



Villa del Palmar
Cancún
Beach Resort & Spa

PROGRAMA NAVIDEÑO HOLIDAYS PROGRAM 2014



PROGRAMA NAVIDEÑO HOLIDAYS PROGRAM

22 Diciembre
December 22nd

6:30 pm BUFFET: COMIDA MEXICANA REGIONAL
Lugar: Restaurante Caprichos

7:00 pm TRADICIONAL POSADA MEXICANA
Lugar: Pool Deck
Disfruta de nuestra tradicional posada mexicana, nuestros juegos, piñatas y del folklor de nuestra tierra.

6:30 pm BUFFET: MEXICAN TRADITIONAL FOOD
Place: Caprichos Restaurant

7:00 pm TRADICIONAL MEXICAN POSADA
Place: Pool Deck
Enjoy our traditional Christmas posada (Mexican Christmas gathering) with piñatas, Mexican games and a traditional show.



PROGRAMA NAVIDEÑO HOLIDAYS PROGRAM

23 Diciembre
December 23rd

1:00 pm FIESTA DE ALBERCA

Bar Abierto Internacional

Lugar: Alberca de Adultos

Refrescate en la divertida fiesta de alberca, solo tienes que traer tu traje de baño y disfrutar de los concursos.

1:00 pm POOL PARTY

International Open Bar

Place: Adults Pool

Freshen up and join us for a fun pool party, just bring your swimsuit and enjoy the contest.



PROGRAMA NAVIDEÑO HOLIDAYS PROGRAM

24 Diciembre
December 24th

6:00 pm **BUFFET: TRADICIONAL CENA NAVIDEÑA**
Lugar: Restaurante Caprichos

6:45 pm **SHOW DE NAVIDAD**
La magia de la navidad se hará presente através de una divertida y emocionante historia navideña.

6:00 pm **BUFFET: TRADITIONAL CHRISTMAS DINNER**
Place: Caprichos Restaurant

6:45 pm **CHRISTMAS SHOW**
The magic of Christmas presented through a fun and exciting performance.



Huéspedes con Plan Europeo \$49 dlls (impuestos y propina incluidos)
European Plan Guest \$49 dlls (tax and tips included)

MENÚ NAVIDEÑO CHRISTMAS MENU

Chef Fulvio Ferreto

24 y 25 Diciembre
December 24th & 25th



ENTRADA

Carpaccio de huachinango con salpicón de tomate, albahaca y aderezo de citroneta italiana

APPETIZER

Snapper carpaccio with basil, tomato and Italian dressing

PASTA

Tortellini artesanal rellenos de salchicha servidos en consomé de res clarificado

PASTA

Traditional tortellini filled with sausage and served in clear beef broth

PLATO FUERTE

Pavo al vino tinto perfumado con trufa y polenta a los cuatros quesos

ENTREES

Red wine turkey with a hint of truffles, served with four-cheese polenta

POSTRES

Millefoglie con frutos del bosque y salsa al ron

DESSERT

Millefoglie with berries and rum sauce




DAVINO
MEDITERRANEAN EXPRESSION

Huéspedes con Plan Europeo \$49 dlls (impuestos y propina incluidos)
European Plan Guest \$49 dlls (tax and tips included)

MENÚ NAVIDEÑO CHRISTMAS MENU

Chef Carlos Javier Leyva

24 y 25 Diciembre
December 24th & 25th



ENTRADA

Ensalada sashimi, finas lechugas mixtas acompañados de pescado blanco, salmón, atún y aderezo de yuzu

APPETIZER

Sashimi salad, mixture of fine lettuce by white fish , salmon, tuna and yuzu dressing

PASTA

Curry amarillo tailandés acompañado de vegetales mixtos y finas rebanadas de pollo parrillado en hoja de lemon grass

PASTA

(Thai) Yellow Curry accompanied by mixed vegetables and grilled chicken slices of lemon grass leaf

PLATO FUERTE

Medallones de filete acompañado de arroz al vapor, vegetales mixtos y servido en trio de salsas (miso, anticucho y jalapeño)

ENTREES

Tenderloin medallions accompanied by steamed rice, mixed vegetables and served with trio of sauces (miso, jalapeño chilli and anticucho)

POSTRES

Bizcocho de chocolate americano y frosting de queso mascarpone y miel

DESSERT

American chocolate biscuit frosted with mascarpone cheese and honey

HIROSHI
CONTEMPORARY JAPANESE CUISINE

Huéspedes con Plan Europeo \$49 dlls (impuestos y propina incluidos)
European Plan Guest \$49 dlls (tax and tips included)

