

GRAN MELIÀ CANCÚN

*Feliz Navidad*

*y*

*Año Nuevo 2008*

*Merry Christmas*

*and*

*Happy New Year 2008*



# GRAN MELIÀ CANCÚN

## Programa de Restaurantes *Restaurants Program*

Diciembre 2007

*December 2007*

Menú de Navidad Restaurante Ku Nah	3
Menú de Navidad Restaurante Tempo	4
Menú de Año Nuevo Restaurante Ku Nah	5
Menú de Año Nuevo Restaurante Tempo	6
Cena de Gala	7
Reservaciones	14
<i>Christmas Menu Ku Nah Restaurant</i>	<i>3</i>
<i>Christmas Menu Tempo Restaurant</i>	<i>4</i>
<i>New Year Menu Ku Nah Restaurant</i>	<i>5</i>
<i>New Year Menu Tempo Restaurant</i>	<i>6</i>
<i>Gala Dinner</i>	<i>7</i>
<i>Reservations</i>	<i>14</i>





Merry Christmas

Nuestro Chef ha preparado para usted exquisitos menús especiales para las Cenas de Navidad y Año Nuevo en el Restaurante Ku-Nah, con el distintivo toque mexicano.  
Our chef has prepared for you delightful special menus for Christmas and New Year Dinners at Ku-Nah Restaurant with the distinctive Mexican touch.

Abierto de 6:00 pm a 11:00 pm  
Open from 6:00 pm to 11:00 pm  
Menú del 24 y 25 de diciembre  
24th and 25th December Menu

## Menú Navideño Christmas Menu

**Ponche Navideño con Ron**  
*Christmas Punch with Rum*

**Amuse-Bouche**

\*\*\*

**Ensalada de Papas en Tinta de Calamar con Lámina de Langosta, Tierra de Aceitunas y Aderezo Fresco**  
*Potatoes Salad with Squids Ink Sauce, Lobster Sheet, Olive Dust and Fresh Dressing*

\*\*\*

**Tournedo de Pavo con Hoja de Chaya, Compota de Manzana, Castañas y Vegetales Miniatura en Salsa de Ciruela Ahumada**  
*Turkey Tournedo with "Chaya" Leaf, Apple Compote, Chestnuts and Baby Vegetables in Smoked Prune Sauce*

o / or

**Robalo Chileno con Puré de Camote y Espárragos Escalfados en Caldo Corto**  
*Chilean Sea-Bass with Sweet Potato Purée and Poached Asparagus in Stock*

\*\*\*

**Pre-postre / Pre-Dessert**  
**Sorbete de Tequila en Sopa de Coco**  
*Tequila Sorbet in Coconut Soup*

\*\*\*

**Postre / Dessert**  
**Esponja de Tres Leches con Helado de Piña, Tierra Negra con Salsa de Suspiro Limeño**  
*Three Milk Sponge with Pineapple Ice Cream, Black Dust with Whisper "Lima" Style Sauce*

\*\*\*

**Petit Fours**

**Café e Infusiones / Coffee and Infusions**

Precio / Price

**\$ 640.00**

Precio en Pesos / Price in Mexican Pesos  
Incluye IVA y Servicio  
Tax and Service Included

# TEMPO

CONTEMPORARY MEDITERRANEAN CUISINE

Disfrute una cena gourmet al estilo Tempo, con delicados platillos de la cocina mediterránea contemporánea preparados especialmente para las cenas de Navidad y Año Nuevo

Enjoy a gourmet dinner Tempo style, with delicate Contemporary Mediterranean dishes prepared specially for Christmas and New Year Dinners.



Abierto de 6:00 pm a 11:00 pm  
Open from 6:00 pm to 11:00 pm  
Menú del 24 y 25 de diciembre  
24th and 25th December Menu

## Menú Navideño *Christmas Menu*

**Ponche Navideño con Ron**  
*Christmas Punch with Rum*

**Amuse-Bouche**

\*\*\*

**Langostino con Ensalada de Hojas Verdes y Aderezo de Rúcula**  
*Prawn with Green Salad and Arugula Dressing*

\*\*\*

**Faisán Relleno de Foie Gras, Champiñones,  
Tortellini de Ricotta y Espárragos**  
*Stuffed Pheasant with Foie Gras, Arugula Mushrooms,  
Ricotta Tortellini and Asparagus*

o / or

**Chuleta de Ternera con Puré Papa Estilo Francés, Salsa de Merlot y Compota de Morillas**  
*Veal Chop with Potato Purée French Style, Merlot Sauce and Berries Compote*

