

7 Y 8 DE NOVIEMBRE · CENTRO INTERNACIONAL DE CONVENCIONES PUERTO VALLARTA

The Grill Festival 2026 enciende Puerto Vallarta este 7 y 8 de noviembre

Dos días de fuego, música en vivo y cocina al carbón con chefs y maestros parrilleros de México y Estados Unidos.

Puerto Vallarta, Noviembre 2026. The Grill Festival 2026, el festival de BBQ y gastronomía al fuego de Puerto Vallarta, se realizará el sábado 7 y el domingo 8 de noviembre en el Centro Internacional de Convenciones Puerto Vallarta. El festival es presentado por Sueños Global y está pensado para toda la familia.

El sábado abre de 2:00 a 11:00 p. m. y el domingo de 12:00 a 9:00 p. m. El programa incluye el asado de una vaca entera, el desposte de una res completa, competencias con premios en efectivo y una Master Class de Texas BBQ con el campeón mundial Víctor Howard.

FECHAS
Sábado 7 y domingo 8 de noviembre de 2026

HORARIOS
Sábado 2:00 a 11:00 p. m. · Domingo 12:00 a 9:00 p. m.

SEDE
Centro Internacional de Convenciones Puerto Vallarta, Jalisco

BOLETOS
Desde $300 MXN · niños menores de 12 años gratis con boleto General

COMPETENCIAS
$60,000 MXN en premios en efectivo

PROGRAMA Y BOLETOS
thegrillfestival.com

2x1 Durante esta semana, todos los boletos están al 2×1 comprando en thegrillfestival.com.

Highlights

Siete momentos concentran la experiencia del festival:

- **Asado de una vaca entera** (sábado, 2:00 a 7:00 p. m.). Siete chefs al frente del fuego durante cinco horas.
- **Desposte de una res completa** (sábado, 3:00 a 5:00 p. m.). Demostración del Master Butcher Juan Durán.
- **Premios Iguana Dorada a la Hospitalidad** (sábado, 6:00 a 7:00 p. m.). Primera entrega, que reconoce a seis restaurantes y seis meseros.
- **Cabritos y lechones a la estaca** (sábado, 7:00 a 8:30 p. m.).
- **Ronqueo de atún** (domingo, 12:00 a 2:00 p. m.). El chef Emanuel Enríquez despieza un atún entero frente al público.
- **Maestro del Asador 2026: Mejor Parrillero de la Bahía** (domingo, 4:30 a 7:00 p. m.). Competencia de grill con $50,000 MXN al primer lugar.
- **Master Class Texas BBQ** (domingo, 7:00 a 8:00 p. m.). Con Víctor Howard, campeón mundial de Texas BBQ, y el pitmaker Fernando R. Martínez.



Asados monumentales al fuego. Edición 2025.



Ronqueo de atún frente al público. Edición 2025.

Programa general

El programa corre en dos espacios a la vez: el escenario principal y las actividades gastronómicas. Sujeto a cambios.

SÁBADO 7 DE NOVIEMBRE · 2:00 A 11:00 P. M.

HORARIO	ESPACIO	ACTIVIDAD	PARTICIPAN
2:00 – 6:00 p. m.	Escenario	Artistas por confirmar	—
2:00 – 7:00 p. m.	Gastronomía	**Asado de una vaca entera**	Chefs Oscar Rito, Germán Ghelfi, Daniel Fernández, Alain Frank, Arquímedes Colmenares, Isau Zepeda y Leopoldo Cortés
3:00 – 5:00 p. m.	Gastronomía	**Desposte de una res completa**	Master Butcher Juan Durán

HORARIO	ESPACIO	ACTIVIDAD	PARTICIPAN
3:00 – 7:00 p. m.	Gastronomía	Asado criollo y postre al fuego (crepas y duraznos con salsa de nuez)	Chefs Daniel Fernández, Germán Ghelfi y Alain Frank
6:00 – 7:00 p. m.	Escenario	**Premios Iguana Dorada a la Hospitalidad**	Sizzling Summer Menus, de PV Everything
7:00 – 8:00 p. m.	Escenario	Aloutte, violinista	—
7:00 – 8:30 p. m.	Gastronomía	**Cabritos y lechones a la estaca**	Chefs Leopoldo Cortés e Isau Zepeda
8:30 – 10:00 p. m.	Gastronomía	Experiencia de parrilla y fuego: cortes, técnicas y degustaciones	Chefs invitados
9:00 – 11:00 p. m.	Escenario	Artista confirmado	—
10:00 – 11:00 p. m.	Gastronomía	Cierre del primer día: convivencia con chefs y asistentes	—

DOMINGO 8 DE NOVIEMBRE · 12:00 A 9:00 P. M.

