NIZUC
RESORT & SPA

Christmas Menu at Ramona
December 24 and 25, 2020

AMUSE BOUCHE

TAMAL DE CHILE XCATIC CON QUESOS MEXICANOS
XCATIC CHILI TAMAL WITH MEXICAN CHEESES

Tamal de Chile Xcatic y Queso Oaxaqueño, Espuma de Queso Chiapaneco
Salsa de Chile Xcatic y Queso de Bola
Xcatic Chili and Oaxaca Cheese Tamal, Chiapas Cheese Foam
Xcatic Chilli Sauce and Edam Cheese

ENTRADA / *APETTIZER*

CREMA DE ESQUITES / *ESQUITES CREAM*

Crema de Esquites Ahumados, Texturas de Maíz y Palomitas de Queso Cotija
Esquites Cream, Corn Textures and Cotija Cheese Popcorn

PLATO FUERTE / *MAIN COURSE*

LENGUADO A LA POBLANA / *POBLANO STYLE SOLE FISH*

Lenguado a la Parrilla, Puré de Rajas Poblanas
Polvo de Longaniza de Valladolid y Queso de Chirivía
Grilled Sole Fish, Poblano Strips Purée, Longaniza Powder & Chirivia Cheese

SHORT RIB CON ROMERITOS / SHORT RIB WITH MEXICAN ROMERITOS

Short Rib Cocinado a Baja Temperatura, Romeritos con Mole
Ensalada de Quelites, Papas Adobadas Crujientes
Slow Cooked Short Ribs, Mexican Romeritos with Mole Quelites
Salad & Crispy Marinated Potatoes

PRE POSTRE / *PRE DESSERT*

Panacotta de Limón con Xtabentun
Lime Panacotta with Xtabentun

POSTRE / *DESSERT*

Tronco Navideño con Fruta de la Pasión y Chocolate
Christmas Trunk Cake with Passion Fruit and Chocolate

RAMONA USD$80.00 + SERVICE CHARGE

NIZUC
RESORT & SPA

Christmas Menu at Terra Nostra
December 24 and 25, 2020

AMUSE BOUCHE

Carpaccio de Wagyu con Láminas de Trufa
Wagyu Carpaccio with Truffle Slices

ENTRADA / *APPETIZER*

Ensalada de Arúgula, Higos, Parmesano Reggiano y Jamón Ibérico
Rucula Salad, Figs, Parmigiano Reggiano & Iberian Ham

PLATO PRINCIPAL / *MAIN COURSE*

Robalo Chileno con Puré de Alubias y Ajo, Salsa de Espinacas y Verduras Asadas
Chilean Sea Bass with Bean and Garlic Purée, Spinach Sauce & Roasted Vegetables

POSTRE / *DESSERT*

Cremoso de Mascarpone con Amaretto y Panetonne
Creamy Mascarpone with Amaretto and Panetonne

TERRA NOSTRA USD $70.00 + SERVICE CHARGE

NIZUC
RESORT & SPA

Lobster & Sea-Food Night
December 26, 2020

Barra De Ensaladas Y Mariscos
Salad Bar And Shellfish

Cazuela De Mariscos / *Seafood Casserole*

Camarones, Callo de Hacha, Pulpo, Calamares, Mejillones y Almejas en su Jugo
Shrimps, Scallops, Cctopus, Calamari, Mussels & Clams In Fish Broth

Langosta Al Grill / *Grilled Lobster*

Mantequilla Clarificada, Mojo de Ajo y Hierbas
Melted Butter, Garlic & Herbs

Camarón Tigre / *Tiger Shrimp*

Mantequilla Clarificada, Mojo de Ajo y Hierbas
Melted Butter, Garlic & Herbs

Filete De Huachinango A La Talla Verde / *Red Snapper Fillet*

En Hoja de Plátano con Coco y Menta
In Banana Leaf with Coconut and Mint

Ostiones A Las Brasas / *Grilled Oysters*

Papas a las Brasas, Verduras, Arroz, Elotes al Carbón y Variedad de Salsas
Braised Potatoes, Vegetables, Rice, Cobb on the Corn & Mexican Sauce

Postres / *Desserts*

Creme Brule de café / *Coffee Creme Brulee*

Tarta de Nuez / *Nuts Tartelette*

Crumble de Durazno / *Peach Crumble*

Tapioca con Coco / *Coconut Tapioca*

ADULTS US$120.00 + SERVICE CHARGE
KIDS 6-12 US$55.00 + SERVICE CHARGE

NIZUC
RESORT & SPA

Margaritas & Tacos Night
December 27, 2020

ESTACIÓN DE TACOS / *TACOS STATION*

Tacos de Barbacoa de Rib Eye, Puré de Cebolla Dulce y Cilantro Criollo
Slow cooked Rib Eye Tacos with Sweet Onion Pure & Coriander

