CELEBREMOS *en grande*

A Grand celebration 2024

GRAND PARK ROYAL CANCUN

¡BIENVENIDOS!

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

En esta ocasión, hemos preparado una serie de eventos familiares pensados en su disfruta 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, mayor bienestar y sobre todo de grandes experiencias vacacionales.

¡Felices fiestas y próspero Año Nuevo!

WELCOME!

*As every year, at **Grand Park Royal Cancun** 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!

FIESTA DE *fin de año*

NEW YEARS' EVE PARTY

Domingo, 31 de diciembre, 2023 | Sunday, 31st December, 2023

12:00 h.
Zumbaton de fin de año | Zumba dance to finish the year

13:00 h.
Fiesta de espuma | Foam party

KIDS' CLUB

10:00 h.
Manualidad: Penacho | Workshop for New Years' Eve

KIDS' CLUB
Manualidad: Banderines de carnaval | Workshop: Carnival flags decoration

16:00 h.
Búsqueda del tesoro del carnaval | Carnival treasure hunt

Programa nocturno | *Night Program*

20:00 - 21:30 h.
Apertura del vestíbulo de Navidad y cámara 360° | Flyer opens and cam 360° picture
Mini maccarada para niños con juegos infantiles | Mini maccarade for kids with children games!

21:30 h.
Apertura baile de máscaras | Our themed maccarade ball opens its doors!
Bienvenidos a la fiesta con canapés, mezcla, bailes, y mucho más!
Welcome to the party with canapés of surprises, music and dances!

23:45 h.
Brindemos las uvas de la suerte y champagne para darle la bienvenida al nuevo año
Get ready with the lucky grapes and champagne to welcome the New Year

23:55 - 02:00 h.
Cuenta regresiva, brindis y fiesta | Countdown, toast and New Year's party!

AÑO NUEVO *NEW YEAR*

Lunes, 1º de enero, 2024
Monday, 1st January 2024

08:00 h.
Enfermera para inicar el año
Hangover drinks to ease the post-party effects

14:00 h.
Degustación de ceviches y cocos
Ceviches and coconuts tasting

KIDS' CLUB

10:30 h.
Fotos para marco del recuerdo
Memory pictures

11:00 h.
Pulseras mágicas de neón
Neon magic bracelets

15:00 h.
Carrera de bebidas
Drinking races

16:00 h.
Foto al marco de tu foto
Memory picture frame

Programa nocturno | *Night Program*

20:30 h.
Show Caribeño
Caribbean show

21:30 h.
Ven a bailar con la banda en vivo
Come and dance with our live band

DÍA DE REYES *THREE KINGS DAY*

Sábado, 6 de enero, 2024
Saturday, 6th January, 2024

13:00 h.
Bienvenida a los Reyes Magos
Three Kings welcome

KIDS' CLUB

10:30 h.
Diseña el Rey Mago
Draw your favourite king

11:00 h.
Manualidad: Ilavero de Corona
Handcraft: Crown keychain

13:00 h.
Bienvenida a los Reyes Magos
Three Kings welcome

16:00 h.
Concurso de donas
Doughnuts contest

Programa nocturno | *Night Program*

19:00 h.
Rosca de Reyes con chocolate y sorpresas
Traditional Kings Cake and hot chocolate with surprises

22:00 h.
Show de fuego
Fire show

MENÚ DE GALA | *FORMAL GALA MENU*

Año Nuevo, Domingo, 31 de diciembre, 2023
New Year, Sunday, 31st December, 2023

ANDIAMO | FLOR DE SAL | KOI

Entrada | *Entrée*

Camarón frito relleno de mousse de cangrejo, camarón, piña rostizada y frutos secos en una salsa de hinojo y crema de nuez con pistacho tostado
Fried shrimp stuffed with crab mousse, shrimp, roasted pineapple and dried fruit in a fennel and walnut cream sauce with toasted pistachio