\*\*\*

**Pre-Postre / Pre-Dessert**  
**Sopa de Lima y Sorbete de Piña**  
*Lime Soup and Pineapple Sorbet*

**Postre / Dessert**  
**Almohada de Crepas de Nata y Leche,  
Rellena de Espuma de Maracuyá y Salsa Inglesa**  
*Cream and Milk Crêpes Pillow Stuffed  
with Passion Fruit Mousse and Worcestershire Sauce*

**Helado de Baileys y Grissinis de Azúcar de Caña**  
*Baileys Ice Cream with Sugar Cane Grissinis*

**Petit Fours**

**Café e Infusiones / Coffee and Infusions**

**Precio / Price**

**\$ 740.00**

Precio en Pesos / Price in Mexican Pesos  
Incluye IVA y Servicio  
Tax and Service Included

**GRAN MELIÁ CANCÚN**

Nuestro Chef ha preparado para usted exquisitos menús especiales para las Cenas de Navidad y Año Nuevo en el Restaurante Ku-Nah, con el distintivo toque mexicano.  
Our chef has prepared for you delightful special menus for Christmas and New Year Dinners at Ku-Nah Restaurant with the distinctive Mexican touch.

Abierto de 6:00 pm a 01:00 am  
Open from 6:00 pm to 01:00 am  
Reservación previa  
Previous reservation

## Menú de Año Nuevo New Year Menu

**Ponche con Ron**

*Punch with Rum*

**Amuse-Bouche**

\*\*\*

**Láminas de Aguacate con Langosta y Lechuga Frisé  
en Salsa de Chipotle**

*Avocado Sheets with Lobster and Frisé Lettuce Served  
with "Chipotle" Chilli Pepper Sauce*

\*\*\*

**Prime Rib en Adobo de Chile Pasilla**

**Con Puré de Camote y Salsa de Mezcal**

*Prime Rib Seasoned with "Pasilla" Chilli Pepper  
Served with Sweet Potato Purée and Mezcal Sauce*

o / or

**Filete de Mero en Sandwich de Vegetales Mexicanos Salteados**

**Bañado en Salsa de Jamaica y Chipotle**

*Grouper Fish Fillet Sautéed Mexican Vegetables  
Covered with Hibiscus and "Chipotle" Chilli Pepper Sauce*

\*\*\*

**Pre-Postre / Pre-Dessert**

**Pastel de Mango con una Línea de Lima**

*Mango Cake with a Lime Line*

\*\*\*

**Postre / Dessert**

**Mole con Helado de Vainilla y Ganache de Ron con Polvo de Cítricos**

*"Mole" with Vanilla Ice Cream and Ron Ganache with Citrus Dust*

\*\*\*

**Petit Fours**

**Café e Infusiones / Coffee and Infusions**

**Una Copa de Vino Espumoso y Doce Uvas para Brindar**

*A Glass of Sparkling Wine and Twelve Grapes to Make a Toast*

Precio / Price

**\$ 950.00**

Precio en Pesos / Price in Mexican Pesos

Incluye IVA y Servicio  
Tax and Service Included

# TEMPO

CONTEMPORARY MEDITERRANEAN CUISINE

Disfrute una cena gourmet al estilo Tempo, con delicados platillos de la cocina mediterránea contemporánea preparados especialmente para las cenas de Navidad y Año Nuevo

Enjoy a gourmet dinner Tempo style, with delicate Contemporary Mediterranean dishes prepared specially for Christmas and New Year Dinners.

Abierto de 6:00 pm a 01:00 am  
Open from 6:00 pm to 01:00 am  
Reservación previa  
Previous reservation

## Menú de Año Nuevo New Year Menu

**Ponche con Ron**  
*Punch with Rum*

**Amuse-Bouche**

**Carpaccio de Caracol Blanco con Escabeche de Suprema de Limón Mediterráneo**  
*White Sea Snail Carpaccio with Mediterranean Lemon Supreme Pickled*

\*\*\*

**Cangrejo Concha Blanda con Ensalada de Rúcula y Sangría con Vinagreta de Petillant y Caviar Ruso**  
*Soft Shell Crab with Arugula Salad and Sangría with Petillant Vinaigrette and Russian Caviar*

