



GRAND PARK ROYAL PUERTO VALLARTA

Inspiramos momentos mágicos

Inspiring magical moments

¡Bienvenidos!

Como cada año, en Grand Park Royal Puerto Vallarta 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 Puerto Vallarta 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

Actividades de día | Day activities

- 11:00 h Decoración de botas navideñas
Christmas socks decoration
13:00 h Concurso de casitas de gengibre
Gingerbread houses contest
14:00 h Parrillada navideña
Christmas BBQ
16:00 h ¡Bienvenido el Grinch de la casa!
Welcome the house Grinch!

Kids' Club

- 10:00 h Elaboración de carta a Santa
Write Santa's letter
11:00 h Cocina una galleta para Santa
Cook a Christmas cookie for Santa
14:00 h Decora los muffins
Cupcakes' decoration
15:00 h Decoración de botas navideñas
Christmas socks decoration
16:00 h ¡Mis fotos con el Grinch!
My pics with the Grinch!

Programa nocturno | Night Program

- 20:00 h Posada navideña
Christmas posada
20:30 h Piñata navideña
Christmas piñata
21:00 h Preparación del ponche navideño
y degustación de churros con chocolate
Christmas traditional punch preparation,
churros and hot chocolate tasting
21:30 h Show navideño de circo
Christmas circus show

Lunes, 25 de diciembre, 2023

Monday, 25th December, 2023

Actividades de día | Day activities

- 07:30 h Brunch
16:30 h
10:00 h Manualidad navideña; saco de Papá Noel
Christmas handcraft; Santa Claus sack
13:00 h Juego del árbol loco
Crazy Christmas tree game

Kids' Club

- 10:00 h Piñatitas navideñas
Christmas mini piñatas handcraft
11:00 h Fiesta Holi en la playa
Holi party on the beach
14:00 h Llegada de Santa y fotos
Santa's arrival and photos time
16:00 h Donas de Navidad
Christmas doughnuts

Programa nocturno | Night Program

- 19:00 h Mini disco navideña
Christmas kids disco
20:00 h Teepee pijamada de Navidad
Teepee Christmas pajama party
21:00 h Fiesta tropical con banda latina en vivo
Tropical party with live Latin band



Sabores navideños

Christmas flavors

2023

Domingo, 24 de diciembre, 2023

Sunday, 24th December, 2023

ANDIAMO | FRIDA | EL PESCADOR

Cena emplatada | Platted dinner

Entrada | Entrée

Mini medallón de magret de pato, salsa de frutos rojos y notas de mezzal
Mini duck breast medallion, red berry sauce and hints of mezzal

Segundo tiempo | Second Course

Brotes de lechugas y espinacas baby, brunoise de dulce de durazno, frutos del bosque, servida con vinagreta de Jamaica al romero y reducción de tequila
Lettuce and baby spinach sprouts, diced peach jam, and berries served with hibiscus, rosemary vinaigrette, and tequila reduction.

o | or

Crema de pimiento aromatizada con albahaca fresca, y un ligero toque de aceite de oliva, con crujiente de parmesano
Roasted red pepper cream flavored with fresh basil and a light touch of olive oil, with a Parmesan crisp

Tercer tiempo | Third Course

Robalo, vinagreta tibia de cítricos, risotto de hongos silvestres y pequeñas verduras del huerto
Sea bass, warm citrus vinaigrette, wild mushroom risotto, and small garden vegetables

o | or

Filete de res a las brasas, salsa espesa de coñac acompañado de verduras baby aromatizadas con hierbas frescas del campo
Grilled beef fillet, thick brandy sauce, accompanied by baby vegetables flavored with fresh field herbs

o | or

Canelones rellenos de verduras del huerto al romero servido con crema ligera de durazno
Rosemary-infused vegetable-filled cannelloni served with a light peach cream

Postres | Desserts

Tronco navideño relleno de praliné de avellanas, cremoso de chocolate con notas de café de la finca
Christmas Yule log filled with hazelnut praline, and chocolate cream with hints of estate-grown coffee

o | or

Tarta de frutos del bosque acitronadas con licor de amaretto, con suaves notas de clavos de olor acompañadas de una costra de azúcar caramelizada
Forest berry tart macerated with amaretto liqueur, with subtle hints of cloves, with a caramelized sugar crust

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

VERANDA

Cena buffet | Buffet dinner

- Barra de ensaladas | Salad bar
Lechugas largas | Long lettuces
Lechuga radicchio | Radicchio lettuce
Lechuga francesa | French lettuce
Espinacas | Spinach
Zanahoria | Carrot
Betabel | Beet
Ensalada de champiñones | Mushroom salad
Ensalada de ejotes | Green bean salad
Jalea de arándanos | Cranberry jelly
Aderezo de miel y mostaza
Honey and mustard dressing
Aderezo César | Caesar dressing
Aderezo mil islas | Thousand Island dressing
Aderezo blue cheese | Blue Cheese dressing
Vinagreta de cítricos | Citrus vinaigrette
Vinagre balsámico | Balsamic vinegar

