



# UN MÁGICO A magical 2024

PARK ROYAL BEACH CANCÚN



## ¡Bienvenidos!

Como cada año, en **Park Royal Beach Cancún** nos complace darles la más cordial bienvenida a nuestra celebración decembrina.

En esta ocasión, hemos preparado una serie de eventos familiares pensados en su disfrute y en el de cada uno de los miembros de su familia, además de una selección de platillos con los que podrá deleitarse en nuestros diferentes restaurantes.

Agradecemos su preferencia y deseamos que estas fiestas decembrinas estén llenas de prosperidad, magia, buenos deseos y, sobre todo de grandes experiencias vacacionales.

**¡Felices fiestas y próspero Año Nuevo!**

## Welcome!

As every year, at **Park Royal Beach Cancún** we are pleased to welcome you to our holiday celebration.

This year we have prepared different family events designed for you and your family, as well as a selection of dishes that you will enjoy in our different restaurants.

We appreciate your preference, and we hope that this holiday season will be full of happiness, magic, good wishes and, most of all, great vacation experiences.

**Happy holidays and New Year!**

# UN MÁGICO A MAGICAL 2024

## FIESTA DE FIN DE AÑO NEW YEAR'S EVE PARTY

**Domingo, 31 de diciembre, 2023 | Sunday  
31<sup>st</sup> December, 2023**

### Actividades de día | Day activities

- 11:00 h** **Elabora tu máscara para la noche de fiesta**  
Make your mask for the party night
- 12:00 h** **Manualidad: Costalitos de la abundancia**  
Mexican handcraft: Abundance bag
- 13:00 h** **Fiesta de espuma | Foam party**

### KIDS' CLUB

- 11:00 h** **Manualidad reciclaje**  
Recycling workshop
- 14:00 h** **Elabora tu máscara para la fiesta**  
Make your mask for the party

### Programa nocturno | Night program

## "STRAVAGANZA", FIESTA DE NOCHEVIEJA NEW YEAR'S EVE PARTY, "STRAVAGANZA"

- 20:00 h** **Pintacaritas | Face painting**
- 20:30 h** **Minidisco**
- 21:00 h** **¡Bienvenidos a la Noche de Máscaras y fotos 360°!**  
Welcome to our Ball Masqué and 360° pictures!  
**¡Disfruta de juegos, música y sorpresas!**  
Enjoy games, music and surprises!
- 23:55 h** **Cuenta regresiva y brindis de Fin de Año**  
New Year's countdown and toast
- 00:00 h** **¡Feliz 2024! | Happy 2024!**

### Rooftop Ekinox

- 22:00 h** **Noche de gala con música en vivo**  
Gala night with live music
- 23:55 h** **Cuenta regresiva y brindis ¡Feliz 2024!**  
New Year's countdown and toast.  
Happy 2024!



## AÑO NUEVO | NEW YEAR

**Lunes, 1<sup>o</sup> de enero, 2024  
Monday, 1<sup>st</sup> January, 2024**

### Actividades de día | Day activities

- 10:00 h** **Recibe 2024 con aromaterapia y mascarillas de lodo**  
Welcome 2024 with aromatherapy and mud masks
- 11:00 h** **Recupérate de la cruda en la estación de "primeros auxilios"**  
Hangover drinks on the "first aid" station
- 14:00 h** **Parrillada con música en vivo**  
Barbeque with live music
- 15:00 h** **Fiesta en la alberca con música en vivo**  
Pool party with live music

### KIDS' CLUB

- 11:00 h** **Manualidad: Elabora tu calendario de 2024**  
Handcraft: Make your 2024 calendar

### Programa nocturno | Night program

- 19:00 h** **Acampada infantil**  
Kids camping evening
- 20:00 h** **Karaoke**
- 21:30 h** **Show Disco**