MENÚ NAVIDEÑO CHRISTMAS MENU

Chef Alfredo Bazán

24 y 25 Diciembre
December 24th & 25th



LA CASONA
S T K

AMOUSE BOUCHE

Vol au vent con duxelle silvestre y queso mascarpone

ENSALADA

Ensalada de espinacas y acelgas al vapor con manzana gala, almendra caramelizada y tomate baby con Aderezo de betabel

CREMA

Crema de quesos ahumados y uva roja con quenelle de frutos secos

PLATO FUERTE

Confit de rollo de pavo con puré de camote y miel acompañado por espárragos y bulbo de hinojo con demiglace de chile ancho

POSTRE

Pionono de almendra con licor de castañas

AMOUSE BOUCHE

Wild duxelle and mascarpone cheese vol au vent

SALAD

Spinach and chard steamed with gala apple, caramelized almonds and baby tomato and beet dressing

CREAM

Smoked cream cheese with red grape and dried fruit quenelle

ENTREE

Turkey roll confit with sweet mashed potato and honey accompanied by asparagus and fennel bulbs with chili demi-glace

DESSERT

Almond pionono with liqueur chestnuts

Huéspedes con Plan Europeo \$49 dlls (impuestos y propina incluidos)
European Plan Guest \$49 dlls (tax and tips included)

MENÚ NAVIDEÑO CHRISTMAS MENU

Victor Hugo Padua

24 y 25 Diciembre
December 24th & 25th



ENSALADA

Ensalada noche buena, láminas de betabel y jicama con lechuga frise, aderezo de naranja y palanqueta de cacahuete

SOPA

Crema de elote y esencia de epazote con ragout de rajas poblanas y queso Cotija

PLATO FUERTE

Pechuga de pavo envuelto en tocino relleno de frutos secos y queso panela con puré de papa, cebolla cambray baseada y espinacas con demi de 3 chiles

POSTRE

Brazo gitano 3 leches con nuez

SALAD

Christmas Eve salad with beet and jicama sheets, lettuce, orange dressing and a peanut bar

SOUP

Creamed corn with a hint of epazote, poblano chili and cotija cheese

ENTREE

Turkey breast wrapped in bacon and stuffed with nuts and panela cheese, served with mashed potato, braised spring onion and spinach with 3 peppers dressing

DESSERT

Gypsy Arm - a creamy swiss roll with nuts

Huéspedes con Plan Europeo \$49 dlls (impuestos y propina incluidos)
European Plan Guest \$49 dlls (tax and tips included)

PROGRAMA NAVIDEÑO HOLIDAYS PROGRAM

25 Diciembre
December 25th

12:00 pm LLEGADA DE SANTA

Lugar: Lobby

Acompaña a Santa en su llegada y tomate la foto en su trineo

6:30 pm Buffet: Comida Americana

Lugar: Caprichos Restaurant

8:15 pm SHOW MICHAEL JACKSON

12:00 pm SANTA'S ARRIVAL

Place: Main Lobby

Watch Santa arrive and take a picture with him and his sled

6:30 pm Buffet: American style food

Place: Caprichos Restaurant

8:15 pm MICHAEL JACKSON SHOW



PROGRAMA NAVIDEÑO HOLIDAYS PROGRAM

26 Diciembre
December 26th

6:30 pm **FIESTA CARIBEÑA**

Buffet: Un paseo por el Caribe

Disfruta una noche inolvidable bajo la luz de la luna y el espectacular mar caribe en nuestra fiesta en la playa, cena, concursos, baile y DJ.

.....

6:30 pm **CARIBBEAN BEACH PARTY**

Buffet: Caribbean Specials

Enjoy an unforgettable evening on the beach under the moonlight next to the spectacular Caribbean Sea for our DJ beach party, dinner, contests and dancing.



Huéspedes con Plan Europeo \$38 clls (impuestos y propina incluidos)
European Plan Guest \$38 clls (tax and tips included)

PROGRAMA NAVIDEÑO HOLIDAYS PROGRAM

27 Diciembre
December 27th

8:00 pm CONCURSO DE KARAOKE
M&M Bar (Margaritas & Mojitos)
Lugar: Pool Deck

Canta y diviértete en nuestra noche de karaoke,
y demuestra ser la estrella que llevas dentro.

8:00 pm KARAOKE CONTEST NIGHT
M&M Bar (Margaritas & Mojitos)
Place: Pool Deck

Sing your heart out and have fun in our karaoke night,
allowing the star inside to shine.



