



# UN MÁGICO A magical 2024

PARK ROYAL BEACH IXTAPA



## ¡Bienvenidos!

Como cada año, en **Park Royal Beach Ixtapa** 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 Ixtapa** 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** Decoración de antifaces  
Masks decoration
- 12:00 h** Funtastición en la playa  
Fantastic marathon on the beach
- 13:00 h** Juego loco en la alberca  
Crazy game at the pool

### KIDS' CLUB

- 11:00 h** Manualidad: Decoración de antifaces  
Handcraft: Masks decoration
- 15:00 h** Búsqueda del 2024  
Search for 2024

### Programa nocturno | Night program

## "BAILE DE MÁSCARAS STRAVAGANZA", FIESTA DE NOCHEVIEJA

**NEW YEAR'S EVE PARTY,  
"STRAVAGANZA BALL MASQUE"**

- 19:00 h** Música en vivo en la terraza  
Live music on the terrace
- 21:00 h** Fotos 360°  
Pictures 360°
- 20:00 h** Vela de los deseos en la alberca  
Candle wish by the pool
- 21:00 h** Disco para niños  
Mini disco
- 21:30 h** ¡Fiesta con DJ!  
Let's party DJ!
- 23:55 h** Uvas de la suerte, cuenta regresiva y brindis  
Lucky grapes, countdown & cheers!
- 00:00 h** ¡Feliz 2024!  
Happy New Year 2024!



## AÑO NUEVO | NEW YEAR

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

### Actividades de día | Day activities

- 7:00 h** Brunch
- 16:45 h** Recuperación de la cruda  
Hangover drinks
- 13:00 h** "Raqueteando" para ganar  
Racketing for the win

### KIDS' CLUB

- 15:00 h** Fiesta Holi en la playa  
Holi party at the beach
- 15:30 h** Guerra de globos  
Balloons' battle
- 16:00 h** Mini fiesta en el jardín  
Mini kids party in the garden

### Programa nocturno | Night program

- 21:00 h** Show de fuego  
Fire show

## DÍA DE REYES | THREE KINGS DAY

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

### Actividades de día | Day activities

- 12:00 h** Clase de cocina: Rosca de Reyes  
Cooking class: Rosca de Reyes
- 18:00 h** Rosca de Reyes con chocolate  
Three Kings bread with a chocolate cup

### KIDS' CLUB

- 11:00 h** Decoración de coronas: 3 Reyes Magos  
Crown's Decoration 3 Wise Men
- 15:00 h** Rally de los Reyes Magos  
3 Wise Men rally

### Programa nocturno | Night program

- 21:00 h** Show infantil fantasía  
Fantastic Kids Show



## MENÚ DE GALA | FORMAL GALA MENU

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

## ANDIAMO

### Cena emplatada | Platted Dinner

#### Entrada | Entrée

Plato de carnes frías y quesos con frutos secos, fruta fina, jalea de chabacano, crotones y un shot de vichyssoise  
Platter of cold cuts and cheeses with nuts, fine fruit, apricot jelly, croutons, and a shot of vichyssoise

#### Segundo tiempo | Second Course

Crema formaggio con un toque de champagne, terrones de pan de hierbas y esencia de albahaca  
Formaggio cream with a touch of champagne, lumps of herbed bread and basil essence

o | or

Mezcla de lechugas orgánicas con una base cremosa de queso y hierbas, frutos del bosque. Terrones de queso de cabra, texturas de nuez garapiñada, tomatitos confitados, todo aderezado con una vinagreta de maracuyá  
Organic lettuce mixed with a creamy base of cheese herbs, and berries. Lumps of goat cheese, nut textures, candied tomatoes, all dressed in a passion fruit vinaigrette

#### Limpia paladar | Entremet

Sorbete de limón con rayadura de limón eureka, miel de menta y un toque de licor controy  
Lemon sorbet with eureka lime zest, mint honey, and a touch of controy liqueur