## DÍA DE REYES | THREE KINGS DAY

**Sábado, 6 de enero, 2024  
Saturday, 6<sup>th</sup> January, 2024**

### Actividades de día | Day activities

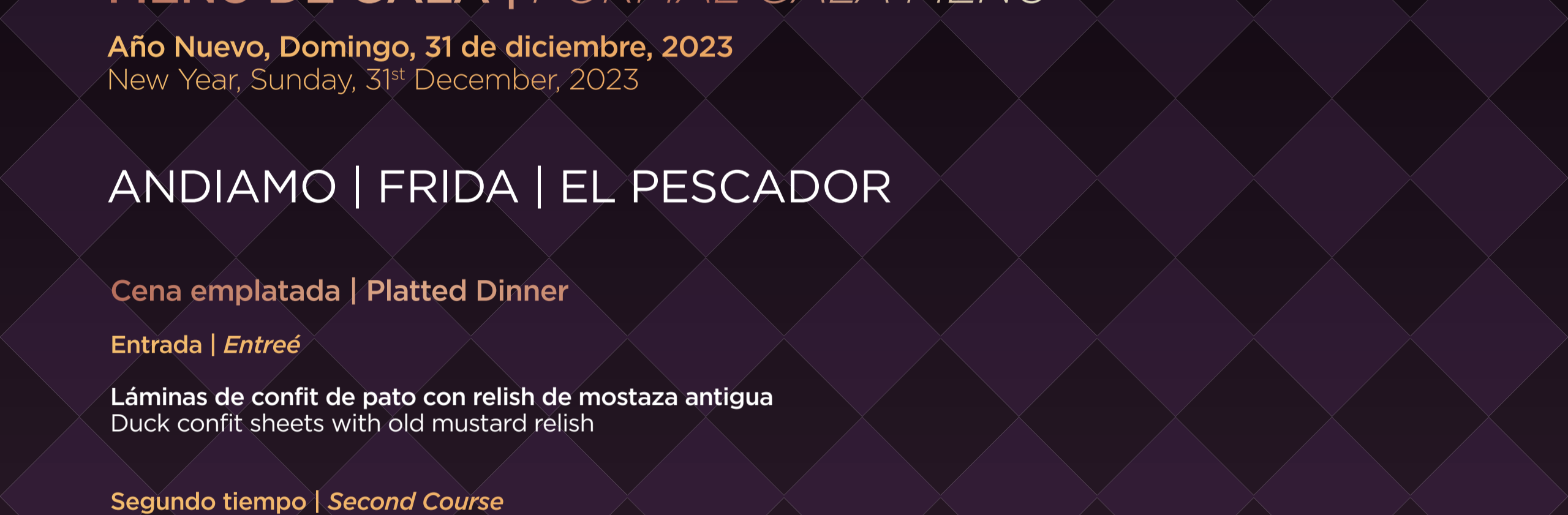
- 13:00 h** **Trivia del 6 de Enero**  
Quiz of the Three Kings Day
- 15:00 h** **Juego loco: Pon la corona al rey**  
Crazy game: Put the crown on the king

### KIDS' CLUB

- 11:00 h** **Manualidad: Los 3 Reyes**  
Handcraft: The 3 Kings
- 17:00 h** **Llegada de los Reyes Magos con rosca de Reyes y chocolate**  
Arrival of the Three Wise Men with Three Kings' bread and chocolate

### Programa nocturno | Night program

- 20:00 h** **Pintacaritas | Face painting**
- 20:30 h** **Show infantil | Kids show**
- 21:30 h** **Fiesta Neón | Glow party**



## MENÚ DE GALA | FORMAL GALA MENU

**Año Nuevo, Domingo, 31 de diciembre, 2023  
New Year, Sunday, 31<sup>st</sup> December, 2023**

## ANDIAMO | FRIDA | EL PESCADOR

### Cena emplatada | Platted Dinner

#### Entrada | Entree

**Láminas de confit de pato con relish de mostaza antigua**  
Duck confit sheets with old mustard relish

#### Segundo tiempo | Second Course

**Crema de salmón y crocante de pecorino en aceite de albahaca**  
Salmon cream and crispy pecorino in basil oil

o | or

**Bebuy baby, frutas lio, bombones de mascarpone, crocante de langosta y vinagreta de maracuyá**  
Baby lettuce, lio fruits, mascarpone bonbon, crispy lobster and passion fruit vinaigrette

#### Tercer tiempo | Third Course

**Solomillo de res cocinado a baja temperatura con café de paris y langostino confitado al ajo negro, puré de guisantes finos y salsa de uvas rojas**  
Beef sirloin cooked at low temperature with Paris coffee and prawn confit with black garlic, fine pea puree and red grape sauce

o | or

**Robalo chileno en costra de espárragos y papas chateau, magret de pato confitado a la naranja y espárragos al meniere de alcaparras**  
Chilean sea bass in asparagus crust and chateau potatoes, duck breast confit with orange and asparagus with caper meniere

o | or

**Portobello grillado y relleno con mouse de pistaches con falso risotto de papa**  
Grilled portobello and pistachio mouse stuffed with fake potato risotto

