



CELEBREMOS en grande

A Grand celebration 2024

GRAND PARK ROYAL COZUMEL

¡BIENVENIDOS!

Como cada año, en **Grand Park Royal Cozumel** 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 **Grand Park Royal Cozumel** 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

Programa nocturno | Night Program

20:00 h
¡A disfrutar de los juegos infantiles, pintacaritas, fotos 360° y mini disco!
Let's play with kids games, facepainting, 360° photos and kids' disco!

21:00 h
¡Magia 'close up' especial fin de año y sorpresas! | New Year's Eve special 'close up' magic and surprises!
¡Que empiece el Baile de máscaras con música en vivo! | Let the Masquerade Ball with live music begin!

22:00 h
Show "Impacto mágico" | "Magic Impact" show

23:00 h
¡DJ Party, disfruta de la noche! | DJ party, enjoy the night!

23:55 h
¡Uvas de la suerte, cuenta regresiva y brindis! | Lucky grapes, countdown and toast!

00:00 h
¡Feliz 2024! | Happy New Year 2024!

AÑO NUEVO NEW YEAR

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

DÍA DE REYES THREE KINGS DAY

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

Actividades de día | Day activities

09:00 h
Estación de primeros auxilios para la cruda
Hangover first aid station

14:00 h
Parrillada en la alberca
BBQ at the pool

15:00 h
Fiesta en la alberca
Pool party

KIDS' CLUB

10:00 h
Manualidad: calendario 2024
Eco-craft: 2024 calendar

13:00 h
Decoración de galletas
Cookie decoration

14:00 h
Preparación de malteadas
Milkshake making

Programa nocturno | Night Program

19:30 h
Purificación maya al lado del bar Chaac Mool
Mayan purification ritual at the Chaac Mool bar

20:30 h
Ritual maya camino al teatro
Mayan ritual on the way to the theater

21:00 h
Mini disco y show prehispánico
Kids' disco and Mayan show

KIDS' CLUB

11:00 h
Decoración coronas de los Reyes Magos
Three Kings' crown decoration

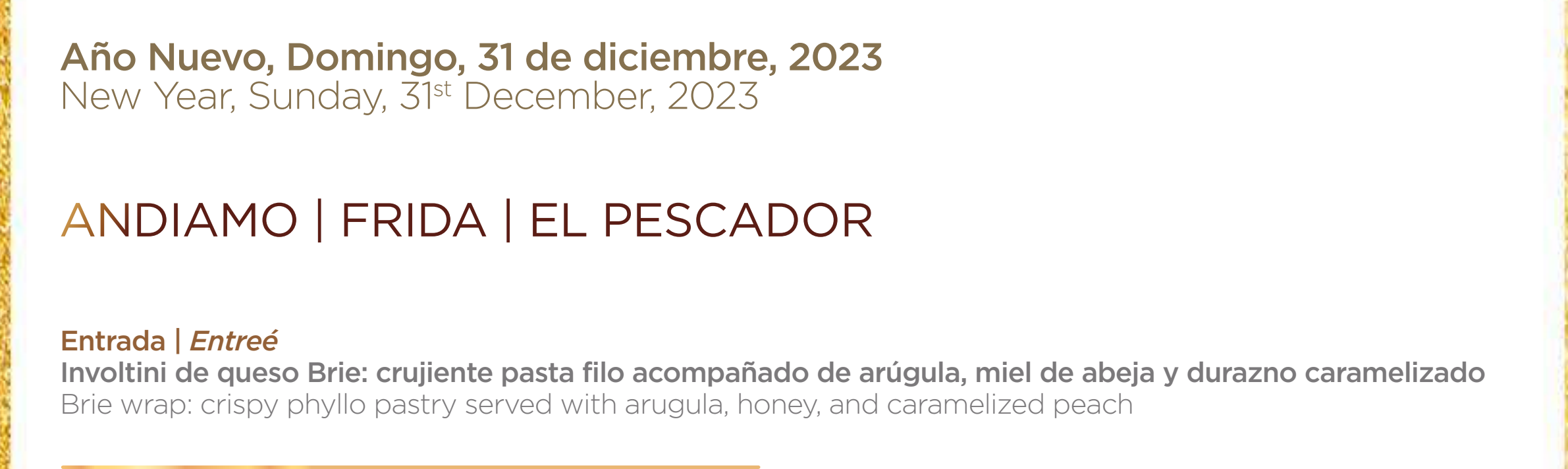
14:00 h
Clase de cocina: rosca de reyes
Cooking class: Three Kings cake