Segundo tiempo | *Second Course*

Crema de piquillo con zanahoria mantequilla en brasa de mar tatemado (tentáculo de pulpo morado) acompañado de ajo caramelizado
Piquillo cream with carrot butter on tamela sea arm (purple octopus tentacle) served with caramelized garlic

o | or

Ensalada de sandía al horno, queso mascarpone, almibar de anís y canela, reducción balsámica y caviar de Xtabentún
Watermelon salad al forno (baked), mascarpone cheese, aniseed and cinnamon syrup, balsamic reduction and Xtabentun liquor caviar

Tercer tiempo | *Third Course*

Rack de cordero en costra de mango de perejil, chile pasilla, miel de agave y parmesano, salsa dulce de mostaza antiguas, servido en risotto azafrán, betabel baby y verduras caramelizadas
Lamb rack in mango parsley crust, pasilla chile, agave honey and parmesan, sweet old mustard sauce, served with saffron risotto, baby beets and caramelized vegetables

o | or

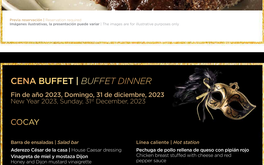
Wellington de salmón relleno de espinaca baby, enoldo y champiñones al brandy, acompañado de cebolla rostizada a la miel y aromatizado con canela y salsa Dijon dulce
Wellington salmon stuffed with baby spinach, dill and brandy mushrooms, served with honey roasted sweet potato and flavored with cinnamon sauce

o | or

Tentáculo de calabaza: Califor tatemada en un espejo de trilogía de moles de calabaza local
Tentaloba meneaquilla con semillas de calabaza tostadas y jam especial
Califor tatemada: Roasted califor on a trilogy of local pumpkin moles, and butternut squash with toasted pumpkin seeds and sponge bread

Postres | *Desserts*

Pastel sorpresa y mazo de madera | Surprise cake and mazo de madera
Corazón de chocolate relleno de bombones de chocolate de leche y malvaviscos sorpresa
Heart of chocolate filled with chocolate bonbons surprise marshmallows



Precio reservación | Reservation price
Impuestos incluidos, la presentación puede variar | The images are for illustrative purposes only

CENA BUFFET | *BUFFET DINNER*

Fin de año 2023, Domingo, 31 de diciembre, 2023
New Year 2023, Sunday, 31st December, 2023

COCAY

Barra de ensaladas | *Salad bar*
Aderezo César de la casa | House Caesar dressing
Vinagreta de miel y mostaza Dijon
Honey and Dijon mustard vinaigrette
Aderezo de balsámico
Balsamic and chocolate dressing
Aderezo de yogurt mojarbal
Mojarbal yogurt dressing
Vinagreta de jamaica | Hibiscus vinaigrette
Vinagreta chilling mal | Chilling Thai vinaigrette
Aderezo de soya y jengibre | Soy-ginger dressing
Aderezo de yogurt, cilantro y limón
Yogurt, coriander and lime dressing
Lechuga radicchio | Radicchio lettuce
Lechuga sangrita | Sangrita lettuce
Lechuga lorejo | Long lettuce
Lechuga escarola | Endive lettuce
Germen de alfalfa | Alfalfa sprouts
Tomate cherry | Cherry tomato
Tomate cherry confitado | Cherry tomato confit
Champiñones | Mushrooms
Piquillos | Piquillos
Cebolla morada | Purple onion
Cebolla blanca | White onion
Zanahoria | Carrot
Chícharo | Peas
Alcachofas | Artichokes
Tomate | Tomato

Ensaladas compuestas | *Salad recipes*
Ensalada de espinaca baby, manzana al grill, frutos rojos, nuez
Baby spinach, baked apple, grilled apple, berries, walnuts
Ensalada de quinoa y cacahuate
Quinoa and roasted vegetables salad
Aguacate relleno de atún
Tuna stuffed avocado
Ensalada tropical con camarón
Tropical shrimp salad
Carpaccio de tuna y queso feta
Beef and feta cheese carpaccio
Ensalada griega | Greek salad
Antipasto vegetal | Vegetal antipasto
Antipasto de quesos mixtos
Mixed cheese antipasto