#### Postres | Desserts

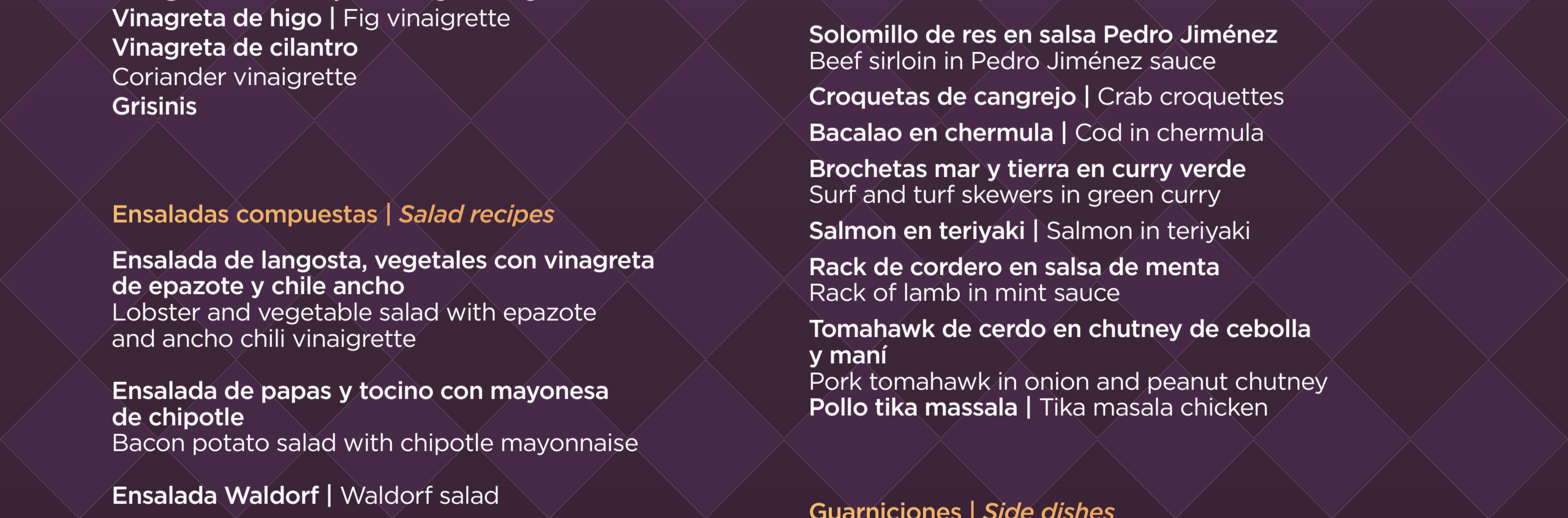
**Chocolate en texturas | Chocolate in textures**  
Láminas de chocolate blanco, sobre Coulant de chocolate amargo relleno de ganache y cigarrillos de chocolate semiamargo en inglesa de chocolate  
White chocolate sheets, on dark chocolate Coulant filled with ganache and semi-sweet chocolate cigarettes in chocolate English

o | or

**Pera mimética | Mimetic pear**  
Delicioso biscuit relleno de melusina de pera cubierto de glaseado aterciopelado e inglesa de pera  
Delicious biscuit filled with pear muslin covered with velvety glaze and English pear

#### Previa reservación | Reservation required

Imágenes ilustrativas, la presentación puede variar | The images are for illustrative purposes only



## CENA BUFFET | BUFFET DINNER

**Año Nuevo, Domingo, 31 de diciembre, 2023  
New Year, Sunday, 31<sup>st</sup> December, 2023**

## VERANDA

### Barra de ensaladas | Salad bar

- Zanahoria rallada | Shredded carrot
- Peppino | Cucumber
- Col rallada | Shredded cabbage
- Espárragos | Asparagus
- Calabacín | Zucchini
- Lechuga escarola | Escarole lettuce
- Lechuga sangría | Lettuce sangria
- Endivias | Endives
- Pollo asado | Grilled chicken
- Res asada | Roast beef
- Broccoli | Broccoli
- Champiñones | Mushrooms
- Betabel | Beetroot
- Aderezo ranch | Ranch dressing
- Aderezo cesar | Caesar dressing
- Vinagreta clásica | Classic vinaigrette
- Huevo duro en mitades aurora
- Aurora halves hard-boiled egg
- Mostaza con miel | Honey mustard
- Acete de oliva | Olive oil
- Crotones de pan | Bread croutons
- Vinagre balsámico | Balsamic vinegar
- Vinagretas de frambuesa
- Raspberry vinaigrettes
- Vinagreta de naranja | Orange vinaigrette
- Vinagreta de higo | Fig vinaigrette
- Vinagreta de cilantro
- Coriander vinaigrette
- Grisinis

### Ensaladas compuestas | Salad recipes

**Ensalada de langosta, vegetales con vinagreta de epazote y chile ancho**  
Lobster and vegetable salad with epazote and ancho chili vinaigrette

**Ensalada de papas y tocino con mayonesa de chipotle**  
Bacon potato salad with chipotle mayonnaise

**Ensalada Waldorf | Waldorf salad**

**Ensalada de espinacas con jamón serrano deshidratado, queso feta y vinagreta de melocotón**  
Spinach salad with dehydrated serrano ham, feta cheese and peach vinaigrette