Programa nocturno | Night Program

19:00 h
Rosca de Reyes con chocolate
Three Kings cake and hot chocolate

20:00 h
Feria mexicana
Mexican kermesse

21:00 h
Show de folklor mexicano
Mexican folklore show



MENÚ DE GALA | FORMAL GALA MENU

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

ANDIAMO | FRIDA | EL PESCADOR

Entrada | Entrée
Involtni de queso Brie: crujiente pasta filo acompañado de arúgula, miel de abeja y durazno caramelizado
Brie wrap: crispy phyllo pastry served with arugula, honey, and caramelized peach

Segundo tiempo | Second Course
Ensalada de langostinos: puré de manzana, mix hortalizas verdes, vinagreta de sidra
Surf salad: apple purée, mixed green vegetables, and cider vinaigrette

o | or
Crema romanesca y coliflor morada: Acompañada de pica tostada de pan brioche y azafrán indio
Romanesco and purple cauliflower soup: Served with toasted brioche bread and Indian saffron

Limpia paladar | Entremet
Sorbete de lima cremosa con vino tinto
Lime sorbet infused with red wine

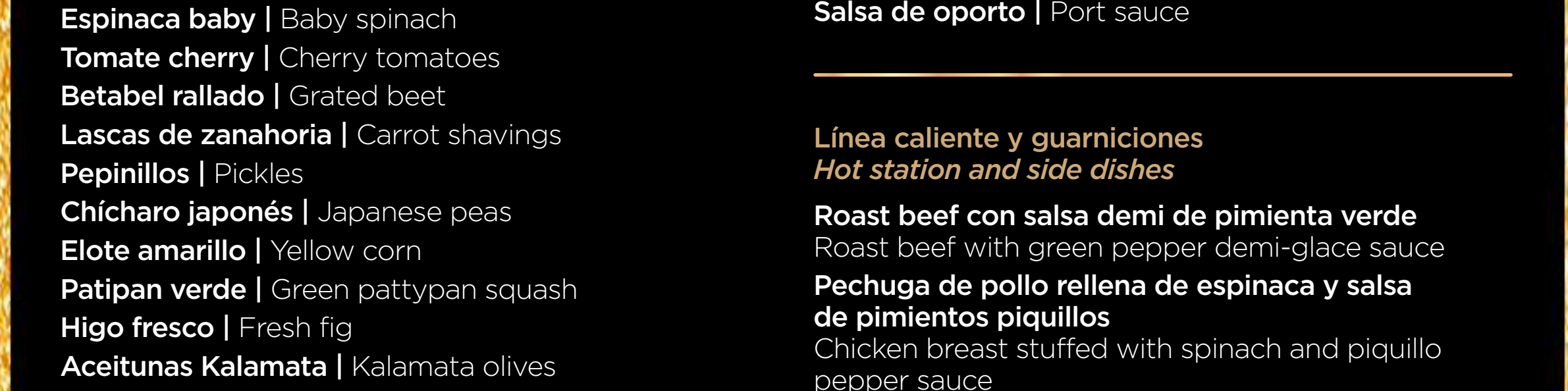
Tercer tiempo | Third Course
Rack de cordero en costra de pistache con humus de garbanzo acompañado de ensalada de verduras y micro greens
Pistachio-crusted lamb rack served with chickpea hummus, vegetable salad and microgreens

o | or
Mar y tierra: Jugosa porción de filete de res y crujiente de pulpo acompañado de puré de chícharo, pilpil de camarón y zanahorias baby
Surf and turf: Juicy portion of beef fillet and crispy octopus, served with pea purée, shrimp pilpil and baby carrots

o | or
Canelones veggie: Pasta fresca rellena de un delicioso mix de vegetales cocinados a fuego lento, bechamel de soya y una salsa cremosa de pomodoro con parmesano
Veggie Cannelloni: Fresh pasta filled with a delicious mix of slow-cooked vegetables, bechamel soy sauce and a creamy pomodoro sauce with Parmesan

Postres | Desserts
Mousse de champagne: texturas de chocolate, tierra de terciopelo rojo, y salsa de frutos silvestres
Champagne mousse: chocolate textures, red velvet soil, and wild berry sauce

o | or
Fondant de rompope con helado de vainilla y ron
Eggnog fondant served with vanilla ice cream and rum



