



Luces. Cámara. Acción.

El show está a punto de comenzar, prepárese para deleitar todos sus sentidos a través de la música, el escenario está listo, consienta a su paladar con la mejor gastronomía de la Riviera Maya.

¡Es la hora de Chic Cabaret & Restaurant!

--

Lights. Camera. Action.

The show is about to begin, prepare to delight all your senses through music, the stage is ready, indulge your palate with the best cuisine of the Riviera Maya.

It's time for Chic Cabaret & Restaurant!

ESPAÑOL ENGLISH

TRÍO DE MANTEQUILLAS FINAS

Miel - mostaza
Jengibre, perejil y ajo
Cinco especias y café

FINE BUTTER TRIO

Honey - mustard
Ginger, parsley & garlic
Five spices & coffee

CÍTRICO DE MAR

Tataki de atún rojo del pacífico sellado con ajonjolí y esencias japonesas, salsa cítrica, rayadura fresca de hinojo con rábano negro, alioli de ajo tatemado, pure de naranja y tostadillas de mar

SEA CITRUS

Pacific red tuna tataki sealed with sesame and Japanese essences, citrus sauce, fresh fennel grating with black radish, roasted garlic aioli, orange puree and sea toasts

AGUACHILE ROJO YUCATECO

Camarones con emulsión de chiles mexicanos y especias de la región, hongos encurtidos con lima verde, cremoso de aguacate ahumado en madera de manzano, pepino cristalizado y manzanas verdes caramelizadas

RED AGUACHILE YUCATECO

Shrimp with emulsion of Mexican chilies and spices from the region, pickled mushrooms with green lime, creamy applewood smoked avocado, crystallized cucumber and caramelized green apples

ESFERA LIQUIDA DE XTABENTÚN

Mezcla de Xtabentún, melón y esencia de arándanos, sal cítrica con chiles dulces y xoconostle cristalizado en perfume de piloncillo

XTABENTÚN LIQUID SPHERE

Mixture of Xtabentún liquor, melon and blueberry essence, citric salt with sweet chili peppers and xoconostle crystallized in piloncillo perfume

TERRINA DE CERDO CONFITADO

Cerdo confitado a baja temperatura, pure de manzana verde, tierra de cacao, láminas de pera deshidratadas, elegante mole negro, cremoso de plátano frito con mantequilla avellanada y micro xnipec con notas picantes de habanero

PORK CONFITED TERRINE

Pork confit at low temperature, green apple puree, cocoa soil, dehydrated pear slices, elegant black mole, creamy fried banana with hazelnut butter and onion xnipec with spicy notes of habanero

FILETE DE TERNERA

Filete de res en costra carbonizada, pulpo en adobo rojo, mousseline de papa trufada, pure de camote, rostizado de berenjena horneada y lluvia de polvo de chiles y cebolla

FILLET OF BEEF

Beef fillet in charred crust, octopus in red marinade, truffled potato mousseline, sweet potato puree, roast baked eggplant, and chili and onion powder rain

CREMOSO DE MARACUYÁ

Apasionado cremoso de 4 texturas, resaltando un sutil sabor a maracuyá & cítricos, dacquoise de pistacho, esponja negra y avellana caramelizada.

CREAMY PASSION FRUIT

Passionate creamy 4 textures, highlighting a subtle passion fruit & citrus flavor, pistachio dacquoise, black sponge and caramelized hazelnut.