PROGRAMA NAVIDEÑO HOLIDAYS PROGRAM

28 Diciembre
December 28th

6:00 pm **NOCHE CUBANA CONCURSO DE SALSA**

Los mejores cocteles con Ron

Lugar: Pool Deck

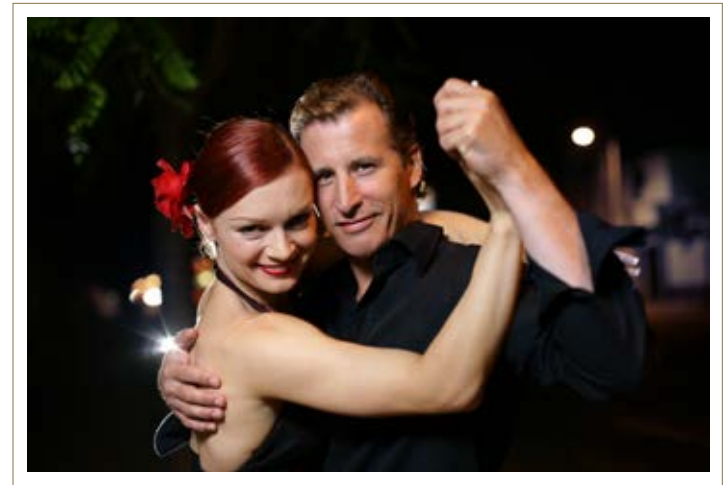
Baila y disfruta de nuestra tradicional música latina al ritmo de nuestra banda Cubana "Santa Fe".

6:00 pm **CUBAN NIGHT SALSA CONTEST**

The Best Rum Cocktails

Place: Pool Deck

Dance and enjoy our traditional Latin music with "Santa Fe" Cuban Band.



PROGRAMA NAVIDEÑO HOLIDAYS PROGRAM

29 Diciembre
December 29th

8:15 pm **SHOW PREHISPÁNICO MAYA**

Lugar: En el Puente

Viaja en el tiempo a través de nuestra cultura maya.

8:15 pm **MAYAN PREHISPANIC SHOW**

Place: Pool Bridge

Travel back in time and savor our Mayan culture.



PROGRAMA NAVIDEÑO HOLIDAYS PROGRAM

30 Diciembre
December 30th

1:00 pm FIESTA FAMILIAR DE ESPUMA

Barra Libre Internacional

Lugar: Alberca de Adultos

La fiesta mas divertida y refrescante de espuma,
música y concursos.

1:00 pm FAMILY FOAM FEST

International Open Bar

Place: Adults Pool

A fun and refreshing foam party with music and contests.

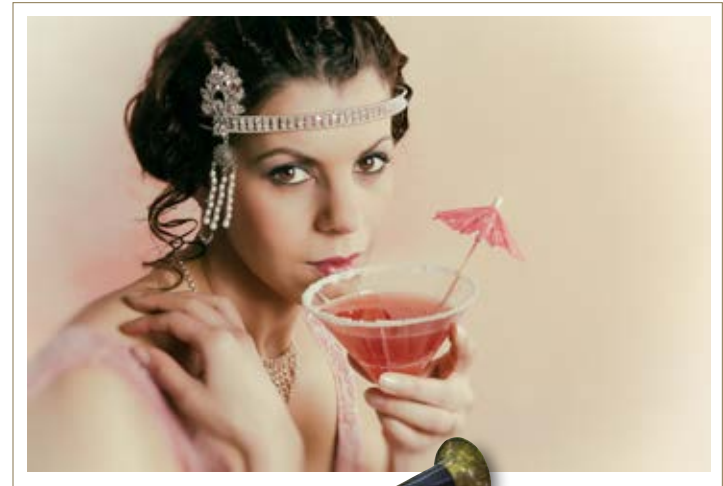


PROGRAMA NAVIDEÑO HOLIDAYS PROGRAM

31 Diciembre
December 31st

6:30 pm **CELEBRACION DE AÑO NUEVO**
"The Great Gatsby" Broadway Show
Musica en vivo, DJ y cuatro experiencias culinarias.
Cena: Restaurante Caprichos
Recordando los años 20's en una divertida fiesta del
Great Gatsby disfrutando de la creatividad de
nuestros Chef's Patrones.
Reserve su cena en cualquiera de nuestros restaurantes.
Show: Deck Alberca

6:30 pm **NEW YEAR'S EVE CELEBRATION**
"The Great Gatsby" Broadway Show
Live Music, DJ and 4 distinct culinary experiences
Dinner: Caprichos Restaurant
Remember the 20s with a fun "Great Gatsby" party while
enjoying the creations of our resident chefs.
Make your reservation in any of our restaurants.
Show: Pool Deck



Cena Huéspedes con Plan Europeo \$75 dlls (impuestos y propina incluidos)
Acceso a la Fiesta The Great Gatsby Show y Fiesta, Bar Abierto Internacional \$74 dlls
(Impuestos y Propina Incluidos)

Dinner European Plan Guest \$75 dlls (tax and tips included)
Access to the Party The Great Gatsby Show & Party, International Open Bar \$74 dlls
(Tax & Service Included)

