



CELEBREMOS en grande

A Grand celebration

2024

GRAND PARK ROYAL PUERTO VALLARTA

¡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.

¡Felices fiestas 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.

Happy holidays and New Year!



FIESTA DE fin de año

NEW YEARS' EVE PARTY

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

Actividades de día | Day activities

12:30 h
Día especial de playa y la pesca del día | Special beach day and fresh fishing lunch

15:00 h
El Hombre de Acero "Iron Man" | Man of Steel "Iron Man"

KIDS' CLUB

19:00 h
Pinta caritas neón | Neon facepainting

20:00 h
Tour de neón y fotos | Neon parade and photo time

20:30 h
Minidisco neón | Neon kids disco

21:00 h
Fiesta pijamada neón | Kids neon pajamada party

Programa nocturno | Night Program

FIESTA NEÓN DE NOCHEVIEJA | NEW YEAR'S EVE NEON PARTY

20:30 h
Iniciamos la noche con nuestra cámara gigante y la música del DJ
Let's start the night with our giant camera and DJ's music

22:15 h
Vamos a bailar con la música en vivo, sorpresas y muchas risas
Let's dance with a live band, surprises and lots of laughs

23:55 h
Cuenta regresiva, brindis y los mejores deseos para el Año Nuevo!
Countdown, cheers and best wishes for the New Year!

00:00 h
¡Feliz 2024! | Happy 2024!

AÑO NUEVO NEW YEAR

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

Actividades de día | Day activities

07:30 h - 16:30 h
Brunch

09:00 h
Recuperación de la cruda
S.O.S hangover drinks

11:00 h
Bienvenida al año nuevo
Welcome to 2024

14:00 h
Parrillada con música en vivo
BBQ with live band

KIDS' CLUB

11:00 h
Diademas y sombreros
Headbands and hats

12:00 h
Calendario 2024
Calendar 2024

14:00 h
Decoración de galletas
Cookies decoration

Programa nocturno | Night Program

21:30 h
Disfrute el show de fuego
Enjoy the fire show

DÍA DE REYES THREE KINGS DAY

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

Actividades de día | Day activities

11:00 h
Clase de cocina: Rosca de Reyes
Cooking class: Three Kings bread

13:00 h
Juego de los Reyes Magos
The Three Kings game

KIDS' CLUB

11:00 h
Manualidad: La corona del Rey
Handcraft: The king's crown

13:00 h
Pintacaritas
Facepainting

14:00 h
Disfruta del show infantil
Enjoy the kids show

15:00 h
Cocina tu rosca de Reyes
Cook your Three Kings bread

Programa nocturno | Night Program

18:30 h
Cena-espectáculo mexicano
Mexican dinner-show

19:45 h
Llegada Reyes Magos y partida
de rosca gigante
Three Wise Men arrival and traditional
Three Kings bread sharing

21:00 h
Show mexicano
Mexican show



MENÚ DE GALA | FORMAL GALA MENU

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

ANDIAMO | FRIDA | EL PESCADOR

Cena emplataada | Platted dinner

Entrada | Entrée

Pincho de camarón en pesto al grill, salsa cremosa de mantequilla, queso parmesano y espejo de coulis de betabel
Grilled shrimp skewer in pesto, creamy butter, parmesan cheese sauce and a beet coulis mirror

Segundo tiempo | Second Course

Crema de maíz morado con crujiente de aparcudo y brunoise al vino rosado
Purple corn cream with cashew crunch and pear brunoise in rosé wine

o | or

Ensaladilla de lechugas mixtas con elotillo baby, uvas confitadas, crujiente de almendra y vinagreta fresca de menta espesa
Mixed lettuce salad with baby corn, candied grapes, almond crisp, and a thick, fresh mint vinaigrette

Tercer tiempo | Third Course

Portobello asado a las brasas con toques de madera, relleno de menestras de verduras con toques de trufa, ensaladilla de brotes de lechugas y vinagreta fresca de higo con aromata y romero
Grilled portobello with wood-fired notes, stuffed with vegetable minestrone with truffle hints, mixed lettuce sprout salad, and fresh fig vinaigrette with a touch of rosemary

o | or

Rib eye en una reducción balsámica y verduras a las brasas con corona de langosta a la mantequilla de tomillo, puré artesanal y balsámica baby asadas
Ribeye in a balsamic reduction with hints of habanero and a crown of lobster in thyme butter, homemade mashed potatoes, and roasted baby vegetables

o | or

Rack de cordero en una reducción de higos al vino tinto, puré rustico de papa con ligera esencia de queso de cabra y espárragos con crujiente de tocino
Lamb rack in a red wine fig reduction, rustic potato puree with a light essence of goat cheese, and asparagus with bacon crunch

