



CIRQUE DU SOLEIL



SHOW · DINNER · EXPERIENCE



LIVE IN RIVIERA MAYA AT 💥 VIDANTA°

01 800 247 7837 · cirquedusoleil.com/JOYA · #JOYAMEXICO







CADA CATEGORÍA INCLUYE **EACH CATEGORY INCLUDES**

VIP CENA + SHOW + CHAMPAGNE

Show desde los meiores asientos del teatro + Cena gourmet de 3 tiempos + Champagne Mercier ilimitado durante la cena + Acceso prioritario

+ Atención VIP

1 SHOW POR DÍA

2 SHOWS POR DÍA

Cena 8:00 pm | Show 9:00 pm

• CENA + SHOW + CHAMPAGNE

Show desde asientos cercanos al escenario + Cena gourmet de 3 tiempos

+ Media botella de champagne Mercier por persona

• ASIENTOS PREMIUM, BEBIDAS Y CANAPÉS

Show desde asientos centrales + Media botella de champagne Mercier por persona + Canapés gourmet

* El champagne puede ser cambiado por vino tinto, vino blanco, jugos o refrescos.

• SOLO SHOW (opciones en mesa y en silla alta)

Cena 6:00 pm & 9:15 pm | Show 7:00 pm & 10:15 pm

Show desde asientos laterales o en la última fila del teatro

• VIP DINNER + SHOW + CHAMPAGNE

The best seats in the theatre + 3-course gourmet dinner + Unlimited Mercier champagne during dinner

+ Early access + VIP service

DINNER + SHOW + CHAMPAGNE

Close to the stage seats + 3-course gourmet dinner + Half-bottle of Mercier champagne per person

• PREMIUM SEATS. DRINKS AND APPETIZERS

Central seats + Half-bottle of Mercier champagne per person + Gourmet appetizers

* Champagne can be exchanged for red or white wine, juice or soft drinks.

• SHOW ONLY (table or high stool options)

Show from the side seats or from the last row of the theatre

TIMES *Subject to change without prior notice

1 SHOW PER DAY

Dinner 8:00 pm | Show 9:00 pm

2 SHOWS PER DAY

Dinner 6:00 pm & 9:15 pm | Show 7:00 pm & 10:15 pm

Tuesday to Saturday - Closed Sunday and Monday

12:00 am

Starting from \$77 USD (plus delivery fees).

*Children under 3 are not permitted.

PRESENTACIONES PERFORMING

Martes a Sábado – Cerrado Domingos y Lunes

HORARIOS *Sujeto a cambio sin previo aviso

TICKET PRICES

Desde \$77 USD (más cargos por entrega).

*No se permite la entrada a niños menores de 3 años.

LOCACIÓN

PRECIOS

El Teatro está localizado frente a Vidanta Riviera Maya.

Solo Show - Silla Alta / High stool - Show only

Disfrute de un espectacular complejo que incluye bares, restaurante y boutique de souvenirs.

LOCATION

The Theatre is located across from Vidanta Riviera Maya. Enjoy a spectacular complex that includes bars, restaurant and a souvenir boutique.

TRANSPORTACIÓN TRANSPORTATION

PUNTO DE ENCUENTRO • MEETING POINT CANCÚN: La Isla Shopping Village – Fashion Harbor (a un lado de la tienda Lacoste)

PLAYA DEL CARMEN: Plaza Plavacar Center (cruzando la calle del hotel Royal Hideaway)