#### Tercer tiempo | Third Course

Ojo de Rib eye con medallón de langosta caribeña marinada con mantequilla de ajo y cítricos, acompañado de risotto con grana padano, vegetales y salsa gravy de zetas  
Rib eye with medallion of Caribbean lobster marinated with garlic butter and citrus served with risotto with Grana Padano, vegetables, and zeta gravy sauce

o | or

Filete de róbalo chileno acompañado de un salteado de tomatitos herlum perfumados con pernod, salsa blanca con aceite de trufa  
Chilean sea bass fillet accompanied by a sauté of Herlum tomatoes perfumed with Pernod, white sauce with truffle oil

o | or

Tradicional hummus de garbanzo sobre pan naan tostado, ensalada de semillas y aceituna Kalamata brotes de chicharo y vinagreta de cítricos  
Traditional chickpea hummus on toasted naan bread, seed and Kalamata olive salad, pea shoots, and citrus vinaigrette

#### Postres | Desserts

Mousse de queso Brie con un toque de amaretto, strudel de avena y pera, nubes de azafrán, muéganos con nuez, coulis de zarzamora y frutilla  
Brie cheese mousse with a touch of amaretto, oat and pear strudel, saffron clouds, nut-studded pastries, blackberry and strawberry coulis

o | or

Tartaleta de sablé con crema de limón con toques de merengue italiano, ralladura y texturas de limón y frutos rojos  
Sable tartlet with lemon curd, touches of Italian meringue, lemon zest, and textures of lemon and berries

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
- Pepino | 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
- Brócoli | Broccoli
- Champiñones | Mushrooms
- Betabel | Beetroot
- Aderezo ranch | Ranch dressing
- Aderezo César | Caesar dressing
- Vinagreta clásica | Classic vinaigrette
- Huevo duro en mitades aurora  
Aurora halves hard-boiled egg
- Mostaza con miel | Honey mustard
- Aceite de oliva | Olive oil
- Crotones de pan | Bread croutons
- Grisinis
- Vinagrás balsámico | Balsamic vinegar
- Vinagretas de frambuesa | Raspberry vinaigrettes
- Vinagreta de naranja | Orange vinaigrette
- Vinagreta de higo | Fig vinaigrette
- Vinagreta de cilantro | Coriander vinaigrette

### Ensaladas compuestas | Salad recipes

- Ensalada Waldorf | Waldorf salad
- Ensalada de peras al vino tinto con terrones de queso de cabra natural, arándanos y corazones de lechuga mixta  
Red wine-poached pear salad with chunks of natural goat cheese, blueberries, and mixed lettuce hearts
- Ensalada de pollo con papa, zanahoria y mayonesa sobre lechugas mixtas  
Chicken salad with potato, carrot, and mayonnaise on mixed greens
- Ensalada César, aderezo César y queso parmesano  
Caesar salad, Caesar dressing and Parmesan cheese
- Fruta fina | Fine fruit
- Fruta de mano | Handheld fruit

### Rincón de mariscos | Seafood corner

- Camarones para pelar | Peel shrimp
- Langostinos | Prawns
- Almeja chirla | Clam clam
- Mejillón nueva Zelanda | New Zealand mussel
- Tentáculos de pulpo | Octopus tentacles
- Lonja de calamar | Calamari slice
- Callo de hacha | Bay scallop
- Aderezo tártara | Tartar sauce
- Aderezo de serrano | Serrano dressing
- Salsa coctelera | Cocktail sauce
- Allioli de chipotle, ajo y jalapeño  
Chipotle, garlic, and jalapeño allioli

### Rincón de quesos y carnes frías Cheeses and deli meats corner

- Pierna de jamón serrano | Serrano ham leg
- Lomo canadiense | Canadian loin
- Lomo embuchado | Cure pork loin
- Salami calabrese | Calabrese salami
- Queso azul | Blue cheese
- Queso de cabra natural | Natural goat cheese
- Queso de cabra con ceniza | Ash goat cheese
- Queso pepper Jack | Pepper jack cheese
- Queso parmesano Grana Padano
- Parmesan Grana Padano cheese
- Queso panela asado | Grilled panela cheese
- Queso gouda | Gouda cheese
- Variedad de semillas | Variety of seeds
- Frutas finas | Fine fruits
- Frutos deshidratados | Dried fruits
- Crotones | Croutons
- Jalea de fresa | Strawberry jelly
- Jalea de zarzamora | Blackberry jelly
- Jalea de chabacano | Apricot jelly
- Jalea de piña | Pineapple jelly

