



GRAND PARK ROYAL CANCÚN

Inspiramos momentos mágicos

Inspiring magical moments

¡Bienvenidos!

Como cada año, en **Grand Park Royal 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.

¡Feliz Navidad y próspero Año Nuevo!

Welcome!

As every year, at **Grand Park Royal 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.

Merry Christmas and Happy New Year!

Compartamos la alegría de las fiestas decembrinas

Let's share the joy of the holiday season

Inspiramos momentos mágicos

Inspiring magical moments

Navidad | Christmas

2023

Domingo, 24 de diciembre, 2023
Sunday, 24th December, 2023

Lunes, 25 de diciembre, 2023
Monday, 25th December, 2023

Actividades de día | Day activities

13:00 h Juego loco: Llena la cesta navideña
Crazy game: Fill your Christmas basket

16:00 h Elaboración del ponche navideño y degustación
Let's make together our traditional Christmas punch!

Kids' Club

10:00 h Calcetín navideño
Christmas boots for everyone!

11:00 h Creación de muñecos de nieve con arena
Make your Christmas snowman with sand

14:00 h Elaboración de la carta a Santa
Santa's letter

16:00 h Camino al Polo Norte
On the way to the North Pole

Actividades de noche | Night Program

18:00 h Kermesse mexicana de antojitos con feria de juegos y bebida de bienvenida
Mexican kermesse with fair and welcome drink

19:00 h Posada navideña
Traditional Christmas procession

21:00 h Coro de villancicos
Christmas carols chorus

21:45 h Folklor show

Kids' Club

10:00 h Haz tu Santa Claus
Make your own Santa Claus

11:00 h Manualidad: pulsera de Navidad
Christmas workshop: Friendship bracelets

12:00 h Piñata navideña
Kids' piñata

13:30 h Llega Santa con los aguinaldos ¡Vamos a darle la bienvenida!
Santa's arrival. Let's welcome him!

16:00 h Galletas navideñas
Christmas cookies

Programa nocturno | Night Program

19:30 h Concierto de metales
Christmas brass concert

Fotos estilo navideño y juegos infantiles
Take a Christmas pic and enjoy our children games

20:30 h Show caribeño de Navidad
Christmas Caribbean show

21:30 h Fiesta navideña con música en vivo, sorpresas y rifas
Christmas party with live band, raffles and surprises!

23:00 h



Sabores navideños

Christmas flavors

2023

Domingo, 24 de diciembre, 2023
Sunday, 24th December, 2023

ANDIAMO | FLOR DE SAL | KOI

Cena emplatada | Platted dinner

Entrada | Entrée

Trufa rellena con cremoso de foie gras y cacao obscuro
Stuffed truffle with foie gras cream and dark cocoa

★

Segundo tiempo | Second Course

Crema de puerro y castañas ahumadas al romero
Leek and smoked chestnut cream with rosemary

o | or

Júpiter de queso mozzarella relleno de frutos rojos y queso crema acompañado de lechugas de huerto cítricas
Jupiter mozzarella filled with red fruits and cream cheese served with citrus lettuce from the garden

★

Tercer tiempo | Third Course

Involtini de pavo relleno de queso mozzarella, verduras orgánicas y eneldo, acompañado de salsas de queso parmesano y arándanos al coñac, con puré de camote amarillo al anís
Turkey wrap stuffed with mozzarella cheese, organic vegetables and dill, served with parmesan cheese and cognac cranberry sauces, with aniseed mashed yellow sweet potatoes on the side

o | or

Filete mignon en salsa de ajos rostizados, papa duquesa, jardín de verduras baby y reducción de vino tinto con gravy de maple
Mignon fillet in roasted garlic sauce, duchess style potato, baby vegetables and red wine reduction with maple gravy

o | or

Láminas de berenjenas rellenas de queso azul, con tiernos de verduras, cubierta de bechamel de almendra y queso ricota en un top de frutos secos
Eggplant slices stuffed with blue cheese and tender vegetables covered with almond bechamel sauce and ricotta cheese served with dried fruits and nuts

★

Postres | Desserts

Caballero pobre en almibar de piloncillo especiado y ciruela acompañado de curd de rompope
Caballero pobre in spiced piloncillo syrup and plum served with eggnog curd

o | or

Campana de chocolate blanco, mini peras y manzanas al vino tinto con oport, frutos rojos glaseados, pan esponja de jerez bañado en salsa de dulce de leche quemada
White chocolate bell, mini pears and apples in red wine with port wine, glazed red fruits, and sherry sponge bread covered with burnt caramel sauce

