



GRAND PARK ROYAL.  
LUXURY RESORT

CANCÚN

# Programa Navideño

## 2021

# Christmas Program



# Apreciados Huéspedes

¡Bienvenidos a  
Grand Park Royal Cancún!

Les agradecemos el habernos elegido para disfrutar sus vacaciones de Navidad y permitarnos acompañarles en los preparativos para comenzar un Año nuevo que esperamos venga lleno de éxitos y bendiciones para ustedes y sus familias.

¡Muchas felicidades!

Gerencia General

# Dear Guests

Welcome to  
Grand Park Royal Cancun!

We thank you very much for having chosen us to enjoy your Christmas Holidays and for allowing us to celebrate with you the beginning of a New Year, which we wish you to be full of success and blessings for you and your family.

Happy Holidays!!

The Management



# Carta a Santa Claus

24 de diciembre 2021

14:00 p.m. Esperamos a todos los pequeñitos en el área de la alberca central para escribir y enviarle, en el buzón multicolor nuestra carta a Santa Claus, directo al Polo Norte.

19:30 p.m. Posadas

20:30 p.m. Coro de Villancicos

21:30 p.m. Banda Rock/Pop

## Letter to Santa

December 24th, 2021

2:00 p.m. We will be waiting for all the kids in the area of the main pool to write and send, in the multicolored mailbox our letters to Santa up to the North Pole

