

MESA ABIERTA

GASTRONOMÍA & MIXOLOGÍA

MARCH | MARZO
19 - 20

PRESENT GUEST CHEF | PRESENTA CHEF INVITADO

CHEF ANDRÉS TRILLO



BODEGA LOS CEDROS

ARTEAGA - COAH

Trillo

COZUMEL / 38

GUEST CHEF: ANDRÉS TRILLO
CHEF INVITADO: ANDRÉS TRILLO

The chef Andrés Trillo arrives at Malpeque with a culinary approach that celebrates the essence of flavor and the warmth of shared cooking. From his restaurant Trillo in Roma Norte, he has created an inviting space where international-inspired comfort food comes to life through his creativity and seasonal vision.

Originally from a small town in Sinaloa and the son of a cook, his cuisine is deeply shaped by the fresh flavors of the sea. His training led him from the Culinary Institute in Monterrey to Le Cordon Bleu in Paris, where he worked at the renowned Le Grand Véfour under chef Guy Martin, and later at Casa Marcial in Spain with chef Nacho Manzano. In 2025, he was named Best New Chef by Food & Wine.

Today, Trillo shares with us an honest, playful, and character-driven cuisine, where each dish reflects his sensibility and his passion for creating moments meant to be savored without hurry.

El chef Andrés Trillo llega a Malpeque con una propuesta que celebra la esencia del sabor y la calidez de la cocina compartida. Desde su restaurante Trillo en Roma Norte, ha construido un espacio acogedor donde la comfort food de influencias internacionales cobra vida a través de su creatividad y estacionalidad.

Originario de un pequeño pueblo en Sinaloa e hijo de una cocinera, su cocina está marcada por los sabores frescos del mar. Su formación lo llevó del Instituto Culinary de Monterrey a Le Cordon Bleu de París, donde trabajó en Le Grand Véfour bajo la guía del chef Guy Martin, y más tarde en Casa Marcial, España, junto al chef Nacho Manzano. En 2025 fue reconocido como Best New Chef por Food & Wine.

Hoy, Trillo nos comparte una cocina honesta, divertida y llena de carácter, donde cada platillo refleja su sensibilidad y su pasión por crear momentos que se disfrutan sin prisas.





BODEGA LOS CEDROS

ARTEAGA — COAH

At Malpeque, we celebrate a special visit from our guest chef, accompanied by the presence of Bodega Los Cedros, a viticultural project born on the historic lands of Rancho El Cedrito in the Sierra de Arteaga, where the Villarreal family planted their first vines in 2009 with the vision of crafting high-altitude wines of great character.

The altitude, contrasting climate, and surrounding forest bestow their wines with a unique expression, renowned for their quality and elegance.

This collaboration brings together the culinary creativity of our kitchen with the authenticity of an exceptional vineyard, elevating the gastronomic experience of the evening.

En Malpeque celebramos una visita especial con nuestro chef invitado, acompañada por la presencia de Bodega Los Cedros, un proyecto vitivinícola nacido en las tierras del histórico Rancho El Cedrito en la Sierra de Arteaga, donde la familia Villarreal plantó su primera viña en 2009 con la visión de crear vinos de altura y gran carácter.

La altitud, el clima contrastado y el entorno boscoso otorgan a sus vinos una expresión única, reconocida por su calidad y elegancia.

Esta colaboración une la creatividad culinaria de nuestra cocina con la autenticidad de un viñedo excepcional, elevando la experiencia gastronómica de la noche.





ITINERARY

ITINERARIO

THURSDAY, MARCH 19TH
JUEVES 19 DE MARZO

4:00 PM

Wine & Canapés Tasting ·
Peacock Alley Bar

4:00 PM

Wine & Canapés Tasting ·
JA'O

6:00 PM – 10:00 PM

Wine Pairing Dinner · Malpeque
Cena Maridaje · Malpeque

FRIDAY, MARCH 20TH
VIERNES 20 DE MARZO

4:00 PM

Wine & Canapés Tasting ·
Peacock Alley Bar

4:00 PM

Wine & Canapés Tasting ·
JA'O

6:00 PM – 10:00 PM

Wine Pairing Dinner · Malpeque
Cena Maridaje · Malpeque





MESA ABIERTA

GASTRONOMÍA & MIXOLOGÍA

FOUR-COURSE DINNER WITH WINE TASTING

CENA DE CUATRO TIEMPOS CON
DEGUSTACIÓN DE VINOS

19-20
MARCH • MARZO
6:00 PM

MAIPEQUE

At Malpeque, fire and sea come together to create an exceptional evening. Guest chef Andrés Trillo will lead the kitchen for a four-course dinner paired with the high-altitude wines of Bodega Los Cedros. An experience where each dish and each wine meet in perfect harmony.