### Estación de sopas y cremas | Soups and creams station

- Sopa de cebolla con un toque de coñac  
Onion soup with a touch of cognac
- Bisque de langosta con esencia de Pernod  
Lobster bisque with Pernod essence

### Demostración culinaria | Show cooking

- Rib eye en costra de café y especias cocido bajo tierra, ahumada con pino y terminado a la brasa  
Rib eye in coffee and spice crust cooked underground, smoked with pine and finished on the grill
- Picaña con costra de sal de grano cocido a baja temperatura y terminada a la brasa  
Picanha with a crust of coarse salt slow-cooked at low temperature and finished on the grill
- Colas de langosta caribeña marinadas con cítricos, adobo de chiles secos y mezcal  
Caribbean lobster tails marinated with citrus, dry chili adobo, and mezcál
- Pinchos de camarón adobados a la brasa  
Grilled marinated shrimp skewers
- Pierna de res cocinada a baja temperatura marinada con sal de grano, pimienta, hierbas y especias  
Slow-cooked beef leg marinated with coarse salt, pepper, herbs, and spices
- Lechón barnizado con salsa de piña y vino espumoso, sal de grano y especias  
Suckling pig glazed with pineapple and sparkling wine sauce, coarse salt, and spices

### Guarniciones | Side dishes

- Variedad de verduras baby con un glase de piloncillo, naranja, anís estrella y hierbas  
Assorted baby vegetables with a glaze of unrefined sugar, orange, star anise, and herbs
- Puré de patata con mantequilla de ajo y andanos y gravy  
Mashed potatoes with garlic butter and gravy sauce
- Pasta carbonara con panceta de cerdo, pimienta y queso  
Carbonara pasta with pork bacon, pepper, and cheese
- Risotto funghi con vino blanco y champiñones  
Mushroom risotto with white wine and mushrooms
- Patata criolla al estilo canario con salsa mojo  
Canarian-style new potatoes with mojo sauce

### Rincón de postres | Desserts corner

- Panetone | Panettone
- Tronco navideño envinado con crema de café  
Wine-soaked Yule log with coffee cream
- Tronco navideño red velvet  
Red velvet Christmas log
- Crema de limón con base de crumble de vainilla  
Lemon curd with a vanilla crumble base
- Mousse de dulce de leche con biscocho de amaretto  
Dulce de leche mousse with amaretto sponge cake
- Mousse de mango con crema de coco  
Mango mousse with coconut cream
- Parfait de queso, frutilla y cereales  
Cheesecake parfait with strawberries and cereals
- Trufas de selva negra | Black Forest truffles
- Trufas de chocolate con un toque de Baileys  
Chocolate truffles with a touch of Baileys

### Rincón infantil | Kid's corner

- Nuggets de pollo | Chicken nuggets
- Mini sliders de res hecha en casa con queso americano  
Homemade mini beef sliders with American cheese
- Pasta boloñesa | Bolognese pasta
- Mini pizza
- Burritos de frijol, jamón y queso  
Bean, ham, and cheese burritos
- Papas a la francesa | French fries

### Estación de pan salado | Salty bread station

- Pan de corte artesanal | Artisan bread
- Baguette rellena de jamón con queso  
Baguette filled with ham and cheese
- Baguette natural | Baguette
- Baguette con semillas | Baguette with seeds
- Bollo de cereales | Multigrain roll
- Pan rústico integral | Whole-grain rustic bread
- Bollería rellena de queso, romero, jalapeño  
Pastry filled with cheese, rosemary, jalapeño
- Pan brioché | Brioche bread



PARK ROYAL BEACH RESORT | IXTAPA

park-royalhotels.com

f @parkroyalbeachresorts

@parkroyalbeach

@ParkRoyalHotels

parkroyalvideos