

INVIERNO
WINTER 2020

CREAMOS
EXPERIENCIAS
Inolvidables

We create
unforgettable experiences





ESTIMADO HUÉSPED:

Nos alegra recibirlo en **Park Royal Beach Cancún**, y compartir las celebraciones de fin de año en un ambiente de armonía y seguridad. Cuidaremos cada detalle durante sus vacaciones con nosotros para que sean inolvidables.

El Gobierno del Estado de Quintana Roo estableció medidas de contención para romper las cadenas de contagio. **Park Royal Beach Cancún** adaptó las actividades de la temporada para contribuir a este esfuerzo, con la salud de nuestros huéspedes como prioridad:

1. El programa de entretenimiento estará sujeto a cambios día a día.
Nuestros colaboradores estarán felices de darle toda la información.
2. Hemos cancelado el programa para el 31 de diciembre, acorde a los lineamientos establecidos por la autoridad gubernamental.
3. Pedimos a nuestros huéspedes respetar tres normas esenciales para el cuidado de todos:
 - a. Usar cubrebocas en todo momento y en cualquier espacio del resort
 - b. Mantener la sana distancia de 1.5 metros
 - c. Lavado frecuente de manos y uso de gel antibacterial

Nos apasiona crear experiencias inolvidables y tener las condiciones ideales para unas magníficas vacaciones, con la confianza de que nuestra prioridad es su salud. Nos guiamos por los protocolos de nuestro Safe Guest Program, y seguimos los lineamientos oficiales para cuidar la seguridad de todos.

Gracias por comprender y adoptar estas medidas, nuestro staff está atento para atenderlo como se merece.





DEAR GUEST,

We are delighted to welcome you to **Park Royal Beach Cancún** and share the season's celebrations in an atmosphere of harmony and safety. We will care for every detail during your vacation with us so that it will be unforgettable.

The Government of the Quintana Roo State established containment measures to break the chains of contagion. At **Park Royal Beach Cancún**, we adapted the season's activities to contribute to this effort, with the health of our guests as a priority:

1. The entertainment program will be subject to change daily. Our staff will be happy to provide you with all the information.
2. We have canceled the December 31st program, according to the guidelines established by the government.
3. We ask our guests to respect three essential rules for everyone's safety:
 - a. Use face masks at all times and in all resort areas
 - b. Maintain a safe social distance of 6 feet
 - c. Frequent hand washing and use of antibacterial gel

We are passionate about creating unforgettable experiences and having the ideal conditions for a great vacation, with the confidence that your health is our priority. We follow our Safe Guest Program protocols and adhere to official guidelines to care for everyone's safety.

Thank you for understanding and following these measures. Our staff is eager to make your stay very enjoyable.







RESTAURANTES FRIDA Y ANDIAMO

FRIDA AND ANDIAMO RESTAURANTS

Ensalada de betabel, vinagreta de piloncillo y balsámico, cítricos, almendras y queso de cabra

Beet salad with sugar cane and balsamic vinaigrette, citrus, almonds and goat cheese



Crema de calabaza y cardamomo

Pumpkin cream and cardamom



Medallones de pavo, arándanos, gravy y papas cambray

Turkey medallions, cranberries, gravy sauce with cambray potatoes

Filete mignon, queso brie al horno, focaccia de orégano, miel de menta, tomate rostizado y arúgula

Filet mignon accompanied with baked brie cheese, focaccia, mint honey and roasted tomatoes



Tronco navideño relleno de pistache, salsa de vino y frutos rojos

Fruit cake filled with pistachio, wine and red fruits sauce





RESTAURANTE BUFFET VERANDA

VERANDA RESTAURANT BUFFET MENU

Estación fría | Cold station

Ensalada de peras, nueces, arándanos al jengibre con miel de piloncillo

Pears, nuts, cranberries and ginger
salad with honey

Ensalada de queso de cabra, cacahuete y perejil al pesto de cardamomo

Goat cheese, peanut and parsley
with cardamom pesto salad

Ensalada de tomates deshidratados y confitados con su queso añejo

Dried and confit tomato salad
with aged cheese

Espinacas con castañas aderezo salvaje

Spinach with wild chestnut dressing

Tabulé

Taboulé salad



Carving | Carving station

Prime Rib al corte

Prime Rib

Salmón a la talla

Salmon

Pavo glaseado con salsa de uvas

Glazed Turkey with grapes sauce

Lomo de cerdo envuelto en tocino

Bacon wrapped Pork Loin

Salsa de arándanos, horseradish, reducción de oporto, salsa de estragón y frutos silvestre

