



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

TRÍO DE MANTEQUILLAS FINAS

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

CACAO COINTREAU

Cremosos besos de chocolate oscuro
relleno de mousse de Cointreau

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

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

ESFERA LIQUIDA DE XTABENTÚN

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

PATO CONFITADO

Pato 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 microxnipec con notas picantes de 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

CREMOSO DE MARACUYÁ

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

ENGLISH

FINE BUTTER TRIO

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

COINTREAU COCOA

Creamy dark chocolate kisses
Cointreau mousse filling

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

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

XTABENTÚN LIQUID SPHERE

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

CONFITED DUCK

Duck 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

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

CREAMY PASSION FRUIT

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



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

TRÍO DE MANTEQUILLAS FINAS

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

CACAO COINTREAU

Cremosos besos de chocolate oscuro
relleno de mousse de Cointreau

TATAKI CÍTRICO DE SANDÍA

Tataki de sandía rostizada glaseada en teriyaki, esencias japonesas, salsa cítrica, rayadura fresca de hinojo con rábano negro, alioli de ajo tatemado, puré de naranja

AGUACHILE ROJO YUCATECO

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

ESFERA LIQUIDA DE XTABENTÚN

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

BETABEL ROSTIZADO

Betabel al grill con infusión de piloncillo y orégano, cremoso de queso cabra cítrico con miel de flor de mezquite pepitas asadas y xoconostles dulces

COL AL GRILL

Filete de col asada a baja temperatura con costra de panko y perejil, glaseado en teriyaki, salsa de queso, almendras tostadas y tierra de aceite trufado

CREMOSO DE MARACUYÁ

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

ENGLISH

FINE BUTTER TRIO

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

COINTREAU COCOA

Creamy dark chocolate kisses
Cointreau mousse filling

CITRUS WATERMELON TATAKI

Roasted watermelon tataki glazed in teriyaki, Japanese essences, citrus sauce, fresh fennel scratch with black radish, tatemado garlic aioli, orange puree

RED AGUACHILE YUCATECO

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

XTABENTÚN LIQUID SPHERE

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

ROASTED BEETS

Grilled beets with brown sugar and oregano infusion, creamy citrus goat cheese with mesquite flower honey, roasted seeds and sweet xoconostles

GRILLED CABBAGE

Low-temperature roasted cabbage fillet with panko and parsley crust, teriyaki glaze, cheese sauce, toasted almonds and truffled oil soil

CREAMY PASSION FRUIT

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