

CIRQUE DU SOLEIL

JOYÁ

SHOW • DINNER • EXPERIENCE

MENÚ DE CENA DINNER MENU

PRIMER TIEMPO • FIRST COURSE

ESSPERIMENTO

Taquito crocante de langosta del Caribe sobre hoja de chaya

Crispy Caribbean lobster taco over chaya leaf

Ensalada de flores comestibles, quinoa, hummus con crocante de hierbas

Edible flower salad, quinoa, hummus and herb crisp

Ceviche de pesca del día con habanero, coco, menta y aderezo de la pasión

Catch of the day smoked ceviche, coconut, habanero, mint and passion fruit juice

SEGUNDO TIEMPO • MAIN COURSE

METEOR

Costilla de res braseada en especias mayas con vegetales y puré de jengibre, camote y coco

Braised short rib in Mayan spices with vegetables and coconut, ginger and sweet potato puree

TESORO DEL PIRATA

Filete de salmón con ensalada de algas, puré de chile poblano y menta

Salmon with seaweed salad, vegetables and poblano chili puree

Especialidad vegetariana

Vegetarian specialty

TERRA

Quinoa cremosa con betabel y vegetales de temporada, coliflor y puré de aguacate

Creamy quinoa, beets and seasonal vegetables, pickled cauliflower and avocado puree

TERCER TIEMPO • DESSERT

SCIENCO

Una selección de creaciones dulces de nuestro patissier

A selection of sweet creations from our patissier

*Para los niños, el champagne puede ser cambiado por jugos o refrescos.
*The champagne can be changed for juices or sodas for children.

CIRQUE DU SOLEIL

JOYÁ

SHOW • DINNER • EXPERIENCE

MENÚ DE CENA VIP VIP DINNER MENU

🍸 Cóctel de Bienvenida • Welcome Cocktail 🍸

PRIMER TIEMPO • FIRST COURSE

ESSPERIMENTO

Taquito crocante de langosta del Caribe sobre hoja de chaya	<i>Crispy Caribbean lobster taco over chaya leaf</i>
Ensalada de flores comestibles, quinoa, hummus con crocante de hierbas	<i>Edible flower salad, quinoa, hummus and herb crisp</i>
Ceviche de pesca del día con habanero, coco, menta y aderezo de la pasión	<i>Catch of the day smoked ceviche, coconut, habanero, mint and passion fruit juice</i>

SEGUNDO TIEMPO • MAIN COURSE

METEOR

Costilla de res braseada en especias mayas con vegetales y puré de jengibre, camote y coco	<i>Braised short rib in Mayan spices with vegetables and coconut, ginger and sweet potato puree</i>
--	---

TESORO DEL PIRATA

Filete de salmón con ensalada de algas, puré de chile poblano y menta	<i>Salmon with seaweed salad, vegetables and poblano chili puree</i>
Especialidad vegetariana	<i>Vegetarian specialty</i>

TERRA

Quinoa cremosa con betabel y vegetales de temporada, coliflor y puré de aguacate	<i>Creamy quinoa, beets and seasonal vegetables, pickled cauliflower and avocado puree</i>
--	--

TERCER TIEMPO • DESSERT

SCIENCO

Una selección de creaciones dulces de nuestro patissier	<i>A selection of sweet creations from our patissier</i>
---	--

* Champagne Mercier ilimitado durante la cena.

* Unlimited Mercier Champagne during the dinner.

CIRQUE DU SOLEIL

JOYÁ®

SHOW • DINNER • EXPERIENCE

APPETIZERS

CANAPÉS SALADOS • SAVORY APPETIZERS

Mini tarta de carne deshebrada
Mini shredded beef tart

Gazpachos de tomate y aguacate con camarón
Tomato and avocado with shrimp gazpachos

Taco de pepino y jícama relleno de salmón ahumado
Cucumber and jicama taco filled with smoked salmon

Brocheta de sandía y queso con cítricos
Watermelon and cheese with citrus brochette

CANAPÉS DULCES • SWEET APPETIZERS

Pastel de crema de té chai con perlas crujientes
sobre bizcocho de chile guajillo cubierto con chocolate amargo
*Chai tea cream cake with crunchy pearls on a "guajillo"
chilli cookie covered with dark chocolate*

Vaso de crema de lima yucateca
Yucatecan lime cream

Lollypop de cheesecake cubierto con
chocolate blanco y coco tostado
*Cheesecake lollypop covered with white chocolate
and toasted coconut*

Champagne Mercier o vino tinto o blanco
Champagne Mercier or Red or White Wine

*Para los niños, el champagne puede ser cambiado por jugos o refrescos.
**The champagne can be changed for juices or sodas for children.*