Postres | Desserts

Crocante de caramelo relleno de suave mousse de pistacho, salsa de vainilla oscura con reducción de brandy
Crispy caramel filled with smooth pistachio mousse, dark vanilla sauce with brandy reduction

o | or

Sauve de maracuyá y esencia de cítricos, con espejo de chocolate blanco acompañado de hoja comestible de jengibre
Passion fruit cream and citrus essence, with a white chocolate mirror accompanied by an edible ginger leaf



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

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

Adereso de miel y mostaza
Honey and mustard dressing
Adereso César | Caesar dressing
Adereso mil islas | Thousand island dressing
Adereso blue cheese | Blue cheese dressing
Vinagreta de cítricos | Citrus vinaigrette
Vinagre balsámico | Balsamic vinegar

Ensaladas compuestas | Salad recipes

Ensalada de espinacas con queso azul, uvas, durazno en almibar, cítricos, vinagreta de cítricos con miel de agave
Spinach salad with blue cheese, grapes, peach syrup, citrus, citrus vinaigrette with agave honey

Ensalada de tentáculo, de calamar marinada y vinagreta de mostaza
Tentacle salad, marinated squid with mustard vinaigrette

Trufas saladas de queso crema
Cream cheese salted truffles

Ensalada de papa cremosa a la mostaza con toque de hierba buena
Creamy potato salad with mustard and a touch of mint

Ensalada de lechugas y pimientos con salmón ahumado, rizados de espíncanos, con lonjas de cítricos, aromatizada con una vinagreta de cilantro
Lettuce and spinach salad with smoked salmon, curled peppers with citrus slices, flavored with a cilantro vinaigrette

Ensalada de pasta acompañada de carnes frías con mayonesa de trufa
Pasta salad accompanied by cold meats with truffle mayonnaise

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 cambray | 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

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

Estación de sopas y cremas Soups and creams station

Consomé clarificado de res con brunoise de verduras
Clarified beef consommé with a brunoise of vegetables
Crema de espárragos con crujientes de tocino
Cream of asparagus cream with crispy bacon

Demostración culinaria | Show cooking

Top sirloin al horno, acompañado en salsa de gravy
Oven-roasted top sirloin, accompanied by gravy sauce
Cochinillo asado acompañado en salsa de ciruela
Roast suckling pig served with plum sauce
Pargo entero acompañado de mantequilla al limón
Whole snapper accompanied by lemon butter

Línea caliente | Hot station

Short Rib de res en salsa de tuétano al vino
Short Rib of beef in marrow sauce with wine
Rack de cordero horneado en su jugo
Rack of lamb baked in its own juices
Pierna de cerdo en salsa de champagne
Pork leg in champagne sauce
Pollo en salsa cremosa de azafrán
Chicken in creamy saffron sauce
Dorado en salsa de cilantro
Dorado fish in cilantro sauce
Pulpo a la parrilla al pesto de finas hierbas con cítricos
Grilled octopus in a fine herb pesto with citrus fruits
Atún sellado a las brasas | Grilled seared tuna

Guarniciones | Side dishes

Arroz cremoso azafranado
Creamy rice with saffron sauce
Papa panadera gratinada con queso manchego y grana padano
Bread potato au gratin with manchego and grana padano cheese
Vardura baby salteada con ajo
Baby vegetables sautéed with garlic
Ravioli de camarón, espinaca, queso azul y salsa blanca de uvas
Shrimp and spinach ravioli with blue cheese and white grape sauce
Penne a la mantequilla | Penne with butter
Zetas al vino blanco | Zetas in white wine
Mil hojas de chayote gratinado
Thousand leaves of chayote squash au gratin

Rincón de postres | Desserts corner

Mousse de praliné de avellanas
Hazelnut praline mousse
Pastel ópera con frutos rojos
Opera cake with red fruits
Eclair de chocolate | Chocolate eclair
Pastel selva negra | Black forest cake
Brownie de chocolate blanco
White chocolate brownie
Panna cotta de 3 chiles | 3 chiles panna cotta
Pastel de dulce de leche | Dulce de leche cake
Macarrones | Macaroons
Alfajores
Sacher de chocolate | Chocolate Sacher

Estación de pan salado | Salty bread station

Pan brióche | Brioche bread
Bolillos
Mini teleras | Mini party bread
Muffin de queso parmesano
Parmesan cheese muffin
Pan de hogaza | Loaf bread
Pan rústico | Rustic bread



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