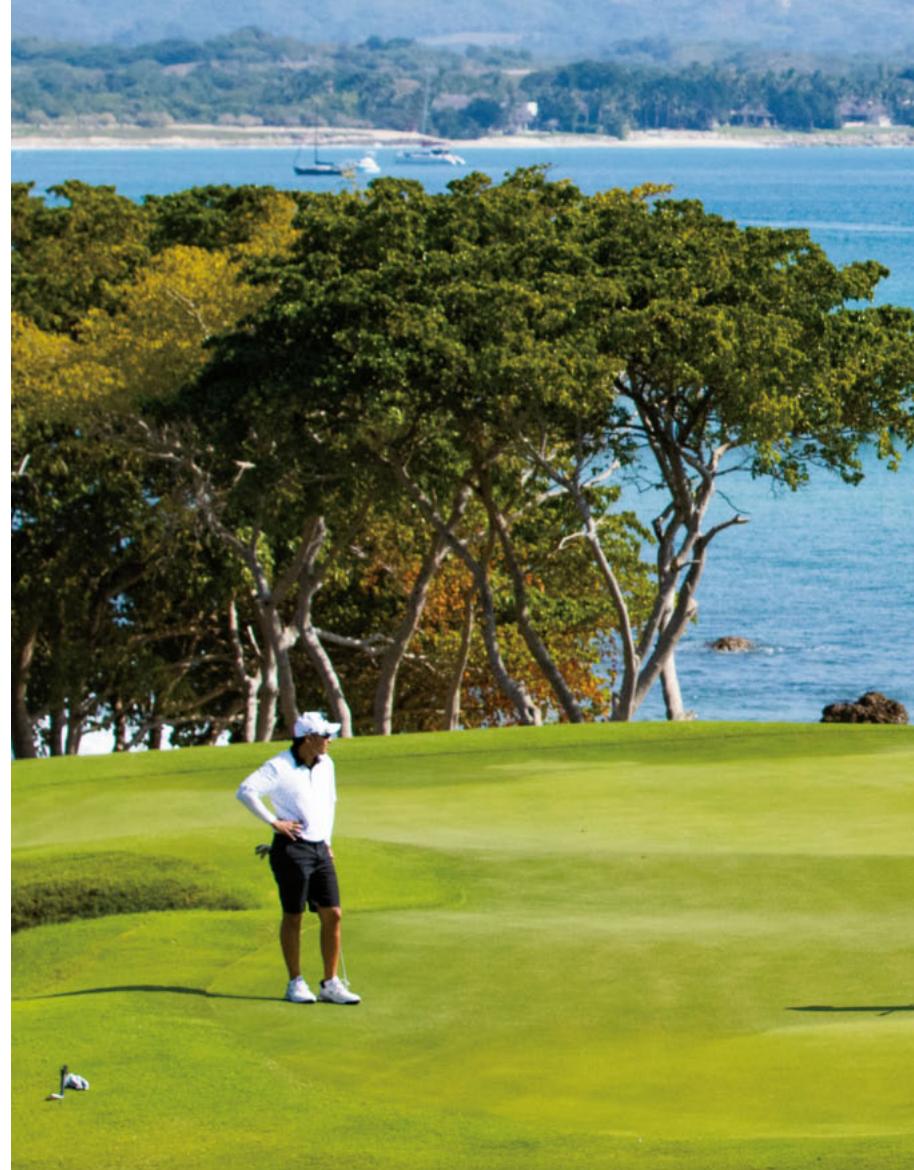
Durante cuatro días llenos de sol y cielos despejados, los asistentes avistaron ballenas jorobadas a lo lejos, mientras hacían gala de sus mejores golpes en icónicos hoyos como el Bahía 17, con vista a las islas Marietas, o el 3B Pacífico, llamado The Tail of the Whale porque asemeja a la cola de una ballena: se trata del único en el mundo situado en una isla natural. Como parte de la agenda, también participaron en cocteles, almuerzos y cenas en diferentes puntos de este destino de Riviera Nayarit, entre ellos el Sea Breeze Beach Club, en The St. Regis Punta Mita, el Kupuri Beach Club y Sufito Restaurant, parte de Punta Mita.

