

MESA ABIERTA

GASTRONOMÍA & MIXOLOGÍA

PRESENT GUEST CHEF | PRESENTA CHEF INVITADO

CHEF PEDRO EVIA

JUNE | JUNIO

05 – 06



MONTE XANIC
MÉXICO EXCEPCIONAL

KUJUK

GUEST CHEF: CHEF PEDRO EVIA PUERTO

CHEF INVITADO: CHEF PEDRO EVIA PUERTO

Chef Pedro Evia Puerto arrives at Malpeque with a culinary philosophy that reimagines the flavors of the Yucatán Peninsula through innovation, technique, and a deep respect for tradition. Recognized as one of the leading voices in contemporary Mexican gastronomy, his cuisine reflects a balance between heritage and modernity, transforming regional ingredients into refined and memorable experiences.

Self-taught and visionary, Pedro Evia has dedicated his career to elevating Yucatecan cuisine on the international stage. His journey began in Yucatán, where he developed groundbreaking culinary concepts before opening K'u'uk, his acclaimed gastronomic laboratory that revolutionized regional cuisine through contemporary techniques and a forward-thinking approach to local ingredients. Over the years, his talent and entrepreneurial spirit have led him to create celebrated concepts such as Kioyu Sky Lounge and Q78 Gastromezcal, the latter earning recognition in the Michelin Guide shortly after opening.

His work has taken him to some of the world's most prestigious culinary and cultural events, from Food & Wine Classic in Aspen to the Festival de Cannes, positioning Yucatán's culinary identity before an international audience. In 2024, he was honored at The Best Chef Awards 2024 with two knives, reaffirming his place among the world's culinary elite.

Today, Pedro Evia shares with us a cuisine that is bold, sophisticated, and deeply rooted in Mexican identity – an experience where every dish tells a story of creativity, culture, and the evolving spirit of Yucatán.

El chef Pedro Evia Puerto llega a Malpeque con una propuesta culinaria que reinterpreta los sabores de la Península de Yucatán a través de la innovación, la técnica y un profundo respeto por la tradición. Reconocido como una de las figuras más destacadas de la gastronomía mexicana contemporánea, su cocina refleja un equilibrio entre herencia y modernidad, transformando ingredientes regionales en experiencias refinadas y memorables.

Autodidacta, visionario y apasionado por la evolución de la cocina mexicana, Pedro Evia ha dedicado su carrera a proyectar la gastronomía yucateca a nivel internacional. Su trayectoria comenzó en Yucatán, donde desarrolló conceptos gastronómicos innovadores antes de fundar K'u'uk, su reconocido laboratorio culinario que revolucionó la cocina regional mediante técnicas contemporáneas y un enfoque de vanguardia en los ingredientes locales. A lo largo de los años, su talento y visión empresarial lo han llevado a crear proyectos emblemáticos como Kioyu Sky Lounge y Q78 Gastromezcal, este último reconocido por la Guía Michelin poco tiempo después de su apertura.

Su cocina y creatividad lo han llevado a participar en algunos de los encuentros gastronómicos y culturales más importantes del mundo, desde Food & Wine Classic in Aspen hasta el Festival de Cannes, llevando la esencia culinaria de Yucatán a escenarios internacionales. En 2024, fue reconocido en The Best Chef Awards 2024 con dos cuchillos, consolidando su lugar entre la élite gastronómica mundial.

Hoy, Pedro Evia comparte con nosotros una cocina sofisticada, auténtica y profundamente ligada a sus raíces mexicanas; una experiencia donde cada platillo expresa creatividad, identidad y el espíritu contemporáneo de Yucatán.





MONTE XANIC
MÉXICO EXCEPCIONAL

On this occasion, Malpeque becomes the setting where contemporary haute cuisine and Mexican winemaking come together in an exceptional collaboration. The story of Monte Xanic began with the vision of redefining Mexico's wine industry through excellence, innovation, and a profound connection to the land of Valle de Guadalupe.