7:30 p.m. Christmas Inns

8:30 p.m. Choir of Christmas Carols

9:30 p.m. Rock/Pop Band



## Llegada de la Navidad

25 de diciembre 2021

13:30 p.m. Llegada de Santa Claus

14:00 p.m. Entrega de Regalos

14:50 p.m. Despedida de Santa

15:00 p.m. Banda Latina

## Christmas Day

December 25th, 2021

1:30 p.m. Arrival of Santa Claus

2:00 p.m. Gift Delivery

2:50 p.m. Santa's Farewell

3:00 p.m. Latin Band

# Restaurante Cocay

Menú para cena Buffet de Nochebuena

## PONCHE NAVIDEÑO

Estación de Ponche con Fruta de Temporada

## DISPLAY FRÍO

Baba Ganoush

Ensalada de Betabel con Cítricos

Ensalada de Pera Asada

Con Arándanos, Queso Feta, Arúgula, Cherry

Carpacho de Atún y Vinagreta de Champagne

Ensalada Nicoise

Barra de Quesos y Fiambres Confitados

Ensalada de Endivias

Con Nuez Caramelizada, Queso Azul, Uvas

Pan Rústico

## SOPAS

Crema de Almejas

Crema de Avellanas y Jamón Serrano

## A LA MINUTA

Pierna Horneada con Salsa de Ciruela

Pavo Horneado y Salsa de Arándano

Picanha de Res con Papas Bravas

## PLATOS FUERTES

Filete de Pollo en Salsa de espárragos

Cerdo relleno de Vegetales en Salsa Chardonnay

Filete de Pescado en Salsa de Almendras

Blanqueta de Ternera

## VERDURAS Y GUARNICIONES

Puré de Zanahoria aroma Jengibre

Papa a las Finas Hierbas

Risotto de Tomate

Lasaña Florentina

Ragú de Vegetales con aroma de Tomillo

## POSTRES

Tronco Navideño

Carlota de Café con Kalhúa

Pastel de Frutas Deshidratadas con Glaseado Navideño

Strudel de Manzana

Ate de Membrillo y Queso

# Cocay Restaurant

## Christmas Eve Buffet Menu

### **CHRISTMAS PUNCH**

Christmas Punch Station with Seasonal Fruits

### **COLD DISPLAY**

Baba Ganoush

Beet Salad with Citrus

Roasted Pear, Blueberry, Feta Cheese, Arugula, Cherry Salad

Tuna Carpaccio and Champagne Vinaigrette

Nicoise Salad

Cheese bar and Confit Cold Cuts

Endive Salad, Caramelized Walnut, Blue Cheese, Grapes

Rustic Bread

### **SOUPS**

Clam Chowder

Hazelnut cream and serranoham

### **À LA MINUTE**

Baked Leg with Plum Sauce

Baked Turkey and Cranberry Sauce

Top Sirloin Picaña with Braised Potatoes

### **MAIN DISHES**

Chicken Fillet in Asparagus Sauce

Vegetable Stuffed Pork in Chardonnay Sauce

Fish Fillet in Almond Sauce

Blanqueta of Veal

### **VEGETABLES AND SIDE DISHES**

Ginger-scented Carrot Puree

Potato with Fine Herbs

Tomato Risotto

Florentine Lasagna

Thyme-scented Vegetable Ragout

### **DESSERTS**

Christmas Yule Log

Kahlua Coffee Charlotte Cake

Christmas Fruit Cake

Apple Strudel

Guava Jelly Mousse(paste w/cheese)

# Restaurante Koi

Menú para cena de Nochebuena

## ENTRADA

Rollo primavera relleno de vegetales y carne de cerdo.

Kushiage de salmón con queso crema.

Ensalada de papaya verde, aderezo agripicante y cacahuete.

Ramen de cerdo y pollo.

Ramen vegetariano.

## PLATO PRINCIPAL

Filete de res

En costra de parmesano y perejil, salsa de manzana y té limón, vegetales mixtos.

Pavo marinado estilo Coreano

Con puré de zanahoria, vegetales mixtos.

Salmón glaseado

Con vegetales baby en salsa teriyaki de tamarindo, arroz basmati, kimichi Coreano.

## POSTRES

Helado Tempura

Cheesecake Japonés con frutos del bosque

Mitarashi dango

# Koi Restaurant

## Christmas Eve Menu

### STARTER

Spring roll stuffed with vegetables and pork.

Salmon Kushiage with Cream Cheese.

Green papaya salad, hot and sour dressing and peanut.

Pork and chicken ramen.

Vegetarian ramen.

### MAIN COURSES

Beef fillet

In a parmesan and parsley crust, apple sauce and lemon grass, mixed vegetables.

Korean style marinated turkey with carrot puree and mixed vegetables.

Glazed salmon

With baby vegetables in tamarind teriyaki sauce, basmati rice, Korean kimichi.

### DESSERTS

Tempura ice cream

Japanese cheesecake with berries

Mitarashi dango

# Restaurante El Mirador

Menú para cena Noche buena

## ANTIPASTO Y ENSALADAS

Canelón de queso brie y jalea de higos.  
Carpaccio de callo, vinagreta mediterránea.  
Ratatouille, queso mozzarella y pesto.  
Aceitunas aliñadas.  
Sorpresatta, melón y prosciutto.  
Ensalada Griega.  
Ensalada César con camarones.  
Brocheta caprese.

## SOPAS

Gazpacho de sandia asada  
Con queso de cabra, arúgula, almendra, reducción  
balsámica.  
Crema de betarraga  
crujiente de tapenade, aroma de trufa.

## PLATO PRINCIPAL

Tradicional Pavo Relleno  
Acompañado de vegetales asados, risotto de  
parmesano, salsa de arándano.  
Corona de Camarones  
Con puré de coliflor, laminas de verduras, mantequilla  
al pernod.  
Filete Wellington  
marinado a las finas hierbas, salsa cremosa de tartufo,  
risotto Milanés.

## POSTRES

Tiramisú con compota de frutos secos.  
Panna cotta, pistache y praliné de almendras.  
Natilla de chocolate.



# El Mirador Restaurant

## Christmas Eve Menu

### ANTIPASTO & SALADS

Brie cheese cannelloni and fig jelly.  
Scallops Carpaccio, Mediterranean vinaigrette.  
Ratatouille, mozzarella cheese and pesto.  
Marinated olives.  
Sorpresatta, melon and prosciutto.  
Greek salad.  
Caesar salad with shrimp.  
Caprese skewer.

### SOUPS

Roasted watermelon gazpacho  
with goat cheese, arugula, almond, balsamic  
reduction.  
Cream of beet  
crunchy tapenade, truffle aroma.

### MAIN COURSES

Traditional Stuffed Turkey  
served with roasted vegetables, parmesan risotto,  
cranberry sauce.  
Shrimp Crown  
cauliflower puree, sliced vegetables, pernod butter.  
Wellington Steak  
marinated with herbs, creamy truffle sauce, Milanese  
risotto.