HORARIO	ESPACIO	ACTIVIDAD	PARTICIPAN
12:00 – 2:00 p. m.	Escenario	Artistas por confirmar	—
12:00 – 2:00 p. m.	Gastronomía	**Ronqueo de atún**	Chef Emanuel Enríquez
12:00 – 4:30 p. m.	Gastronomía	Cerdo a la estaca	Chef Armando Cruz
2:00 – 3:00 p. m.	Escenario	Xiutla, grupo folclórico	—
2:00 – 4:00 p. m.	Gastronomía	Discada vallartense	Chef Alfredo Bazán
3:00 – 4:00 p. m.	Escenario	Aloutte, violinista	—
4:00 – 5:00 p. m.	Escenario	Angelo, tributo a Dimash	—
4:30 – 7:00 p. m.	Gastronomía	**Maestro del Asador 2026: Competencia de Grill «Mejor Parrillero de la Bahía»**	Jurado de chefs y profesionales invitados
5:00 – 6:00 p. m.	Escenario	Gabriela Heart	—
6:00 – 7:30 p. m.	Escenario	Artistas por confirmar	—
7:00 – 8:00 p. m.	Gastronomía	**Master Class Texas BBQ**	Víctor Howard, World Champion Texas BBQ, y Fernando R. Martínez, pitmaker
7:30 – 8:30 p. m.	Escenario	Banda confirmada	—
8:00 – 8:30 p. m.	Gastronomía	Corte y experiencia final de fuego: presentación, corte y degustación	Chefs del festival
8:30 – 9:00 p. m.	Escenario	**Premiación y cierre oficial**	—

Chefs y maestros invitados

Trece chefs y maestros del fuego encabezan las actividades gastronómicas.

NOMBRE	ESPECIALIDAD	PARTICIPA EN
Oscar Rito	Chef	Asado de una vaca entera (sáb.)
Germán Ghelfi	Chef	Asado de una vaca entera; asado criollo y postre al fuego (sáb.)
Daniel Fernández	Chef	Asado de una vaca entera; asado criollo y postre al fuego (sáb.)
Alain Frank	Chef	Asado de una vaca entera; asado criollo y postre al fuego (sáb.)
Arquímedes Colmenares	Chef	Asado de una vaca entera (sáb.)
Isau Zepeda	Chef	Asado de una vaca entera; cabritos y lechones a la estaca (sáb.)
Leopoldo Cortés	Chef	Asado de una vaca entera; cabritos y lechones a la estaca (sáb.)
Juan Durán	Master Butcher	Desposte de una res completa (sáb.)
Emanuel Enríquez	Chef	Ronqueo de atún (dom.)
Armando Cruz	Chef	Cerdo a la estaca (dom.)
Alfredo Bazán	Chef	Discada vallartense (dom.)
Víctor Howard	World Champion Texas BBQ	Master Class Texas BBQ (dom.)
Fernando R. Martínez	Pitmaker	Master Class Texas BBQ (dom.)

Música y escenario

El escenario principal tiene música en vivo los dos días. Artistas confirmados:

- **Aloutte, violinista:** sábado de 7:00 a 8:00 p. m. y domingo de 3:00 a 4:00 p. m.
- **Xiutla, grupo folclórico:** domingo de 2:00 a 3:00 p. m.
- **Angelo, tributo a Dimash:** domingo de 4:00 a 5:00 p. m.
- **Gabriela Heart:** domingo de 5:00 a 6:00 p. m.