\*\*\*

**Suprema de Robalo Chileno Sobre Fondue de Poro e Hinojo, Ciruela al Romero, Mermelada de Tomate y Salsa de Beurre Blanc**  
*Chilean Sea-Bass Supreme Over Leek and Fennel Fondue, Plum with Rosemary, Tomato Marmalade and Beurre Blanc Sauce*

o / or

**Filete Angus con Jamón Serrano, Risotto con Puntas de Espárragos, Cubos de Sandía Ahumada y Confit de Limón Mediterráneo**  
*Beef Angus with Cured Ham, Risotto with Asparagus Tips, Smoked Watermelon Dices and Mediterranean Lemon Confit*

\*\*\*

**Pre-Postre / Pre-Dessert**

**Parfait de Maracuyá**  
*Passion Fruit Parfait*

**Postre / Dessert**

**Tres Postres de Degustación:**

**Leche Nevada, Crème Brûlée, Bizcocho de Pistache con Helado de Vino Dulce**  
*Three Dessert Tasting:*

*"Leche Nevada", Crème Brûlée, Pistachio Cake with Sweet Wine Ice Cream*

**Petit Fours**

**Café e Infusiones / Coffee and Infusions**

**Una Copa de Vino Espumoso y Doce Uvas para Brindar**  
*A Glass of Sparkling Wine and Twelve Grapes to Make a Toast*

Precio / Price

**\$ 1,130.00**

Precio en Pesos / Price in Mexican Pesos

Incluye IVA y Servicio  
Tax and Service Included

**GRAN MELIÀ CANCÚN**

# GRAN SALÓN DEL PRADO

CENA DE GALA

GALA DINNER

De 8:00 pm a 03:00 am  
From 8:00 pm to 03:00 am

## Alma Prehispánica

**Déjese envolver por un halo de misticismo prehispánico y renueve energías a través de las fuerzas vitales del Universo.**

La Madre Tierra, como creadora del hombre a partir del maíz, llevará a su mesa platillos que evocan el alma de nuestro pueblo.

Una verdadera fiesta de formas y colores que sugieren vivamente los aromas y los sabores de la fusión de culturas.

## Prehispanic Soul

***Let us involve you in a prehispanic mysticism mist and renew your energy through the vital forces of the Universe.***

*As the ancient prehispanic beliefs stated, Mother Earth created the Human Being with corn; for that reason She will bring to your table the most delightful dishes imaginable, evoking the soul of Mexican people.*

*Let us offer you a joyful celebration of shapes and colors that introduce you to a vivid cultural fusion of flavors and scents.*