Además de los chefs, Lorena Ochoa, Craig Stadler y Jean van de Velde, destacaron entre las figuras del golf que se dieron cita en este torneo y compartieron con los jugadores consejos para mejorar su *performance*.

**WHAT COULD BE BETTER** than eating delicious food and playing golf along the Pacific Ocean? A hundred golfers came together at Punta Mita to close out the year doing just that in the 10th edition of this prestigious tournament.

For four sunny, cloudless days, participants had the chance to spot humpback whales in the distance, while showing off their best strokes and proving themselves at iconic holes like the Bahía 17, with its view of the Marietas Islands, or the 3B Pacífico (a.k.a. the Tail of the Whale due to the fact that it's shaped like a whale's tail), the only hole in the world on a natural island. As part of the event, they also enjoyed cocktails, lunches, and dinners at various points around Punta Mita, including the Sea Breeze Beach Club at The St. Regis Punta Mita, the Kupuri Beach Club, and Sufito Restaurant, part of Punta Mita.

Lorena Ochoa, Craig Stadler, and Jean Van de Velde were among the notable golf figures making appearances at the tournament, sharing performance-enhancing tips with the players.



## JUEGO CON CAUSA GAME WITH A CAUSE

Los asistentes de X Punta Mita Gourmet & Golf también participaron en subastas y recaudación de fondos para la Fundación Lorena Ochoa, la cual desde 2003 brinda apoyo integral en la educación de niños y familias. ■ Attendees at the 10th Punta Mita Gourmet & Golf Classic also took part in auctions and fundraising events for the Lorena Ochoa Foundation, which has been providing comprehensive educational support to children and their families since 2003.

## SABOR EN EL CAMPO FLAVOR ON THE COURSE

Durante las horas de juego, los golfistas disfrutaron refrescantes bebidas y deliciosos bocados en diversas estaciones, preparados por restaurantes locales como el nuevo Mina, Tuna Blanca y Hector's Kitchen, ubicados en el pueblo Punta de Mita. ■ During game hours, golfers enjoyed refreshing beverages and delicious snacks at different stations, provided by local restaurants such as the new Mina, Tuna Blanca, and Hector's Kitchen.



**INFO** LOS CAMPOS  
BAHÍA Y PACÍFICO  
FUERON DISEÑADOS  
POR JACK NICKLAUS.  
THE BAHÍA AND PACÍFICO  
COURSES WERE DESIGNED  
BY JACK NICKLAUS.



## ENCUENTROS ÚNICOS UNIQUE ENCOUNTERS

Los restaurantes de Punta Mita ofrecieron cocteles y cenas con chefs invitados. Fernando Martínez Zavala y Ernesto Torres colaboraron en un exquisito menú de cuatro tiempos en Carolina, restaurante de The St. Regis Punta Mita Resort. ▀ Punta Mita restaurants served up cocktails and dinners with the help of guest chefs. Fernando Martínez Zavala and Ernesto Torres came up with an exquisite, four-course menu at Carolina, the St. Regis Punta Mita Resort's restaurant.

## DESCANSO SUPREMO TOP OF THE LINE R&R

Four Seasons Resort Punta Mita fue el refugio perfecto para la relajación, en especial gracias a la propuesta de Apuane Spa y su tratamiento insignia: Punta Mita Tequila Stone, un masaje de 80 min. que alivia la tensión muscular. ▀ Four Seasons Resort Punta Mita was the perfect haven for some rest and relaxation, thanks especially to Apuane Spa and its signature treatment: Punta Mita Tequila Stone, an 80-minute massage that relieves muscle tension and promotes circulation.

## COCINA DEL ALMA SOUL COOKING

Entre los chefs invitados estuvo Leslie Durso, especialista en alergias alimentarias, chef vegana y asesora de Four Seasons Resort Punta Mita. Su *carpaccio* de pepino con sorbete de gazpacho y *gnocchi* con pesto de espinacas conquistaron a varios. ▀ Food allergy specialist, vegan chef, and consultant to Four Seasons Resort Punta Mita Leslie Durso was among the guest chefs. Her cucumber carpaccio with gazpacho sorbet and gnocchi with spinach pesto got many people's attention.