Rincón de mariscos | *Seafood corner*
Tiradito de pescado con limón
Ceviche de pescado con limón de Tajín
Fish ceviche with lime
Salmón entero horneado al limoncello
Whole salmon baked in limoncello sauce
Fuente de mariscos (mejillones, camarón, pulpo ceviche, ostras, langostino, almeja chirla, calamar, pulpo)
Seafood platter (mussels, shrimp, soft shell crab, prawns, clam, crab, octopus)

Rincón de quesos y carnes frías
Cheeses and deli meats corner
Aceitunas negras | Black olives
Aceitunas verdes | Green olives
Alcaparras | Capers
Queso de cabra | Vegan nut
Nuez de la India | Cashews
Nuez de macadamia | Macadamia nut
Frutos secos | Mixed nuts and nuts
Conservas de aceite | 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 canela | 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 pistacho | Pistacho mortadella
Jamón ahumado envinado | Smoked wrapped ham

Estación de sopas y cremas
Soups and creams station
Crema vichyssoise | Vichyssoise cream soup
Sopa de guisantes y shorigo
Chickpea and chorizo soup

Demostración culinaria | *Show cooking*
Pierna de jamón serrano | Serrano ham leg
Cortes al punto de pollo, filo eye, New York, costillas de cerdo, pulpo
Beef cuts to taste: pollo, filo eye, New York, ancho'ero, beef share
Rack de cordero | Lamb rack
Salsa de menta | Mint sauce
Prime rib al horno con papas y espárragos
Prime rib roast with potatoes and asparagus
Lechonchito estilo Samoa en salsa teriyaki
Samoan style suckling pig in teriyaki sauce
Salsa de vino | Wine sauce
Chimichurri
Escabeches | Pickles

Línea calórica | *Hot station*
Pechuga de pollo relleno de queso con pipián rojo
Chicken breast stuffed with cheese and red pepper sauce
Salmón en salsa de limón y alcaparra
Salmon in lemon and caper sauce
Lomo de cerdo en salsa de jamaica
Pork loin in hibiscus sauce
Marisquda a la toscana | Tuscan seafood
Confit de pato | Duck confit
Filete Wellington | Wellington steak
Res en salsa bordelesa | Beef in bordelaise sauce
Costillar de cerdo en salsa de cerveza y mostaza
Pork ribs in beer and mustard sauce

Guarniciones | *Side dishes*
Ravioli con salsa de limón y queso parmesano
Ravioli with lemon sauce and parmesan cheese sauce
Tortellini con salsa rosa
Tortellini pasta in tomato cream sauce
Piña horneada con canela
Baked pineapple with cinnamon
Lasaña boloñesa | Bolognese lasagna
Puré de coliflor | Mashed cauliflower
Papa cambray al gratín | Cambray potatoes au gratin
Verduras al vapor | Steamed vegetables
Risotto trufado con alcachofas
Truffled risotto with artichokes
Elotes al chipotle | Chipotle corn

Rincón de postres | *Desserts corner*
Pastel selva negra | Black forest cake
Pastel queso | Cheesecake
Croquembouche
Bizcocho de pistache, coco y fruta de la pasión
Pistachio, coconut and passion fruit sponge cake
Torta cruzamina de avellana
Hazelnut cruzamina cake
Torta Sacher con chabacano
Sacher cake with apricot
Arroz con leche perfumado con coco y cardamomo
Coconut and cardamom scented rice pudding
Rebanadas de pastel de frutas | Fruit cake slices

Estación de pan salado | *Salty bread station*
Pan de nuez | Walnut bread
Pan de espinaca y queso azul
Spinach and blue cheese bread
Pan brioche con chocolate obscuro
Dark chocolate brioche bread
Pan brioche con chocolate blanco
White chocolate brioche bread
Bollo de pancetta y mozzarella
Bacon and mozzarella bun
Pan de calabaza | Onion bread
Pan de ajo | Garlic bread
Pan de jalapeño | Jalapeño bread
Focaccia Aurora

No requiere reservación | Reservation not required
Impuestos incluidos, la presentación puede variar | The images are for illustrative purposes only

GRAND PARK ROYAL CANCUN
LUXURY RESORT

park-royalhotels.com

@grandparkroyal | @grandparkroyal | @grandparkRoyal | @parkroyalvideos