# GRAN SALÓN DEL PRADO

CENA DE GALA

GALA DINNER

De 8:00 pm a 03:00 am  
From 8:00 pm to 03:00 am

## Nuestro Menú

*Our Menu*

### Estación del Mar

*Sea Station*

**Media Langosta a la Parrilla con Mantequilla de Lima**

*Grilled Half Lobster with Lime Butter*

**Media Langosta a la Parrilla con Chipotle**

*Grilled Half Lobster with "Chipotle" Chilli Pepper*

**Mero Entero Horneado a la Tikin Xic**

*Entire Grouper Fish Baked "Tikin Xic" Style*

**Salmón Entero Horneado en Farsa de Callo de Hacha a las Finas Hierbas**

*Entire Salmon Baked with Seascallop Mousse and Fine Herbs*

**Camarones a la Parrilla Marinados al Chimichurri**

*Grilled Shrimp Marinated with "Chimichurri"*

**Camarones en Salsa de Ajo y Guajillo**

*Shrimp with Garlic and "Guajillo" Chilli Pepper Sauce*

### Estación de Carnes

*Carving Station*

**Prime Rib en su Jugo**

*Prime Rib au Jus*

**Prime Rib en Costra de Pimienta**

*Prime Rib with Pepper Crust*

**Costillas de Cordero**

*Lamb Rack*

**Pierna de Res Horneada**

*Baked Beef Leg*

**Cabrito Entero a la Cebada**

*Entire Kid with Barley*

**Lechón con Manzanas y Especies**

*Suckling Pigg Baked with Apples and Spices*



# GRAN SALÓN DEL PRADO

## CENA DE GALA GALA DINNER

De 8:00 pm a 03:00 am  
From 8:00 pm to 03:00 am

### Rincón Azteca *Aztec Corner*

**Mixiote de Borrego**  
*Lamb "Mixiote" (Baked Lamb Meat  
in Banana Leaf)*

**Escamoles**  
*"Escamoles" (Black Ants)*  
**Gusanos de Maguey**  
*"Maguey" Worms*

### Rincón Yucateco *Yucatecan Corner*

**Cochinita Pibil**  
*"Cochinita Pibil" (Typical Slow-Roasted Pork  
Dish of Yucatán)*

**Relleno Negro**  
*"Relleno Negro" (Typical Chicken with Black  
Sauce Dish of Yucatán)*

**Pavo Deshebrado en Escabeche**  
*Shredded Turkey Stew with Vegetables*

**Pescado a la Tikin-Xic**  
*Fish "Tikin-Xic" Style (Typical Fish  
Dish of Yucatán)*

### Rincón Norteño *Northern Corner*

**Pierna de Res en Salsa de Cuatro Chiles**  
*Beef Leg in Four Dried Chilli Pepper Creamy  
Sauce*

**Pierna de Cordero Adobado**  
*"Adobado" Lamb Leg (Adobado: Red Chilli  
Pepper Marinated)*

**Guachinango Relleno con Chile Poblano  
Napado con Sal y Salsa Tampico**  
*Red Snapper Stuffed with "Poblano" Chilli  
Pepper Covered with Salt and "Tampico"  
Style Sauce*

**Cerdo Inyectado con Ajo, Piñones  
y Salsa de Piña**  
*Pork Injected with Garlic, Pine Nuts and  
Pineapple Sauce*

**Pato Relleno con Adobo Mexicano  
y Salsa de Guanábana**  
*Duck Stuffed with Mexican "Adobo" and  
Custard Apple Sauce*

**Chiles Capeados Rellenos de Mariscos**  
*Battered Chilli Pepper Stuffed with Seafood*  
**Chiles Capeados Rellenos de Queso**  
*Battered Chilli Pepper Stuffed with Cheese*