	SALIDA DEPARTURE	LLEGADA AL TEATRO ARRIVAL	SALIDA DEL TEATRO DEPARTURE FROM THE THEATRE * Regreso a punto de encuentro * Return to the meeting point
8:00 pm CENA - <i>DINNER</i> 9:00 pm SHOW			
• Cena VIP / VIP Dinner + Show + Champagne			
• Cena / Dinner + Show + Champagne			
Asientos Premium + Bebidas y canapés			N
Premium Seats + Drinks and appetizers	6:45 pm	7:30 pm	
· Solo Show - Silla Alta / High stool - Show only	7:45 pm	8:30 pm	
			10:40 pm
6:00 pm CENA - <i>DINNER</i> 7:00 pm SHOW			
• Cena VIP / VIP Dinner + Show + Champagne			
• Cena / Dinner + Show + Champagne			
 Asientos Premium + Bebidas y canapés 			
Premium Seats + Drinks and appetizers	4:45 pm	5:30 pm	7
• Solo Show - Silla Alta / High stool - Show only	5:45 pm	6:30 pm	
			9:05 pm
9:15 pm CENA - <i>DINNER</i> 10:15 pm SHOW			
 Cena VIP / VIP Dinner + Show + Champagne 			
• Cena / Dinner + Show + Champagne			
 Asientos Premium + Bebidas y canapés 			
Premium Seats + Drinks and appetizers	8:00 pm	8:45 pm	

9:05 pm

8:20 pm

CIRQUE DU SOLEIL HAS NEVER LOOKED OR TASTED SO GOOD!

JOYÀ habla de la aventura de una adolescente que es repentinamente catapultada al corazón de una jungla misteriosa que se encuentra dentro del universo mágico de su abuelo, un hombre extravagante amante de la naturaleza, quien, rodeado por un grupo de asistentes que son mitad is on a relentless quest for the meaning of life. animales y mitad humanos, busca sin cesar el sentido de la vida.

Inspirado en la migración de la mariposa monarca, en donde se pasan los secretos de la vida de una generación a otra para asegurar la sobrevivencia de la especie, JOYÀ revela un mundo habitado por personajes fascinantes que trabajan en conjunto para inmortalizar el amor a la vida.

JOYÀ - Un espectáculo emocionante y fantasioso en el que la alegría, la conquer all! valentía y la amistad pueden contra todo.

ABOUT THE SHOW

JOYÀ follows the adventures of a rebellious teenage girl whisked away to a mysterious jungle in her grandfather's fantastical world. Surrounded by a strange band of half-human, half-animal assistants, the extravagant naturalist

Inspired by the fabulous migratory journey of the monarch butterfly in which life is passed from one generation to the next to ensure the survival of the species, JOYÀ reveals a world inhabited by entrancing characters that work hand in hand to perpetuate the love of life.

JOYÀ - A thrilling, whimsical show in which joy, courage and friendship

Esta experiencia consistirá de 3 tiempos que cautivarán sus sentidos.

CENA

ACERCA DEL ESPECTÁCULO

Sandía con queso de cabra, jamón ibérico, tártara de pescado ahumado y taco de camarón.

ESPECIALIDAD VEGETARIANA: Ensalada de flores, portobello, espárragos con melón y tofu.

Costilla de res con tuétano al horno. Ensalada de hierbas con lima, calabacita y salsa de cenizas . Chiles mayas.

Filete de salmón con salsa de achiote y naranja agria con puré de cilantro. Ensalada de piña, jícama y aguacate. Elote con camote.

ESPECIALIDAD VEGETARIANA: Risotto de quinoa, tapioca y vegetales al tomillo.

TERCER TIEMPO

Variedad de postres de nuestro Patissier

This experience will consist of 3 courses that will enchant your taste buds.

Marinated watermelon with goat cheese, Iberico ham, smoked fish tartar, and soft jicama taco with shrimp salad.

VEGETARIAN SPECIALTY: Eatable flowers salad, candied portobello, asparagus with melon caviar and tofu.

Braised short-rib with roasted bone marrow. Fresh herb salad with local lime, smoked squash and ashes sauce. Mayan chili.

Salmon filet with sour orange annatto seed sauce with cilantro purée. Pineapple, jicama and avocado salad. Sweet potato and corn.

VEGETARIAN SPECIALTY: Quinoa risotto, tapioca and vegetables with thyme.

A perfect variety of desserts from our Patissier

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 chocolate amargo Chai tea cream cake with dark chocolate Vaso de crema de lima yucateca Yucatecan lime cream

Lollypop de cheesecake con chocolate blanco y coco Cheesecake lollypop with white chocolate and coconut