En Malpeque, el fuego y el mar se unen para dar vida a una velada especial. El chef invitado Andrés Trillo tomará la cocina para presentar una cena de cuatro tiempos, armonizada con los vinos de altura de Bodega Los Cedros. Una experiencia donde cada plato y cada vino se encuentran en perfecta sintonía.



Trillo



BODEGA LOS CEDROS
ARTEAGA-COAH

Trillo



BODEGA LOS CEDROS

ARTEAGA - COAH

MENU

MENÚ

Shrimp, potato emulsion, holy leaf oil
Camarones, emulsión de papa, aceite de hoja santa

*Rosado, Bodega Los Cedros, Arteaga,
Coahuila, México*



**Soft-shell crab bao, seaweed mayonnaise,
pickled cucumber**

Bao de jaiba de concha suave, mayonesa
de algas, pepinos encurtidos

*Chardonnay, Bodega Los Cedros, Arteaga,
Coahuila, México*



**Catch of the day, mushroom dashi, tomato
jam, gnocchi**

Pesca del día, dashi de hongos, mermelada
de tomates, gnocchis

*Pinot Noir, Bodega Los Cedros, Arteaga,
Coahuila, México*



**Strawberry and basil tartare, chocolate
mousse, ginger and coconut foam**
Tartar de fresa y albahaca, mousse de chocolate y
espuma de jengibre y coco

*Riesling, Bodega Los Cedros, Arteaga,
Coahuila, México*

2300

Prices are in Mexican pesos. (16%) TAX included.
Precios en Pesos Mexicanos. Incluyen IVA (16%).

MESA ABIERTA

GASTRONOMÍA & MIXOLOGÍA

WINE & CANAPÉS TASTING

19-20
MARCH • MARZO
4:00 PM

RESTAURANT | RESTAURANTE

PEACOCK

ALLEY

Enjoy an intimate tasting at Peacock Alley Bar, where three Bodega Los Cedros wines are paired with canapés crafted exclusively for the occasion. A poised and refined experience to ease into the evening with elegance and discover the finesse of high-altitude wines.

Disfrute de una degustación íntima en Peacock Alley Bar, donde tres etiquetas de Bodega Los Cedros se armonizan con canapés creados especialmente para la ocasión. Una experiencia sobria y refinada para despedir la tarde con elegancia y descubrir la sutileza de los vinos de altura.



BODEGA LOS CEDROS
ARTEAGA-COAH

MENU

MENÚ

CANAPÉS

Scallop ceviche with coconut
Ceviche de callo con coco

*Riesling, Bodega Los Cedros, Arteaga,
Coahuila, México*



“A la talla” shrimp
Camarón a la talla

*Rosado, Bodega Los Cedros, Arteaga,
Coahuila, México*



Foie gras with fig compote and Oaxacan black mole
Foie gras con compota de higos y mole negro de Oaxaca

*Fusión, Bodega Los Cedros, Arteaga,
Coahuila, México*

MESA ABIERTA

GASTRONOMÍA & MIXOLOGÍA

WINE & CANAPÉS TASTING

19–20
MARCH • MARZO
4:00 PM

RESTAURANT | RESTAURANTE

JA'O

Enjoy an intimate tasting at JA'O, where three wines from Bodega Los Cedros are paired with canapés created especially for the occasion, in a vibrant atmosphere that celebrates the tradition of Mexican cantina cuisine.

Disfrute de una degustación íntima en JA'O, donde tres vinos de Bodega Los Cedros se acompañan con canapés creados especialmente para la ocasión, en un ambiente vibrante que celebra la tradición de la cocina mexicana de cantina.



BODEGA LOS CEDROS
ARTEAGA-COAH

MENU

MENÚ

CANAPÉS

**Sea bass ceviche with fire-roasted pineapple,
habanero chili oil, and pickled grapes**

Ceviche de robalo con piña tatemada, aceite de chile habanero
y uvas encurtidas

*Riesling, Bodega Los Cedros, Arteaga,
Coahuila, México*



**Seared yellowfin tuna tostada, marinated with fresh
ají chili and sesame seeds**

Tostada de atún aleta amarilla sellado, marinado con ají fresco
y ajonjolí

*Rosado, Bodega Los Cedros, Arteaga,
Coahuila, México*



**Mini duck confit salbute, with crispy lime pork rind
sauce and chile de árbol**

Mini salbute de pato confitado, salsa de chicharrón de limón y
chile de árbol

*Fusión, Bodega Los Cedros, Arteaga,
Coahuila, México*



WALDORF ASTORIA®
RIVIERA MAYA

+52 998 432 0350
conciERGE.cancun@waldorfastoria.com

For more information, please contact your Personal Concierge.
Para más información, por favor, contacte a su Personal Concierge.