Cranberry sauce, horseradish in oporto
sauce, tarragon sauce and wild fruits

Platillos calientes | Main dishes

Bacalao a la vizcaína

Biscayne cod

Albóndigas de cordero y salsa cremosa de chile xcatik

Lamb meatballs with xcatik chili
cream sauce

Romerito con tortitas de camarón

Tortitas with Romeritos, shrimp

Top sirloin con salsa de ciruela pasa y nuez de castilla

Top sirloin with sweet plum sauce
and walnuts

Pavo rostizado a las hierbas y salsa cremosa de Tequila

Roasted Turkey with herbs
and creamy Tequila sauce

Cacerola de mariscos a la diablo

Spicy seafood casserole

Cremoso de camote y licor de anís

Creamy sweet potato
and aniseed liqueur

Espárragos a la crema de menta

Creamy mint asparagus

Endivias salteadas con chorizo

Sautéed endives with chorizo

Puré de calabaza castilla y miel de agave

Mashed castilian pumpkin
and agave honey

Coliflores con esencia de epazote

Cauliflowers with epazote essence

Postres | Desserts

Panqué de elote

Corn cake

Panettone estilo mexicano

Mexican style panettone

Mousse de chocolate con pistache

Chocolate mousse with pistachio

Tarta de merengue con frutos rojos

Merengue tart with red fruits

Terciopelo rojo

Red velvet cake

Tronco navideño de Nutela

Nutela fruit cake

Pastel de chocolate y mole

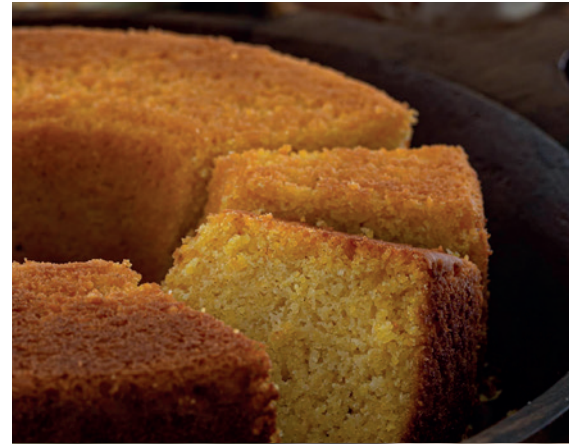
Chocolate and mole cake

Macarrones de colores

Colored macaroni

Palanquetas, churros, buñuelos, dulces mexicanos

Palanquetas, churros, buñuelos
& Mexican candies





RESTAURANTE BUFFET VERANDA

VERANDA BUFFET RESTAURANT

Estación fría | Cold station

Manos de cangrejo moro, camarones jumbo para pelar
Moorish crab claws, jumbo shrimp

Plancha de salmón ahumado
Smoked salmon plate

Ensalada de endivias con callos de hacha y tocino
Endive salad with scallops and bacon

Ensalada verde con aceite de trufa blanca y queso de cabra
Green salad with white truffle oil and goat cheese

Ensalada de tomates a la provenzal
Provençal salad with tomatoes

Ensalada de quesos e higos horneados
Baked figs and cheese salad

Ensalada de piña con cardamomo
Pineapple salad with cardamom



Carving | Carving station

Lomo de cerdo relleno de vegetales y tocino
Pork loin filled with vegetables and bacon

Pescado Tikin-xic entero al corte
“Tikin-xic” style whole fish

Top sirloin al corte
Top sirloin

Pavo tradicional rostizado con su salsa de arándanos
Traditional roasted turkey with sauce of your choice cranberries sauce

