

CURTIS STONE: FIRE & FRIENDS

SEGUNDA EDICIÓN

DICIEMBRE 2025

05 – 06 – 07



MAROMA
A BELMOND HOTEL
RIVIERA MAYA

MISMA LLAMA.

NUEVO CALOR EN LA RIVIERA MAYA

DICIEMBRE 05 – 06 – 07

Acompáñenos en un **fin de semana espectacular** para celebrar la cocina a fuego abierto, los sabores intensos y las conexiones culturales bajo el sol de la Riviera Maya.

Curtis Stone da la bienvenida a una **nueva selección** de **chefs con estrellas Michelin** a Woodend para una segunda edición inolvidable.

Handshake Speakeasy liderará las **experiencias de mixología**, junto con otro de los mejores bares de Norteamérica, elevando la oferta de cócteles a nuevas alturas.

Disfrute de **reuniones inmersivas junto a la playa**, música en vivo, cenas de degustación colaborativas y **momentos culinarios apasionantes** que unen a las personas.

Marque su calendario y reserve su estancia ahora.

Reserve Su Estancia Ahora

"La magia que creamos juntos en la primera edición fue inolvidable: el fuego, los sabores, las amistades. Para esta segunda edición, vamos a subir la temperatura con nuevas voces, nueva energía y el mismo espíritu de conexión que hizo que la última edición fuera tan especial."

Curtis Stone

"Fire & Friends combina fuego, sabor y cócteles en una experiencia que celebra la amistad y la pasión por lo extraordinario."

*Rodrigo Urraca
Handshake co-fundador*

Conozca *LOS CHEFS*



CURTIS STONE

Curtis Stone es un chef con estrella Michelin, restaurantero y autor radicado en Los Ángeles, famoso por sus aclamados restaurantes Maude y Gwen. Se formó con el legendario chef Marco Pierre White y en 2023 inauguró Woodend en Maroma, A Belmond Hotel, donde obtuvo los máximos galardones culinarios de México. Además de dirigir Curtis Stone Events en Estados Unidos y Australia, en 2024 abrió The Pie Room en Beverly Hills, donde rinde homenaje a la repostería tradicional británica. Stone es un habitual de la televisión, un apasionado defensor de los ingredientes de temporada y sigue inspirando con su filosofía culinaria accesible pero refinada.

[@curtisstone](#)

THALÍA BARRIOS

Thalía Barrios García es una joven chef oaxaqueña, fundadora de Levadura de Olla y La Cocina de Humo, reconocida por su pasión por los tomates y la cocina tradicional. Nacida en San Mateo Yucutindoó, en la Sierra Sur de Oaxaca, comenzó a cocinar a los 7 años en la cocina de su casa. La milpa y el uso completo de los productos de temporada son fundamentales en su herencia y sus proyectos. Entre sus reconocimientos se encuentran el de Mejor Chef Novel 2021 (Food & Wine) y Chef Revelación 2023 (Culinaria Mexicana). En 2024, su restaurante obtuvo una estrella Michelin, además del Premio Joven Chef y otros galardones. En 2025, Forbes la nombró una de las 100 mujeres más poderosas de México.



[@thalia.levadura](#)



GUILLERMO GONZÁLEZ BERISTÁIN

El chef Guillermo González Beristáin, originario de Ensenada, Baja California, se graduó con honores del Culinary Institute of America y se formó en restaurantes con estrellas Michelin de todo el mundo. En 1998, fundó Pangea en Monterrey, un restaurante que redefinió la alta cocina mexicana y que ha figurado durante 11 años en la lista de los 50 mejores restaurantes de Latinoamérica. Pangea ha sido nombrado Restaurante del Año por Travel & Leisure, Culinaria Mexicana y MexBest/Quién, y obtuvo su primera estrella Michelin en 2024. A través del Grupo Pangea, Beristáin supervisa numerosos conceptos y proyectos, como la bodega Mariatinto y los vinos Balero.

[@ggberistain](#)

Conozca *LOS BARES*



HANDSHAKE
Mexico City, Mexico

Escondido tras una puerta sin letrero en Colonia Juárez, Handshake Speakeasy se ganó el reconocimiento mundial como el mejor bar del mundo en 2024. Su diseño Art Déco, su ambiente clandestino y sus meticulosos cócteles lo convierten en un destino para la mixología de alto nivel.



THREE DOTS AND A DASH
Chicago, USA

Three Dots and a Dash es un galardonado bar tiki de estilo clandestino en Chicago, escondido detrás de un callejón secreto y clasificado entre los 50 mejores bares del mundo. Dirigido por el director de bebidas Kevin Beary, el bar ofrece casi dos docenas de cócteles tropicales clásicos y originales, servidos en tazas caprichosas con elaboradas guarniciones, humo y fuego. Entre sus creaciones más emblemáticas se encuentran el Three Dots and a Dash, el Isle of Mango, el Future Mai Tai y el Stranger Danger.

El ITINERARIO

VIERNES, 5 DE DICIEMBRE

Barbacoa al atardecer en la Playa

6:00 PM - 9:00 PM

Huéspedes del hotel: US\$80

Invitados externos: US\$140

Una velada mágica frente al mar con Curtis Stone y chefs invitados en puestos de playa con fogones al aire libre, cócteles ilimitados en el bar abierto, música en vivo y celebración bajo las estrellas.

Bambuco by Handshake Takeover

Handshake & Three Dots and a Dash

9:00 PM. - 12:00 AM · A la carta

Una electrizante sesión de cócteles con el legendario Handshake de la Ciudad de México y el ícono tropical de Chicago Three Dots and a Dash, con bebidas exclusivas y sesiones de DJ en vivo.

SÁBADO, 6 DE DICIEMBRE

Demostración de Cocina al Fuego

1:00 PM - 2:00 PM · US\$85

Guillermo González Beristáin y Mariatinto

Una inmersiva demostración de cocina al fuego dirigida por el chef Guillermo González Beristáin, galardonado con una estrella Michelin, quien explora los ingredientes locales, las técnicas ancestrales y la narrativa culinaria en una cautivadora sesión de 60 minutos, complementada con aperitivos ligeros y un maridaje de vinos cuidadosamente seleccionados.

Cena Exclusiva en Woodend

6:00 PM - 9:00 PM · US\$230

Una experiencia gastronómica de varios platos a la brasa a cargo de Curtis Stone y chef Adolfo Murillo, que comienza con un cóctel de bienvenida y se desarrolla en una velada llena de sabores y narraciones.

HAGA CLIC AQUÍ PARA RESERVAR SU ASIENTO



RESERVAR AHORA
woodend@belmond.com

SÍGANOS
@woodendrivieramaya

Maroma, Carretera Federal Cancun-Tulum KM51, Riviera Maya, Q.Roo, México, 77710
reservaciones.mar@belmond.com | +52 984 370 0400

INCOMPARABLE GENUINE TRAVEL

belmond.com