Ensaladas compuestas | Salad recipes

- Ensalada Waldorf | Waldorf salad
Ensalada rusa con pollo | Russian salad with chicken
Ensalada de camarones con brotes de lechugas y pesto de maracuyá
Shrimp salad with lettuce sprouts and passion fruit pesto
Ensalada navideña | Christmas salad
Ensalada de para al vino con espinacas y queso azul
Pear in wine salad with spinach and blue cheese
Ensalada mixta de lechugas con frutos rojos, con una vinagreta de miel mostaza con esencia de hierba buena
Mixed lettuce salad with berries, with a honey mustard vinaigrette and a hint of spearmint essence

Rincón de quesos y carnes frías

- Cheeses and deli meats corner
Queso azul | Blue cheese
Queso de cabra natural | Natural goat cheese
Queso de cabra cenizo | Ash-covered goat cheese
Queso mozzarella fresco | Fresh mozzarella cheese
Queso Brie | Brie cheese
Queso Camembert | Camembert cheese
Jamón serrano | Serrano ham
Lomo canadiense | Canadian loin
Lomo embuchado | Cure pork loin
Salami
Roast beef
Uvas | Grapes
Nuez | Walnuts
Pasitas | Raisins
Arándanos | Blueberries
Pistaches | Pistachios
Aceitunas negras | Black olives
Aceitunas verdes | Green olives
Cebollitas cambrey | Chambray onions
Elotitos | Baby corn
Alcachofas | Artichokes
Alcaparras | Capers
Piquillos | Piquillo peppers
Palmitos | Palm hearts
Chicharos | Peas
Manzana asada | Baked apple

Rincón de mariscos | Seafood corner

- Camarones | Shrimp
Callo de almeja | Clam scallop
Manos de cangrejos | Crab claws
Mejillones | Mussels
Surimi
Pulpo | Octopus
Tentáculo de calamar | Squid tentacle
Aros de calamari | Calamari rings
Salsa coctelera | Cocktail sauce
Aderezo mil islas | Thousand Island dressing
Aderezo aurora | Aurora dressing
Mayonesa con chipotle | Mayonnaise with chipotle
Limones | Lemons

Demostación culinaria | Show cooking

- Pavo con salsa de frutos rojos y jugo de pavo
Turkey with cranberry sauce and turkey gravy
Picaña con salsa de champiñón
Picanha with mushroom sauce
Pierna hornada acompañado de salsa de vino tinto
Roasted leg of lamb accompanied by red wine sauce

Línea caliente | Hot station

- Lomo de cerdo en salsa de ciruela
Pork loin in plum sauce
Pechuga de pollo en salsa de uva
Chicken breast in grape sauce
Salmon en salsa de mantequilla de cítricos
Salmon in citrus butter sauce
Miñonetas de res en salsa de portobello
Beef medallions in portobello sauce
Mejillones al vino blanco | Mussels in white wine
Cordero en salsa de balsámico
Lamb in balsamic sauce
Pescado a la mantequilla con esencia de romero
Butter-infused fish with rosemary essence
Muestra de verduras | Vegetable stew

Guarniciones | Side dishes

- Risotto azafranado | Saffron risotto
Papa cambrey al romero con esencia de ajo
Rosemary-infused chambray potato with garlic essence
Puré de camote con costra de azúcar
Sweet potato puree with a sugar crust
Ejotes salteados con tocineta
Sautéed green beans with bacon
Pasta en salsa de 4 quesos (roquefort, parmesano, cabra y mozzarella)
Pasta in 4-cheese sauce (Roquefort, parmesan, goat, and mozzarella)
Zanahoria vichy | Vichy carrots
Calabacines asados en pesto de albahaca
Roasted zucchini in basil pesto
Brócoli al vapor | Steamed broccoli

Rincón de postres | Desserts corner

- Pastel de queso en salsa de zarzamora
Blackberry cheesecake
Tronco navideño | Christmas yule log
Profiteroles rellenos de crema de café
Coffee cream-filled profiteroles
Mousse de 3 chocolates | 3-chocolate mousse
Mousse de praliné de pistache
Pistachio praline mousse
Panettone de frutos rojos | Red berry panettone
Pastel ópera | Opera cake
Panna cotta de frutos rojos con esencia de amaretto
Red berry panna cotta with amaretto essence
Alfajores
Macarrones | Macaroons

No requiere reservación | No reservation required

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



GRAND PARK ROYAL LUXURY RESORT

PUERTO VALLARTA

park-royalhotels.com

@grandparkroyal @grandparkroyal @GrandParkRoyal parkroyalvideos