Salsa de trufa negra
Black truffle sauce

Salsa de pimientas, salsa de arándano
Pepper sauce, cranberry sauce

Salsa de menta
Mint sauce

Platillos calientes | Main dishes

Lasaña de mariscos

Seafood lasagna

Berenjenas a la parmesana

Parmesan eggplant

Gnocchis y hongos ahumados

Gnocchi and smoked mushrooms

Ejotes al cardamomo

Cardamom beans

Puré de papa rustico con esencia de trufa

Rustic mashed potatoes with truffle essence

Gratín de papa dauphinois y tocino

Papa dauphinoise gratin and bacon

Lentejas con embutidos

Lentils with cold cuts

Pato a la miel con jengibre

Duck in honey with ginger

Camarones en salsa cremosa de pimienta, prosciutto y alcachofas

Shrimp in creamy pepper sauce, prosciutto and artichokes

Arroz salvaje

Wild rice



Postres | Main dishes

Pastelito tibio de chocolate

Warm chocolate cake

Árbol de macarrones

Macaroni tree

Gotas de sinfonía navideña

Christmas symphony drops

Canastas de mousse de Frangelico con naranja

Baskets of Frangelico mousse with orange

Mini naked cake con Ferrero

Mini cake con Ferrero chocolate

Croque bouche

Croque en bouche

Tarta de blue berry

Blueberry tart



RESTAURANTES FRIDA Y ANDIAMO

FRIDA AND ANDIAMO RESTAURANTS

Callo de hacha, arúgula, tomates rostizados con salsa de cilantro y pimienta rosada