### DESSERTS

Tiramisu, compote of dried fruits.  
Panna cotta, pistachio and almond praline.  
Chocolate custard.

# Restaurante el Mexicano

Menú para cena de Noche buena

## Barra de ensalada al estilo Mexicano

### SOPAS

Sopa Poblana  
con pollo desmenuzado, crujiente de chile guajillo.

Crema de Maíz  
con aceite de cilantro, espárragos, falso caviar.

### PLATO PRINCIPAL

Tradicional Pavo Relleno  
con puré de camote, jalea de arándanos, crujiente de  
axiote.

Solomillo de Res  
sufilé de papa y chorizo, vegetales salteados, salsa  
cremosa de chipotle.

Filete de Huachinango a la Talla  
con rajas poblanas, frituras de camote, brotes de chícharo.

### POSTRES

Sufilé de maracuyá con frutos del bosque.

Pastel de tres leches, queso de bola.

Arroz con leche de coco, canela.

# **El Mexicano Restaurant**

## Christmas Eve Menu

### **Mexican style salad bar**

#### **SOUPS**

Poblano Soup  
shredded chicken, crunchy guajillo chili.

Corn Cream  
coriander oil, asparagus, fake caviar.

#### **MAIN COURSES**

Traditional Stuffed Turkey  
sweet potato puree, blueberry jelly, crispy axiote.

Beef Sirloin  
potato and chorizo soufflé, sautéed vegetables,  
creamy chipotle sauce.

Red Snapper Fillet a la Talla Style  
poblano bell pepper, sweet potato fritters, pea sprouts.

#### **DESSERTS**

Passion fruit souffle with berries.  
Three milk cake & queso de bola cheese.  
Rice with coconut milk, cinnamon.

# Restaurante Grand Prime Rib House\*

Menú para cena Noche Buena

## Barra de Ensalada

### ENSALADAS

Espinaca, Jitomates Cherry, rebanadas de Zanahoria, perlas de Piña, Queso Azul y Vinagreta de casa

### ENSALADA TARTAN

Ensalada de Lechugas, Pimiento rojo, Cebollas y Tomates con Queso Cheddar, servido con Frutos Rojos y aderezo de casa.

### BETABEL Y COL RIZADA

Betabel Asado, Queso de Cabra, Cebolla Morada y vinagreta de Citricos

### ENSALADA CESAR

Lechuga Romana, Parmesano y Crutones caseros

### ENSALADA DE SALMON ESCALFADO

Salmón al Olivo, estilo Escoces con Pepino, Arúgula y Aderezo cremoso de Alcaparras

### \*PRIME RIB

Corte California

### \*\*PESCA DEL DIA

### COLA DE LANGOSTA DEL CARIBE

Asada, servida con Mantequilla Clarificada y Vegetales

### MAR Y TIERRA

Deliciosa cola de Langosta y Prime Rib con el acompañamiento de su elección

### MANOS DE CANGREJO REY

Exquisitas manos de Cangrejo servidas con mantequilla y espárragos

\*Prime Rib: 40 USD p/p

\*\*Pesca del Dia: 45 USD p/p

# **Grand Prime Rib House Restaurant \***

## **Christmas Eve Menu**

### **Salad Bar**

#### **SALAD**

Simple and tasty, Spinach, cherry Tomatoes, sliced Carrots cubes of Pineapple, blue Cheese and house Vinaigrette

#### **TARTAN SALAD**

Lettuce Medley, Red Pepper, Onions and Tomatoes with Cheddar served with Strawberry slices and house dressing

#### **BEETS AND KALE**

Roasted Beets, Kale, Goat Cheese, Red Onion, Citrus Vinaigrette

#### **CAESAR SALAD**

Romaine Lettuce, Parmesan and Home-made Croutons

#### **POACHED SALMON SALAD**

Poached Scottish Salmon with Olive Oil, Cucumber, Arugula and Creamy Caper Dressing