**Tomate relleno de queso crema y nuez**  
Tomato stuffed with cream cheese and walnut

**Prosciutto melón | Prosciutto melon**

**Jaiba rellena | Stuffed crab**

### Rincón de mariscos | Seafood corner

- Cascada de langosta | Lobster on waterfall
- Camaronas para pelar | Shrimp to peel
- Pulpo | Octopus
- Jaibas | Crabs
- Atún sashimi | Tuna sashimi
- Calamares baby | Baby squids
- Salmón | Salmon
- Limonas cocteleros | Cocktail lemons
- Aderezo Mil Islas | Thousand Island Dressing
- Aderezo Aurora | Aurora Dressing
- Salsa ponzu | Ponzu sauce
- Ketchup
- Salsa mexicana | Mexican sauce

### Rincón de quesos y carnes frías

**Cheeses and deli meats corner**

- Queso gruyere | Gruyere cheese
- Queso provolone | Provolone cheese
- Queso de cabra semicurado | Semi-cured goat cheese
- Queso azul | Blue cheese
- Queso feta | Feta cheese
- Queso gouda | Gouda
- Chutney de mango | Mango chutney
- Chutney de ciruela | Plum chutney
- Chutney de cebolla y cristal | Onion and cristal chili chutney
- Aceitunas verdes | Green olives
- Aceitunas negras | Black olives
- Catalana de tomate | Catalana tomato
- Alcaparras | Capers
- Tostadas de pan | Toast
- Mantequilla de ajo | Garlic butter
- Lomo canadiense | Canadian bacon
- Galantina de pavo | Turkey galantine
- Jamón serrano | Serrano ham
- Jamón york | York ham
- Pastrami de res | Beef pastrami
- Salami
- Pallitroques
- Alli oli
- Tapenade

### Estación de sopas y cremas

**Soups and creams station**

**Crema de nuez | Nut cream**

**Sopa Bullabesa perfumada con Pernod**  
Bouillabaisse soup scented with Pernod

### Demstración culinaria | Show cooking

#### Ponderosa

**Pierna de res entera al horno cocción lenta de 48 horas con demi glase**  
Slow cooked whole beef leg baked for 48 hours with demi glaze
- Cabríto | Kid goat**
- Pavo | Turkey**
- Lechón al horno | Baked suckling pig**
- Salsa de vino tinto | Red wine cordesauce**
- Salsa de mostaza | Mustard sauce**
- Salsa de higos | Fig sauce**

#### Línea caliente | Hot station

- Solomillo de res en salsa Pedro Jiménez**  
Beef sirloin in Pedro Jiménez sauce
- Croquetas de cangrejo | Crab croquettes**
- Bacalao en chermula | Cod in chermula**
- Brochetas mar y tierra en curry verde**  
Surf and turf skewers in green curry
- Salmon en teriyaki | Salmon in teriyaki**
- Rack de cordero en salsa de menta**  
Rack of lamb in mint sauce
- Tomahawk de cerdo en chutney de cebolla y mani**  
Pork tomahawk in onion and peanut chutney
- Pollo tika massala | Tika masala chicken**

### Guarniciones | Side dishes

- Arroz salvaje | Wild rice**
- Gratar de papa | Grilled potato**
- Puré de zanahoria y jengibre | Carrot and ginger puree**
- Espinacas Rockefeller | Rockefeller spinach**
- Papas al romero | Rosemary potatoes**
- Portobello relleno de jaiba al gratín**  
Portobello stuffed with crab au gratin
- Ratatouille de verduras | Vegetable ratatouille**
- Risotto de hongos | Mushroom risotto**
- Moussaka**
- Romeritos**

### Rincón de postres | Desserts corner

- Pastel Ópera | Opera cake**
- Tres leches | Three milks**
- Cheesecake de frambuesa**  
Raspberry cheesecake
- Pie de limón | Lemon pie**
- Bavaroise de ciruela | Plum Bavaroise**
- Pie de nuez | Walnut pie**
- Tronco navideño | Yule log cake**
- Churros**
- Brownies**
- Pastel emblemático Park Royal**  
Park Royal iconic cake

### Estación de pan salado | Salty bread station

- Pan baguette con pepitoria**  
Baguette bread with gourd seed
- Pan de queso | Cheese bread**
- Pan campesino | Farmer bread**
- Pan rústico de cebolla | Rustic onion bread**
- Pan de sartén | Skillet bread**
- Chapata natural | Natural ciabatta**

No requiere reservación | No reservation required

Imágenes ilustrativas, la presentación puede variar | The images are for illustrative purposes only



**PARK ROYAL BEACH RESORT CANCÚN**

**park-royalhotels.com**

**f** @parkroyalbeachresorts

**@** @parkroyalbeach

**X** @ParkRoyalHotels

**▶** parkroyalvideos