El sábado de 9:00 a 11:00 p. m. cierra un artista ya confirmado y el domingo de 7:30 a 8:30 p. m. se presenta una banda confirmada; sus nombres se anunciarán próximamente, junto con más artistas.

Competencias y premios

El festival entrega $60,000 MXN en premios en efectivo entre sus dos competencias, ambas presentadas por Sueños Global.

COMPETENCIA	FECHA Y HORA	PREMIO	FORMATO
Maestro del Asador 2026 Competencia de Grill: Mejor Parrillero de la Bahía	Domingo 8 de noviembre, 4:30 a 7:00 p. m.	$50,000 MXN al primer lugar y el título oficial de Maestro del Asador 2026	Equipos de hasta 4 parrilleros; inscripción de $8,000 MXN por equipo
Mixólogo de Fuego 2026	Sábado 7 de noviembre	$10,000 MXN al primer lugar y el título oficial de Mixólogo de Fuego 2026	Coctelería de autor ante jueces especializados

En el Maestro del Asador, el jurado de chefs y profesionales invitados evalúa técnica, manejo del fuego, cocción, creatividad, sabor, presentación y trabajo en equipo. La premiación y el cierre oficial del festival son el domingo a las 8:30 p. m. en el escenario principal.

Además, el sábado a las 6:00 p. m. se entregan por primera vez los **Premios Iguana Dorada a la Hospitalidad**. Culminan cuatro meses de reseñas del programa Sizzling Summer Menus de PV Everything y reconocen a seis restaurantes y seis meseros elegidos con las opiniones de los comensales.

Atracciones y actividades

Además del programa, el festival ofrece espacios para recorrer durante todo el día:

- **Zona de restaurantes.** Restaurantes de la región con venta de platillos al público.
- **Zona VIP.** Área exclusiva con vista privilegiada, coctel de bienvenida de autor y experiencia gastronómica premium.
- **Kids Zone.** Área infantil equipada con actividades y entretenimiento, para que los niños tengan su propio festival.
- **Zona comercial.** Marcas de botanas, accesorios, ropa y artículos promocionales.
- **Zona de agencias.** Exhibición de autos y motos.
- **Zona Business.** Marcas corporativas, inmobiliarias y de servicios.
- **Mixología de autor.** Coctelería en vivo durante los dos días.

Boletos e información práctica

Todos los boletos están al 2×1 esta semana: por cada boleto pagado en **thegrillfestival.com** se entrega otro sin costo. La promoción aplica solo en compras en el sitio web.

BOLETO	PRECIO	ACCESO
General	$300 MXN	1 día a elección: sábado o domingo
Pase Fin de Semana	$400 MXN	Sábado y domingo

BOLETO	PRECIO	ACCESO
VIP 1 día	$3,000 MXN	Zona VIP, sábado o domingo
VIP 2 días	$5,000 MXN	Zona VIP, sábado y domingo
Niños menores de 12 años	Gratis con boleto General o Fin de Semana; $1,500 MXN con VIP	Con un adulto con boleto

- **Sede:** Centro Internacional de Convenciones Puerto Vallarta, Puerto Vallarta, Jalisco.
- **Horarios:** sábado 7 de noviembre de 2:00 a 11:00 p. m.; domingo 8 de noviembre de 12:00 a 9:00 p. m.
- **Compra:** pago con tarjeta en línea; el boleto digital llega por correo electrónico.
- **Programa completo:** thegrillfestival.com/programa.html

Causa social

Parte del precio de cada boleto VIP apoya al Centro de Rehabilitación Pasitos de Luz y a la Fundación Andrea 3.21, que atienden a niños en situación de vulnerabilidad en México.

ACERCA DE THE GRILL FESTIVAL

The Grill Festival es un festival de BBQ y gastronomía al fuego que se celebra en Puerto Vallarta, Jalisco, presentado por Sueños Global. Reúne a chefs, maestros parrilleros, restaurantes y marcas en un formato familiar de dos días. Para la edición 2026 se esperan más de 6,000 asistentes y más de 150 chefs y participantes del sector.

Contacto de prensa

CORREO
info@thegrillfestival.com

SITIO WEB
thegrillfestival.com

REDES SOCIALES
@thegrillfestivalmx