#### **\*Prime Rib**

California Cut

#### **\*\*Today's Catch**

#### **CARIBBEAN LOBSTER TAIL**

A broiled Lobster tail, served with drawn Butter and fresh garden Vegetables

#### **LOBSTER AND PRIME RIB**

Broiled Lobster tail and Prime Rib with your choice of side

#### **BROILED KING CRAB**

Exquisite Crab Legs with drawn Butter and fresh Asparagus

**\*Prime Rib: 40 USD p/p**

**\*\* Today's Catch : 45 USD p/p**

**Restaurante Cocay**  
Brunch para Navidad  
25 de Diciembre de 2021

**Barra de Ensaladas**

**ENTRADAS**

Ensalada Tropical  
Carpacho de Res  
Ceviches, Cocteles de Mariscos

**SOPAS**

Caldo Xóchitl  
Crema de Chile Poblano con  
esquites Asados

**PLATO PRINCIPAL**

Filete de Dorado Ajillo  
Costillitas de Cerdo B.B.Q.  
Pollo en Salsa de 3 Chiles  
Lomo Saltado

**GUARNICIONES**

Arroz Campestre  
Ratatouille Nicoise  
Papas cambray al romero con tocino  
Frijoles Puercos

**POSTRES**

Pasteles de la Casa

# **Cocay Restaurant**

Christmas Brunch Menu

December 25th, 2021

## **Salad Bar**

### **APPETIZERS**

Tropical Salad

Beef Carpaccio

Ceviches & Sea Food Cocktails

### **SOUPS**

Xóchitl Broth

Poblano Chili Cream with Roasted Esquites

### **MAIN COURSES**

Grilled Mahi Mahi

B.B.Q. Ribs

Chicken with 3 Chilli Sauce

Sauteed Loin

### **SIDE DISHES**

Country style Rice

Niçoise Ratatouille

Rosemary Chambray Potatoes with Bacon

Pork Beans

### **DESSERTS**

Home Made Pastries

# Fiesta de Fin de Año

## New Year's Eve Party

31 de diciembre, 2021

December 31st, 2021

### CELEBRACIÓN DE AÑO NUEVO

Termina un año único y diferente, por lo que, para recibir al 2022, hemos preparado una celebración acorde a ello. Hemos estado cuidándonos todo el año, y nuestro objetivo es ayudarlos a que siga siendo así.

Por tal motivo, los invitamos a recibir este 2022 en nuestra fiesta en donde podrá elegir entre 4 diferentes estilos para celebrar .

(Glow, 50's, Brillantina, Luces-Rock).

- 22:00 Comienzo de fiesta Conceptos de Fin de año  
(Glow, 50, brillantina, luces rock.)
- 23:45 Reparto de uvas y champaña.
- 23:59 Conteo bienvenida de año
- 00:00 Fiesta Dj's

### JOIN US FOR A NEW YEAR'S EVE CELEBRATION!

A unique and different year ends, so, to welcome 2022, we have prepared a celebration accordingly. We have been taking care of each other all year, and our goal is to help them keep it that way.

For this reason, we invite you to receive this 2022 in our concept party where you can choose the concept that you like the most.

(Glow, 50's, Brillantina, Luces-Rock).

- 10:00 Beginning of the New Year Concepts party,  
(Glow, 50, glitter, lights and rock.)
- 11:45 Distribution of grapes and champagne.
- 11:59 Count down.
- 00:00 Dj's Party



2022

The image features the year '2022' rendered in large, three-dimensional, golden characters. The numbers have a highly reflective, metallic surface with bright highlights and soft shadows, giving them a sense of depth and weight. They are set against a light, gradient background. Scattered around the numbers are several small, spherical golden ornaments, similar to Christmas baubles, which also have a metallic finish and cast small shadows. The overall aesthetic is festive and celebratory.

HAPPY NEW YEAR

# Restaurante Cocay

## Menú para cena Buffet de Fin de Año

### DISPLAY FRÍO

Ensalada de Manzana estilo "Grand Park"

Terrina de espárragos y jalea de frambuesa

Barra California gourmet

Tiradito de Mero con salsa ponzo

Ensalada Foie Gras con frutos rojos y vinagreta de miel

Ensalada de uva Roquefort

Barra de queso y Fiambres

### SOPAS

Sopa de Poro y papa

Bisque de Camarones al Hinojo flameado con "Pernod"