Previa reservación | Reservation required

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



Domingo, 24 de diciembre, 2023
Sunday, 24th December, 2023

COCAÿ

Cena buffet | Buffet dinner

Barra de ensaladas | Salad bar

Vinagreta balsámica | Balsamic vinaigrette
Aderezo César de la casa | House Caesar dressing
Aderezo tártaro | Tartar dressing
Aderezo mil islas | Thousand islands dressing
Vinagreta de frutos rojos y estragón
Red berries and tarragon vinaigrette
Vinagreta de naranja | Orange vinaigrette
Aderezo de queso roquefort
Roquefort cheese dressing
Lechuga radicchio | Radicchio lettuce
Lechuga sangría | Sangria lettuce
Lechuga larga | Long lettuce
Lechuga escarola | Endive lettuce
Germen de alfalfa | Alfalfa sprouts
Pimientos | Peppers
Tomate cherry confitado | Cherry tomato confit
Champiñón | Mushroom
Piquillos | Peppers
Alcachofa | Artichoke
Col de Bruselas | Brussels sprouts
Aceituna verde | Green olives
Jamón de pavo | Turkey ham
Cebolla morada | Purple onion
Cebolla blanca | White onion
Chícharo | Peas
Atún en agua | Water tuna
Tomate | Tomato

Ensaladas compuestas | Salad recipes

Ensalada Waldorf | Waldorf salad
Ensalada nochebuena | Christmas eve salad
Ensalada rusa | Russian salad
Ensalada griega | Greek salad
Ensalada de pasta con vegetales asados
Pasta salad with roasted vegetables
Ensalada de espinaca baby, queso de cabra, frutos del bosque y supremas de mandarina
Baby spinach, goat cheese, berries and mandarin orange supremes salad

★

Rincón de mariscos | Seafood corner

Camarones | Shrimp
Mejillones | Mussels
Almejas | Clams
Aro de calamar | Squid rings
Nuez pecana | Pecan nut
Nuez de la india | Cashews
Nuez de macadamia | Macadamia nut
Frutos secos | Dried fruits and nuts
Conservas de alicates | Canned oil preserves
Queso Roquefort | Roquefort cheese
Queso parmesano | Parmesan cheese
Queso Edam | Edam cheese
Queso Emmental | Emmental cheese
Queso Brie | Brie cheese
Queso Camembert | Camembert cheese
Queso de cabra con ceniza | Goat cheese with ash
Queso de cabra natural | Natural goat cheese
Salami
Pepperoni
Chorizo picante | Spicy chorizo
Lomo embuchado | Sausage loin
Jamón serrano | Serrano ham
Pastrami de res | Beef pastrami
Mortadela de pistache | Pistachio mortadella
Jamón ahumado envinado | Smoked wrapped ham

★

Estación de sopas y cremas

Sopa de cebolla con crotones a la parmesana
Onion soup with parmesan croutons
Crema florentina al champagne
Florentine cream with champagne

Demostración culinaria | Show cooking

Pavo al horno con gravy | Baked turkey with gravy
Salsa de ciruela | Plum sauce
Rib-eye braseado | Braised rib-eye
Salsa de pimiento piñuelo | Piquillo bell pepper sauce
Bacalao a la vizcaína | Biscayan cod
Jamón horneado hawaiano | Hawaiian baked ham

★

Línea caliente | Hot station

Salsa de vino tinto | Red wine sauce
Romeritos | Romeritos
Pechuga de pollo cordon blue
Chicken breast cordon blue style
Lomo de cerdo mechado y salsa de adobo
Pork tenderloin larded and adobo sauce
Filete de res stroganoff | Stroganoff beef filet
Pollo a la naranja | Orange chicken
Risotto negro | Black risotto

★

Guarniciones | Side dishes

Puré de papa horneado | Baked mashed potatoes
Col de bruselas al vapor | Steamed brussels sprouts
Ratatouille
Lechuga salteada con mantequilla y chícharo
Sautéed lettuce with butter and peas
Espárrago en salsa blanca y tocino crujiente
Asparagus in white sauce and crispy bacon
Pasta Alfredo
Papa gratin | Potato au gratin
Verdura asada mixta | Mixed roasted vegetables
Pasta corta a la mantequilla | Short pasta with butter

★

Rincón de postres | Desserts corner

Tronco navideño | Yule log
Tarta de manzana | Apple pie
Gelatina de jerez y chocolate blanco, rellena de frutos rojos
Sherry and white chocolate jelly, filled with red berries
New York cheesecake
Pastel de chocolate amargo | Bitter chocolate cake
Galleta de jengibre | Gingerbread cookie
Fraisier
Eclair de muselina | Mouseline eclair
Mil hojas con frutos rojos
Thousand leaves with red fruits
Cassis semifreddo
Flan napolitano | Neapolitan flan
Macarrones | Macaroons
Crème Brûlée

★

Estación de pan salado | Salty bread station

Pan de avena con miel | Oat bread with honey
Hogaza de pesto | Tart bread loaf
Baguette
Hogaza de masa madre | Sourdough baguette
Bollo de centeno | Rye bun
Pan con semillas | Seed bread
Pan con ajo relleno de queso
Garlic bread stuffed with cheese

No requiere reservación | No reservation required
Imágenes ilustrativas, la presentación puede variar
The images are for illustrative purposes only



GRAND PARK ROYAL
LUXURY RESORT

CANCÚN

park-royalhotels.com

@grandparkroyal

@grandparkroyal

@GrandParkRoyal

parkroyalvideos