Scallops, arugula, roasted tomatoes with coriander and pink pepper sauce



Crema de trufa negra y parmesano

Black truffle and parmesan cream



Pechuga de pato, puré de camote, salsa de tequila y chipotle

Duck breast, sweet potato puree, tequila and chipotle sauce

Filete de res en salsa de higos

Beef filet with fig sauce



Esfera de chocolate sorpresa

Surprise chocolate sphere





RESTAURANTE BUFFET VERANDA

VERANDA BUFFET RESTAURANT

Estación fría | Cold station

Patatas de cangrejo de Alaska

Alaskan crab legs

Manos de cangrejo moro

Moro crab claws

Camarones con cabeza

Jumbo whole shrimp

Callo de hacha

Scallops

Carpaccio de atún

Tuna carpaccio

Ceviche de camarón

Shrimp ceviche

Coctel de mariscos mixtos

Mixed seafood cocktail

Aguachile de callo

Aguachile scallops

Variedad de ensaladas

Assorted salads

Variedad de quesos

Assorted cheeses



Carving | Carving station

Filete de res en costra de pimienta

Pepper crusted beef filet

New York ahumado

Smoked New York

Pierna de cordero a la miel de menta

Leg of lamb with mint honey

Salsa Bearnaise, horse radish

Béarnaise sauce, horse radish

Salsa obscura de cassis y salsa dulce de peras

Dark cassis sauce
and sweet pear sauce

Platillos calientes | Main dishes

Chiles gueros rellenos de mariscos

Guero chili stuffed with seafood

Croquetas de camarón y salsa americana

Shrimp croquettes
and american sauce

Tinga de pato confitado

Shredded duck confit

Lomo de cerdo, salsa de gorgonzola

Pork loin, gorgonzola sauce

Pechuga de pavo con salsa gravy

Turkey breast with gravy sauce

Robalo local, veloute de limón y tomates cherry

Local sea bass, lemon volute
and cherry tomatoes

Tallarines de calabaza, zanahoria, espinacas en pesto de cilantro

Pumpkin, carrot and spinach noodles
in coriander pesto

Puré de zanahorias con aceite de ajo

Carrot puree essence of garlic oil,

Hachis Parmentier

Hachis Parmentier

Arroz salvaje y frutos secos

Wild rice and nuts

Puré de papa y trufido

Mashed potato and truffle

Coliflor en salsa de mostaza y parmesano

Cauliflower in mustard
and parmesan sauce

Postres | Salad bar

Croquen de chocolate con crema de cacahuate

Chocolate croquet with peanut cream

Cono de oro con frutos rojos y uvas

Golden cone with red fruits and grapes

Caneloni de chocolate con mojito de menta

Chocolate cannelloni with mint mojito

Choux vert relleno

Choux vert stuffed

Gravedad de pistache

Pistachio gravity

Mousse de chocolate blanco y mango

White chocolate and mango mousse

Croquen de manzana

Apple croquet

Clásico tiramisú

Classic tiramisú





RESTAURANTE BUFFET VERANDA

VERANDA BUFFET RESTAURANT

Estación fría | Cold station

Camarones jumbo para pelar

Jumbo shrimp

Tataki de atún y costra de ajonjolí

Tuna Tataki and sesame crust

Ceviche de caracol blanco y chile manzano

White snail ceviche and apple chili

Ensalada de endivias, corazones de alcachofa

Endives salad with artichokes heart

Ensalada verde con aceite a la flor de tomillo

Green salad with thyme flower oil

Ensalada de tomates e hinojo fresco

Tomato salad with fresh fennel

Ensalada de quesos y durazno rostizado

Cheeses salad with roasted peaches

Ensalada sandia al tequila, mousse de queso cabra

Watermelon salad with tequila,
goat cheese mousse



Carving | Carving station

Pescado en costra de ajo y sal ahumada

Garlic and smoked salt crusted fish

Top sirloin al corte

Top sirloin

Pato a la miel de romero

Duck with rosemary honey

Salsa de pimientos, salsa de jerez salsa de mostaza

Pepper sauce, sherry sauce
and mustard sauce

Platillos calientes | Main dishes

Barbacoa de cordero

Lamb barbecue

Berenjenas a rebosada y crema de ajo

Eggplants and garlic cream

Polenta cremosa y bok choy

Creamy polenta and bok choy

Osobuco de pollo, salsa de chile pasilla

Chicken Ossobuco, Pasilla chili sauce

Puré de papa con esencia de salvia

Mashed potato with sage essence

Mil hojas de calabaza y trufa blanca

Pumpkin leaves and white truffle

Ragú de garbanzo y carnes frías

Chickpea ragout and cold meat

Pancita de res y sus guarniciones

Beef Pancetta

Filete de dorado y salsa cremosa de eneldo

Fish fillet and dill creamy sauce

Arroz sucio

Rice



Postres | Desserts

Mil hojas de maracuyá

Passion fruit cake

Tarta de manzana

Apple cake

Tibio de chocolate

Warm chocolate

Mousse de coco y tequila

Coconut and Tequila mousse

Mini naked cake con Ferrero

Mini naked cake with Ferrero

Fondant con gorgonzola

Pepper crusted beef filet

Tarta de peras

Pears tart





ACTIVIDADES ACTIVITIES

Jueves 24 de diciembre

Thursday, December 24th

- 17:00 h.** **Artesanos mexicanos | Área alberca adultos**
Hand crafts artisans | Adult pool area
Carrito de tacos, mesa de dulces mexicanos y piñata
Taco car, Mexican candy table and piñata
- 18:30 h - 22:30 h.** **Bufete navideño mexicano | Restaurante Veranda**
Mexican christmas buffet | Veranda restaurant
Restaurantes a la carta | Restaurantes Frida y Andiamo
A la carte menu | Frida and Andiamo restaurants
- 21:30 h.** **Banda en vivo | Área alberca adultos**
Live band | Adult pool area

Viernes 25 de diciembre

Friday, December 25th

- 07:00 a 17:00 h.** **Llegada Papa Noel por la playa y entrega regalos**
Santa Claus arrives on the beach and delivers gifts
Brunch navideño | Restaurante Veranda
Christmas brunch | Veranda restaurant
Menú navideño | Restaurantes Frida y Andiamo
Christmas menu | Frida and Andiamo restaurants
- 19:30 a 22:30 h.** **White party | Área alberca adultos**
White party | Adults pool area

Jueves 31 de diciembre

Thursday, December 31st

- 18:00 a 22:30 h.** **Set Menu | Frida y Andiamo**
- 18:30 a 23:00 h.** **Menú a la carta | El Pescador**
A la carte menu | El Pescador
- 18:30 a 00:30 h.** **Premium Bar | Bar Ekinox**
Costo de entrada \$240 MXN por persona
Access cost \$240 MXN per person
Socios Royal Holiday y RCI, 50% de descuento
Royal Holiday and RCI members, 50% discount
- 18:30 a 23:30 h.** **Buffet internacional de fin de año | Restaurante Veranda**
International New Year's eve buffet | Veranda restaurant
- 11:00 a 00:30 h.** **Lobby Bar**

Viernes 01 de enero 2021

Friday, January 1st, 2021st

- 07:00 a 17:00 h.** **Brunch de año nuevo**
New Year's brunch
Estación de Bloody Mary
Bloody Mary station



CANCÚN

 @parkroyalhotels

 parkroyalhoteles

 parkroyalhotels

 @ParkRoyalBeachCancun