### A LA MINUTA

Pescado entero

Costillas de Res con cocción al oporto

Pierna de Cerdo mechada con salsa de frutos secos

### PLATOS FUERTES

Corazón de filete de Res en Salsa de Queso dana blue

Salmón con salsa de Tartufo

Medallones de Cerdo en salsa perifollo

Pechuga rellena de vegetales en salsa de Azafrán

### VERDURAS Y GUARNICIONES

Risotto al Nero con Camarones jumbo

Puré de maíz

Papa gratín

Verduras baby con mantequilla y trufa

Pasta con crema de langostinos

### POSTRES

Pastel selva negra

Tarta de Manzana

Pastel Mil hojas

Pastelería Francesa Surtida

Pastel Ópera

Profiteroles con Caramelo

# Cocay Restaurant

## New Year's Eve Buffet Menu

### Cold Display

"Grand Park" Style Apple Salad

Asparagus and raspberry jelly terrine

California gourmet bar

Tiradito Mero with ponzu sauce

Foie Gras salad with red berries and honey vinaigrette

Roquefort grape salad

Cheese bar and cold cuts

### SOUPS

Leek and Potato Soup

Shrimp Bisque with dill and Pernod

### À LA MINUTE

Whole Fish

Beef ribs cooked in port

Shredded pork leg with dried fruit sauce

### MAIN COURSES

Beef Mignonette in Dana blue Cheese Sauce

Salmon steak in Tartufo sauce

Pork leg in perifollo sauce

Chicken Breast stuffed with vegetables, saffron sauce

### VEGETABLES & SIDE DISHES

Risotto al Nero with jumbo Shrimp

Mashed corn

Potato gratin

Baby vegetables with truffle butter

Pasta with prawn cream

### DESSERTS

Black Forest Cake

Apple Tart

Mille-feuille Cake

Assorted French Pastries

Opera Cake

Profiteroles with Caramel

# Restaurante Koi

## Menú para cena de Fin de Año

### ENTRADA

Kushiage de queso manchego en salsa tomkatzu.

Maki mar y tierra, queso crema, pepino y aguacate.

Tataki de atún en costra de especias.

Ensalada Japonesa, calamares empanizados, tomate cherry, rábano, cebollín, vinagreta de coco.

Crema de champiñón, esencia de jengibre.

Ramen de camarón, huevo de codorniz.

Ramen vegetariano.

### PLATO PRINCIPAL

Pechuga de Pato

Con vegetales asados, salsa de tamarindo, arroz basmati.

New York

con papa gratín, salsa tentsuyu, tofu frito

Atún Sellado en costra de Batayaki  
con vegetales baby, puré de chícharo

### POSTRES

Macarrones, esponja de limón y jengibre

Pastel de té verde y jalea de higos

Pastel Japonés de queso y frutos del bosque

# Koi Restaurant

## New Year's Eve Menu

### STARTER

Manchego cheese kushiage in tomkatzu sauce.  
Surf and turf maki, cream cheese, cucumber and avocado.

Spice Crusted Tuna Tataki.

Japanese salad, breaded squid, cherry tomato, radish, chives, coconut vinaigrette.

Cream of mushroom, essence of ginger.

Shrimp ramen, quail egg.

Vegetarian ramen.

### MAIN COURSES

Duck Breast

with roasted vegetables, tamarind sauce, basmati rice.

New York

with potato gratin, tentsuyu sauce, fried tofu.

Seared Tuna in batayaki crust  
with baby vegetables, pea puree.

### DESSERTS

Macaroni, lemon and ginger sponge.

Green tea cake and fig jelly.

Japanese cheesecake and berries.

# Restaurante el Mirador

## Menú para cena de Fin de Año

### ANTIPASTO Y ENSALADAS

Carpaccio de betabel, queso feta, nuez caramelizada.

Carpaccio de res, ragú de papa y hongos.

Alcachofas y pimientos asados.

Crostini a la Florentina con pastrami.

Ensalada César con langosta o camarón.

Ensalada Caprese.

Crab cakes.

### SOPAS

Bisque de Langosta  
con crujiente de olivas

Crema de Tomate  
con huevo de codorniz, jamón Ibérico

### PLATO PRINCIPAL

Rack de Cordero en costra de parmesano  
con puré rustico de papa, espárragos a la parrilla.

Salmon

acompañado de canelón de verduras y queso ricotta,  
salsa Milanesa, azafrán y trufa.