MENÚ FIN DE AÑO NEW YEAR'S EVE MENU

Chef Fulvio Ferreto

31 Diciembre
December 31st



ANTIPASTO-ENTRADA

Composición de langosta a la catalana, calabaza Scapêche y gelatina de pomodoro con emulsión de alcaparras

APPETIZER

Catalan style lobster, pumpkin scapêche and pomodoro jelly with light caper dressing

PASTA

Tagliolini a la tinta de calamar con cangrejo, flor de calabaza, chile verde y aguacate

PASTA

Squid ink tagliolini with crab, squash blossom, green pepper and avocado

RISOTTO

Risotto al radicchio con ragú de cordero

RISOTTO

Radicchio risotto with lamb ragout

PLATO FUERTE

Filete de res relleno de alcachofa con salsa de hongos porcinos, trufa, tortino de papa y vegetales

ENTREES

Beef fillet stuffed with artichoke in porcini mushroom and truffle sauce, served with potato and vegetable timbale

POSTRE

Cremoso allo zabaglione en sopita de fresa y frutos del bosque

DESSERT

Malty zabaglione in strawberry and forest fruit sauce



DAVINO

MEDITERRANEAN EXPRESSION

Huéspedes con Plan Europeo \$75 dlls (impuestos y propina incluidos)

European Plan Guest \$75 dlls (tax and tips included)

MENÚ FIN DE AÑO NEW YEAR'S EVE MENU

Chef Carlos Javier Leyva

31 Diciembre
December 31st



ENTRADA

Fideos de pepino con mariscos y aderezo de jengibre

GYOZAS

Gyozas de lomo de cerdo ahumado con vegetales mixtos y salsa de ciruela con albahaca

PLATO FUERTE

Pescado en salsa de 5 especias nori tostado y crocante de hoja de arroz

POSTRES

Esfera de chocolate blanco rellena de mousse de 5 especias y compota de membrillo

APPETIZER

Cucumber noodles with seafood and ginger dressing

GYOZAS

Smoked pork gyozas with mixed vegetables and plum sauce with basil

ENTREES

Fish in 5-spices sauce with toasted nori and crunchy rice

DESSERT

White chocolate sphere filled with 5-spices mousse and quince compote

HIROSHI
CONTEMPORARY JAPANESE CUISINE

Huéspedes con Plan Europeo \$75 dlls (impuestos y propina incluidos)
European Plan Guest \$75 dlls (tax and tips included)

MENÚ FIN DE AÑO NEW YEAR'S EVE MENU

Chef Alfredo Bazán

31 Diciembre
December 31st



LA CASONA
S T K

AMOUSE BOUCHE

Tarta de foie gras y compota de tomate

ENSALADA

Ensalada de 12 uvas con hoja de roble y lechuga francesa, higos asados y vinagreta de vino espumoso

CREMA

Chowder de camote amarillo trufado y pan de especias

PLATO FUERTE

Brisket de res horneado sobre millefeuille de papa y queso de cabra al tomillo acompañado con col de Bruselas y ejotes braseados

POSTRE

Dúo de mousse de chocolate blanco y oscuro con frutillas del bosque

AMOUSE BOUCHE

Foie gras tart and tomato compote

SALAD

12 grapes salad with oak leaf, French lettuce, roasted figs and sparkling wine vinaigrette

CREAM

Sweet potato chowder and seasoned bread

ENTREE

Roasted beef brisket on potato and goat cheese mille-feuille served with Brussels sprouts and braised green beans

DESSERT

Dark and White chocolate mousse with forest fruits

Huéspedes con Plan Europeo \$75 dlls (impuestos y propina incluidos)
European Plan Guest \$75 dlls (tax and tips included)

MENÚ FIN DE AÑO NEW YEAR'S EVE MENU

Victor Hugo Padua

31 Diciembre
December 31st



ENSALADA

Ensalada de higos, lechuga tierna y camarones templados con vinagreta de mole poblano y ajonjolí

PASTA

Bisque de champiñón salvaje con licor de xtabentun y crocante de flor de calabaza

PLATO FUERTE

Ossobuco de cerdo en merlot y chile morita servido con polenta cremosa de elote dulce, virutas de tubérculos y mermelada de col morada

POSTRE

Financiero de almendra y crema de limón

SALAD

Fig and tender shrimp salad with lettuce, served with a mild poblano and sesame vinaigrette

SOUP

Wild mushroom bisque with xtabentun liquor and crispy squash blossom

ENTREE

Pork ossobuco in merlot and chili morita served with creamy polenta and sweet corn, tuber chips and red cabbage marmalade

DESSERT

Almond bun with lemon cream

Huéspedes con Plan Europeo \$75 dlls (impuestos y propina incluidos)
European Plan Guest \$75 dlls (tax and tips included)



Villa del Palmar
Cancún
Beach Resort & Spa