Previa reservación | Reservation required. Imágenes ilustrativas, 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

VERANDA

Barra de ensaladas | Salad bar

- Lechuga italiana | Italian lettuce
- Lechuga sangría | Sangria lettuce
- Lechuga larga | Long lettuce
- Lechuga radicchio | Radicchio lettuce
- Lechuga frisé | Frisée lettuce
- Arúgula | Arugula
- Espinaca baby | Baby spinach
- Tomate cherry | Cherry tomatoes
- Betabel rallado | Grated beet
- Lascas de zanahoria | Carrot shavings
- Pepinillos | Pickles
- Chicharo japonés | Japanese peas
- Elote amarillo | Yellow corn
- Patipán verde | Green pattypan squash
- Higo fresco | Fresh fig
- Aceitunas Kalamata | Kalamata olives
- Aceitunas verdes | Green olives
- Palmitos | Hearts of palm
- Alcachofas marinadas | Marinated artichokes
- Cebollitas cambrai | Spring onions
- Alcaparras | Capers
- Atún natural | Natural tuna
- Pollo a la parrilla | Grilled chicken
- Jamón en cubos | Diced ham
- Queso pepper Jack | Pepper Jack cheese
- Adereso mil islas | Thousand Island Dressing
- Adereso César | Caesar dressing
- Adereso ranch | Ranch dressing
- Adereso de papaya | Papaya dressing
- Vinagreta de mostaza antigua | Old-fashioned mustard vinaigrette
- Vinagreta de frutos silvestres | Wild berry vinaigrette
- Adereso de tamarindo | Tamarind dressing
- Vinagreta de lima kéfir | Kefir lime vinaigrette

Demostración culinaria | Show cooking

- Pernil de cerdo a la mostaza | Pork leg in mustard sauce
- Costillas de res en su jugo | Beef ribs in their juice
- Pierna de cordero | Lamb leg
- Salsa de mostaza | Mustard sauce
- Salsa de arándano | Cranberry sauce
- Salsa de oporto | Port sauce

Ensaladas compuestas | Salad recipes

- Tataki de atún en costra de pimentón y perejil | Tuna tataki with paprika and parsley crust
- Ensalada de berros, dátiles y queso de oveja semi curado | Watercress, date, and semi-cured sheep cheese salad
- Ensalada de panceta, tomates reliquia y arúgula | Bacon, heirloom tomato, and arugula salad
- Ensalada de hojitas verdes, queso grana padano y vegetales rostizados | Mixed greens, Grana Padano cheese, and roasted vegetables salad
- Ensalada de aceitunas, queso feta, y pimientos del padrón | Olive, feta cheese, and padron pepper salad
- Ensalada de pechuga de pato y filedes orientales al limón | Duck breast and lemon oriental noodle salad
- Ensalada de quinoa y camarón con espárragos | Quinoa and shrimp salad with asparagus
- Ensalada de espínacadas, fresas y queso gorgonzola salado | Spinach, strawberry, and salted gorgonzola cheese salad

Rincón de postres | Desserts corner

- Pastel ópera | Opera cake
- Pan de limón | Lemon pie
- Variiedad de macarons | Variety of macarons
- Trufas de chocolate amargo | Dark chocolate truffles
- Pastel de queso y chocolate | Chocolate and cheese flan
- Flan de cajeta | Cajeta flan
- Garibaldi de chocolate | Chocolate Garibaldi
- Strudel de manzana | Apple strudel
- Pastel de 3 leches | Three-milk cake

Rincón de mariscos | Seafood corner

- Langostinos | Prawns
- Mejillones de nueva Zelanda | New Zealand mussels
- Manitas de cangrejo moro | Stone crab claws
- Mulpos baby's | Baby octopuses
- Camarón entero al ajo | Whole shrimp with garlic
- Callo de hacha | Scallops
- Salsa coctelera | Cocktail sauce
- Limones amarillos | Yellow lemons
- Aguachile rojo y verde con jugo de tomate y almeja | Red and green aguachile with tomato and clam juice

Estación de sushi | Sushi station

- Poke bowl
- Sashimis
- Variiedad de sushi | Variety of sushi
- Niguri

Estación de sopas y cremas | Soups and creams station

- Sopa de gambas y fideos de espinaca | Shrimp and spinach noodle soup
- Crema hongo morilla y esencia de trufa blanca | Morel mushroom cream with white truffle essence

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