Since 1987, Monte Xanic has pioneered a new identity for Mexican wine, crafting labels that express character, elegance, and authenticity. Between the desert and the sea, the winery has built a legacy that mirrors the culinary philosophy of chef Pedro Evia Puerto – a contemporary vision rooted in origin, tradition, and the celebration of flavor as a cultural experience.

Today, this collaboration brings together two concepts that share the same philosophy: respect for ingredients, boundless creativity, and a passion for storytelling through every detail. At Malpeque, Pedro Evia's cuisine and Monte Xanic's wines come together in perfect harmony, creating an experience designed to be savored without hurry.

En esta ocasión, Malpeque se convierte en el escenario donde la alta gastronomía y el vino mexicano contemporáneo encuentran un punto de encuentro excepcional. La historia de Monte Xanic nace de la visión de transformar el panorama vinícola de México, apostando por la excelencia, la innovación y una profunda conexión con la tierra del Valle de Guadalupe.

Desde 1987, Monte Xanic ha sido pionero en redefinir la identidad del vino mexicano, creando etiquetas que expresan carácter, elegancia y autenticidad. Entre el desierto y el mar, la bodega ha construido un legado que comparte la misma sensibilidad que distingue la cocina del chef Pedro Evia Puerto: una visión contemporánea que honra el origen y celebra el sabor como una experiencia cultural.

Hoy, esta colaboración reúne dos propuestas que comparten una misma filosofía: respeto por los ingredientes, creatividad sin límites y pasión por contar historias a través de cada detalle. En Malpeque, la cocina de Pedro Evia y los vinos de Monte Xanic dialogan en perfecta armonía, dando vida a una experiencia diseñada para disfrutarse sin prisa.





MESA ABIERTA

GASTRONOMÍA & MIXOLOGÍA

JOIN THE EXPERIENCE
ÚNASE A LA EXPERIENCIA



5-6
JUNE • JUNIO
6:00 PM

RESTAURANT | RESTAURANTE
MALPEQUE



Chef Pedro Evia Puerto arrives at Malpeque with a culinary vision that blends tradition and innovation, reimagining the flavors of Yucatán through a contemporary approach. Internationally recognized, his cuisine transforms regional ingredients into sophisticated and memorable experiences.

El chef Pedro Evia Puerto llega a Malpeque con una propuesta que fusiona tradición e innovación, reinterpretando los sabores de Yucatán con una visión contemporánea. Reconocido internacionalmente, su cocina transforma ingredientes regionales en experiencias sofisticadas y memorables.

KUUK


MONTE XANIC
MÉXICO EXCEPCIONAL

RESERVE YOUR TABLE
RESERVE SU MESA

MENU
MENÚ

Cocktail Rosé.

Monte Xanic Rosé, jarabe de frutos rojos, toronja y agua tónica.
Monte Xanic Rosé, red berry syrup, grapefruit & tonic water.



Esquite Pibinal | Pit-roasted corn, corazón de mantequilla cheese & Xcatik chili mayonnaise.

Esquite pibinal | Maíz enterrado, queso corazón de mantequilla y mayonesa de Chile Xcatik.

*Chenin Colombard, Monte Xanic,
Valle de Guadalupe, BC, México.*



Black Ceviche | Catch of the day, recado negro sauce, pickled Ixil onions & avocado.

Ceviche negro | Pesca del día, salsa de recado negro, cebollita de Ixil curtida y aguacate.

*Viña Kristel Sauvignon Blanc, Monte Xanic,
Valle de Guadalupe, BC, México.*



Mexican Hairless Pig | Lentil stew, cauliflower purée, charred plantain purée & baby carrots.

Cerdo pelón | Potaje de lentejas, puré de coliflor, puré de plátano macho tatemado y zanahorias baby.

*Cabernet Sauvignon, Monte Xanic,
Valle de Guadalupe, BC, México.*



Melipona Honeycomb | Vanilla ice cream & balché.

Panal de abeja Melipona | Helado de vainilla y balché.

Rosé, Monte Xanic, Valle de Guadalupe, BC, México.

2300

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



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.