# GRAN SALÓN DEL PRADO

CENA DE GALA

GALA DINNER

De 8:00 pm a 03:00 am  
From 8:00 pm to 03:00 am

## Rincón de Antojitos *Mexican Appetizers Corner*

**Empanadas**

*"Empanadas"*

**Tacos**

*"Tacos"*

**Quesadillas**

*"Quesadilla"*

**Sopes**

*"Sopes"*

**Panuchos**

*"Panuchos"*

**Tacos al Pastor**

*Pork Meat "Al Pastor" Style Tacos*

**Tacos al Pastor de Camarones Capeados**

*Battered Shrimps "Al Pastor" Style Tacos*

**Tacos al Pastor de Pescado Capeado**

*Battered Fish "Al Pastor" Style Tacos*

**Queso Fundido**

*Melted Cheese*

**Guacamole**

*Guacamole*

## Rincón Oaxaqueño *Oaxacan Corner*

**Pozole Rojo**

*Red "Pozole"*

**Pollo en Mole**

*Mole with Chicken*

**Pipián**

*"Pipián" (Pumpkin Seeds Sauce)*

**Sopa de Tortilla**

*Tortilla Soup*

**Cola de Langosta en**

**Salsa Cremosa de Chile Guajillo**

*Lobster Tail with "Guajillo" Chilli Pepper Creamy Sauce*

**Camarones en Salsa de Hoja de Aguacate**

*Shrimps in Avocado Leaf Sauce*

**Pulque**

*"Pulque"*

**Mezcal**

*"Mezcal"*

## Variedades de Ceviches *Variety of Ceviches*

**De Camarones**

*Shrimps*

**De Callo de hacha**

*Scallop*

**De Pescado**

*Fish*

**De Pulpo**

*Octopus*

# GRAN SALÓN DEL PRADO

## CENA DE GALA GALA DINNER

De 8:00 pm a 03:00 am  
From 8:00 pm to 03:00 am

### Ensaladas *Salads*

**Ensalada de Camarones a la Vinagreta  
de Semilla de Cilantro**

*Shrimps Salad with Coriander Seed  
Vinaigrette*

**Ensalada de Codorniz Rostizada**

*Roasted Quail Salad*

**Ensalada de Calabaza de Castilla**

*Pumpkin Salad*

**Ensalada de Berros y Setas Ahumadas**

*Watercress and Smoked Mushrooms Salad*

**Salpicón de Arrachera Deshebrada con**

**Nopales y Láminas de Queso de Cabra**

*Shredded Flank Steak with Cactus Leaf and*

*Goat Cheese Sheets*

**Ensalada de Frijoles**

*Beans Salad*

**Salpicón de Venado**

*Seasoned Shredded Venison*

### Guarniciones *Garnishes*

**Arroz Azteca**

*Aztec Rice*

**Arroz Mexicano**

*Mexican Rice*

**Elotes Enteros con Chile Piquín**

*Corn on the Cob with "Piquín" Chilli Pepper*

**Lentejas con Tocino y Hierba Santa**

*Lentil and Bacon with "Hierba Santa"*

**Ejotes con Crema de Cilantro**

*Green Beans with Coriander and Cream*

**Camote con Yuca**

*Sweet Potato with Yam*

**Chayotes a la Parrilla**

*Grilled Chayote Squash*

**Choripapa**

*"Choripapa"*

**Croquetas Ahumadas de Plátano Macho y**

**Frijoles**

*Smoked Green Plantain and Beans Croquettes*

**Tomates Asados al Habanero**

*Grilled Tomatoes with "Habanero" Chilli Pepper*

### Variedad de Pan *Assorted Bread*

**Pan de Elote**

*Corn Bread*

**Pan de Cilantro**

*Coriander Bread*

**Pan de Huitlacoche**

*Corn Mushroom Bread (Mexican Truffle)*

**Pan de Chipotle**

*"Chipotle" Chilli Pepper Bread*

**Pan de Epazote**

*Wormseed Bread*

**Pan de Hoja Santa**

*"Hierba Santa" Bread*

**Pan de Pepitas**

*Pumpkin Seeds Bread*

**Pan de Amaranto**

*Amaranth Bread*

**Pan de Queso**

*Cheese Bread*

# GRAN SALÓN DEL PRADO

CENA DE GALA

GALA DINNER

De 8:00 pm a 03:00 am  
From 8:00 pm to 03:00 am

## Postres

*Desserts*

**Pastel de Queso y Elote**

*Cheese and Corn Cake*

**Pay de Camote**

*Sweet Potato Pie*

**Pastel de Chocolate Azteca**

*Aztec Chocolate Cake*

**Mousse de Yuca**

*Yam Mousse*

**Flan de Guayaba y Coco**

*Guava and Coconut Flan*

**Tarta de Calabaza**

*Pumpkin Tart*

**Pastel de Cajeta y Tequila**

*"Cajeta" and Tequila Cake*

**Pirámides de Chocolate con Mole**

*Chocolate Pyramid with "Mole"*

**Mousse de Caramelo y Canela**

*Caramel and Cinnamon Mousse*

**Tarta de Frutas**

*Fruit Tart*

**Dulce Tejocote**

*"Tejocote" Dessert*

**Dulces Mexicanos**

*Typical Mexican Candies*

# GRAN SALÓN DEL PRADO

CENA DE GALA

GALA DINNER

De 8:00 pm a 03:00 am  
From 8:00 pm to 03:00 am

## Además incluye:

Bar Internacional  
Brindis de Medianoche con Moët Chandon  
Las Tradicionales Doce Uvas  
Show  
Música Viva  
Guardería:

(Horario de 8:00 pm a 2:00 am / con menú especial para niños  
Precio: \$ 110.00 por niño )

**Precio por persona \$ 1,900.00**

Precio en Pesos  
Incluye IVA y Servicio  
Código de vestir: Elegancia Casual

## *It also includes:*

*International Open Bar  
Midnight toast with Moët Chandon  
The Traditional Twelve Grapes  
Show  
Live Music*

*Baby-Sitting Service:  
(From 8:00pm to 2:00 am / with special kid's menu  
Price: \$110.00 per kid)*

***Price per person \$ 1,900.00***

*Price in Mexican Pesos  
Tax and Service Included  
Dress Code: Casual Elegance*

# GRAN MELIÀ CANCÚN

- Venta de boletos a partir del 10 de diciembre de 2007
- Reserva de lugares y entrega de boletos únicamente con pago total
- Cancelaciones sin cargo hasta el 24 de diciembre
- Cancelaciones a partir del 25 de diciembre con el 50% de penalización
- Formas de Pago:
  - Tarjeta de Crédito
  - Depósito Bancario
  - Transferencia Electrónica

- Tickets sale from December 10th, 2007*
- Reservations and tickets delivery only with full payment*
- Cancellations without charge until December 24th*
- Cancellations from December 25th with 50% charge as cancellation penalty*
- Payment with:*
  - Credit Card*
  - Bank Deposit*
  - E-transfer*

Informes y Reservaciones  
Tel. (+52) 998 881 11 00 Ext. 6281

*Information and Reservations*  
*Ph. (+52) 998 881 11 00 Ext. 6281*

Bld. Kukulcán, Km. 16.5, Zona Hotelera 77500 Cancún, Q. Roo, México

[rp.gran.melia.cancun@solmelia.com](mailto:rp.gran.melia.cancun@solmelia.com)