Pechuga de Pato

con risotto de tomate con albahaca, vegetales baby,  
mantequilla y salvia.

### POSTRES

Canelón de queso ricotta y frutos rojos

Savarín de ron y compota de frutas

Pastiera con melocotón flambeado,

helado de vainilla

# El Mirador Restaurant

## New Year's Eve Menu

### ANTIPASTO & SALADS

Beet carpaccio, feta cheese, caramelized walnut.

Beef carpaccio, potato ragout and mushrooms.

Roasted bell peppers and artichokes.

Crostini a la Fiorentina with pastrami.

Caesar salad with lobster or shrimp.

Caprese salad.

Crab cakes.

### SOUPS

Lobster bisque  
with crunchy olives.

Tomato cream  
with quail egg, Iberian ham.

### MAIN COURSES

Rack of Lamb in a parmesan crust  
with rustic mashed potatoes, grilled asparagus.

Salmon  
with vegetable cannelloni and ricotta cheese, Milanese  
sauce, saffron and truffle.

Duck Breast  
with tomato risotto with basil, baby vegetables, butter and  
sage.

### DESSERTS

Ricotta cheese and red berries cannelloni.

Savarín of rum and fruit compote.

Pastiera with flambéed peach, vanilla ice cream.

# **Restaurante el Mexicano**

## Menú para cena de Fin de Año

### **Barra de ensalada al estilo Mexicano**

#### **SOPAS**

Crema Conde  
con palomitas de camarón, queso ranchero, aguacate,  
crema, chips de betabel.

Caldo Tlalpeño  
de mariscos y vegetales.

#### **PLATO PRINCIPAL**

Tomahawk de Cerdo  
con salsa de tamarindo, puré de plátano macho,  
vegetales del huerto.

Filete de Res en costra de Pepita y Hierbabuena  
acompañado de maíz a las brasas, salsa BBQ de mango.

Chile en Nogada  
Relleno de Salmon y Mariscos.

#### **POSTRES**

Tamal de chocolate, relleno de laminas de plátano, queso-  
crema, salsa de vainilla.

Dulce de papaya con helado de vainilla y  
frutos rojos.

Cremoso pastel de elote, compota de higos.



# El Mexicano Restaurant

## New Year's Eve Menu

### Mexican style salad bar

#### SOUPS

Conde Cream

with shrimp popcorn, ranchero cheese, avocado, cream, beet chips.

Seafood and vegetables broth

Tlalpeño style.

#### MAIN COURSES

Pork Tomahawk

with tamarind sauce, plantain puree, garden vegetables.

Beef Fillet in a Seed and Mint Crust  
with grilled corn, mango BBQ sauce.

Chile en Nogada

Stuffed with Salmon and Seafood.

#### DESSERTS

Chocolate tamale, banana slices, cream cheese, vanilla  
sauce.

Sweet papaya with vanilla ice cream, red berries.  
Creamy corn cake, fig compote.

# Restaurante Grand Prime Rib House

Menú para cena de Fin de Año

## Barra de Ensalada

### ENSALADA

Espinaca, Jitomates Cherry, rebanadas de Zanahoria, perlas de Piña, Queso Azul y Vinagreta de casa

### ENSALADA TARTAN

Ensalada de Lechugas, Pimiento rojo, Cebollas y Tomates con Queso Chédar, servido con Frutos Rojos y aderezo de casa

### BETABEL Y COL RIZADA

Betabel Asado, Queso de Cabra, Cebolla Morada y vinagreta de Citricos

### ENSALADA CESAR

Lechuga Romana, Parmesano y Crutones caseros

### ENSALADA DE SALMON ESCALFADO

Salmón al Olivo, estilo Escoces con Pepino, Arúgula y Aderezo cremoso de Alcaparras

### \*PRIME RIB

CORTE CALIFORNIA

### \*\*PESCA DEL DIA

### COLA DE LANGOSTA DEL CARIBE

Asada, servida con Mantequilla Clarificada y Vegetales

### MAR Y TIERRA

Deliciosa cola de Langosta y Prime Rib con el acompañamiento de su elección

### MANOS DE CANGREJO REY

Exquisitas manos de Cangrejo servidas con mantequilla y espárragos

\*Prime Rib: 40 USD

\*\*Pesca del Dia: 45 USD

# Grand Prime Rib House Restaurant

## Christmas Eve Menu

### SALAD BAR

#### SALAD

Simple and tasty, Spinach, cherry Tomatoes, sliced Carrots cubes of Pineapple, blue Cheese and house Vinaigrette

#### TARTAN SALAD

Lettuce Medley, Red Pepper, Onions and Tomatoes with Cheddar served with Strawberry slices and house dressing

#### BEETS AND KALE

Roasted Beets, Kale, Goat Cheese, Red Onion, Citrus Vinaigrette

#### CAESAR SALAD

Romaine Lettuce, Parmesan and Home-made Croutons

#### POACHED SALMON SALAD

Poached Scottish Salmon with Olive Oil, Cucumber, Arugula and Creamy Caper Dressing

#### \*Prime Rib

CALIFORNIA CUT

#### \*\*Today's Catch

#### CARIBBEAN LOBSTER TAIL

A broiled Lobster tail, served with drawn Butter and fresh garden Vegetables

#### LOBSTER AND PRIME RIB

Broiled Lobster tail and Prime Rib with your choice of side

#### BROILED KING CRAB

Exquisite Crab Legs with drawn Butter and fresh Asparagus

\*Prime Rib: 40 USD

\*\*Today's Catch: 45 USD

# **Restaurante Cocay**

Brunch para Año Nuevo

1° de Enero de 2022

## **ENTRADAS**

Coctel de camarón

Aguachile de pulpo

Ensalada César con camarones

Coctel de frutas tropicales

## **SOPAS**

Caldo de mariscos

Birria de res estilo Jalisco

## **PLATO PRINCIPAL**

Bacalao a la Vizcaína

Cochinita pibil

Top Sirloin en Salsa Puerros y Tocino

Cordon Bleu en Salsa de Tomate

Arroz a la Marinera

## **GUARNICIONES**

Verduras mixtas salteadas a la mantequilla

Papas gratinadas

Frijoles refritos con queso

## **POSTRES**

Pasteles Surtidos de la Casa

# **Cocay Restaurant**

New Year's Brunch

January 1st, 2022

## **COLD DISPLAY**

Shrimp cocktail

Octopus aguachile

Caesar salad with shrimp

Tropical fruit cocktail

## **SOUPS**

Seafood soup

Jalisco style beef birria

## **MAIN COURSES**

Cod fillet Biscayne

Pork pibil

Top Sirloin in Leek and Bacon Sauce

Cordon Bleu in Tomato Sauce

Rice Frutti Di Mare

## **SIDE DISHES**

Mixed vegetables sauté

Au gratin potatoes

Refried beans with cheese

## **DESSERTS**

Home Made Desserts

# Grand Park Royal Cancún

## ¡Celebra con nosotros!

24 Dic	Alberca Principal	Coro	20:30 PM
24 Dic	Alberca Principal	Banda Rock Pop	21:30 PM
25 Dic	Alberca Principal	Concierto de Metales	20:30 PM
25 Dic	Alberca Principal	Show de Fuego	21:30 PM
26 Dic	Alberca Principal	Show de Circo	21:30 PM
27 Dic	Alberca Principal	Noche de Rock	21:30 PM
28 Dic	Alberca Principal	Karaoke	21:30 PM
29 Dic	Alberca Principal	Fiesta del Dj	21:30 PM
30 Dic	Alberca Principal	Banda Latina	21:30 PM
31 Dic	Alberca Principal / Alberca Premier	Fiesta de Fin de Año	22:00 PM

# Grand Park Royal Cancún Celebrate with us!

Dec 24th	Main Pool	Choir	8:30 PM
Dec 24th	Main Pool	Rock Pop Band	9:30 PM
Dec 25th	Main Pool	Brass Concert	8:30 PM
Dec 25th	Main Pool	Fire Show	9:30 PM
Dec 26th	Main Pool	Circus Show	9:30 PM
Dec 27th	Main Pool	Rock Night	9:30 PM
Dec 28th	Main Pool	Karaoke	9:30 PM
Dec 29st	Main Pool	Dj's Party	9:30 PM
Dec 30th	Main Pool	Latin Band	9:30 PM
Dec 31st	Main Pool / Premier Pool	New Year's Party	10:00 PM