Tacos de Magret de Pato Marinado en Salsa de Soya
con Col Blanca Curtida en Vinagre y Crujiente de Arroz
Marinated Duck Magret with Soy Sauce with Pickled Cabbage and Crispy Rice

Tacos de Camarón Tikin-xic con Cebolla Morada Curtida y Confetti de Pimientos
Shrimp tikin-xic Tacos with Red Onion & Bell Peppers

Tacos de Atún en Tempura de Chilmole con Mayonesa de Chile X-catic
Chilmole Tuna Tempura Tacos with X-catic Chile Mayonnaise

Tacos Veganos con Nueces, Aguacate y Lechuga
Vegan Tacos with Nuts, Avocado & Lettuce

Tacos de Lechón Confitado con Cremoso de Aguacate y Salsa Xni-pec
Suckling Pig Tacos with Avocado Purée and Xni-pec Sauce

Tacos de Pollo Estilo Thai
Thai Chicken Tacos

Tacos de Canasta
Classic "Canasta" Tacos

POSTRES / *DESSERTS*

Estación de Marquesitas, Churros y Paletas de Sabores
Marquesitas and Churros Station & Popsicles

ADULTS US$75.00 + SERVICE CHARGE
KIDS 6-12 US$35.00 + SERVICE CHARGE

NIZUC
RESORT & SPA

Bbq Night & Santo Tomas
December 28, 2020

EN LA MESA / *ON THE TABLE*

Ensalada de Jitomate y Cebolla con Vinagreta de Limón
Tomatoes and Onion Salad with Citrus Vinaigrette

Ensalada Cobb
Iceberg Cobb Salad

Ensalada de Papa con Mayonesa de Azafrán
Potatoes Salad with Saffron Mayonnaise

Crema Agria con Tocino y Cebollin, Chimichurri y Variedad de Aderezos
Sour Cream with Bacon and Chives, Chicmichurri & Variety of Dressings

DEL GRILL / *FROM THE GRILL*

Rib Eye Entero / *Whole Grilled Rib Eye*

Espada de Chorizo Nacional / *Mexican Chorizos*

Espada de Chorizo Argentino / *Argentinian Chorizos*

Pechuga de Pollo / *Chicken Breast*

Espada de Filete de Res / *Beef Angus Fillet*

Pesca del Día Empapelado/ *Fresh Fish en Papillotte*

Papa Horno / *Baked Potatoes*

Ejotes al Grill / *Cobb on the Corn*

POSTRE/ DESSERTS

Pastel de Chocolate / *Chocolate Cake*

Tarta de Frutos Rojos / *Red Fruit Tartelette*

Profiteroles de Vanilla y Naranja / *Orange and Vanilla Profiteroles*

Mendiants de Chocolate / *Chocolate Mendiants*

ADULTS US$90.00 + SERVICE CHARGE
KIDS 6-12 US$45.00 + SERVICE CHARGE

NIZUC
RESORT & SPA

Fonda Mexicana & Craft Beer
December 29, 2020

Estación de Carnitas
Carnitas Station

Estación de Barbacoa de Durango
Durango Barbacoa Station

Estación de Tostadas y Tlayudas
Tostadas and Tlayudas Station

Estación de Tamales
Tamales Station

Estación de Quesadillas
Quesadillas Station

Estación de Pescado Tikin-xic
Tikin-xic Fresh Grilled Fish

Trompo al Pastor
Al Pastor Tacos

Estación de Esquites y Elotes Asados
Esquites & Corn on the Cob Station

Pan de Elote
Sweet Corn Cake

Estación de Marquesitas y Churros
Marquesitas and Churros Station

ADULTS US$85.00 + SERVICE CHARGE
KIDS 6-12 US$35.00 + SERVICE CHARGE

NIZUC
RESORT & SPA

Kid's New Year's Eve Buffet at Winiks Club
December 31, 2020

Macarrones con Queso
Macaroni & Cheese

Papas a la Francesa
French Fries

Mini Hambuerguesas
Mini Burger

Dedos de Pollo
Chicken Fingers

Brownie
Brownie

Brochetas de Frutas de Temporada
Fruits Skewers

ONLY FOR KIDS USD$35.00 + SERVICE CHARGE

NIZUC
RESORT & SPA

New Year's Eve at Terra Nostra
December 31, 2020

ESTACIÓN DE ANTIPASTI

Jamón, Encurtidos, Quesos, Ensalada Mozzarella

ESTACIÓN DE PASTA

Pasta Penne o Spaguehtti con Salsa Alfredo, Boloñesa, Pomodoro o Mantequilla

ESTACIÓN CALIENTE

Pollo a la Parmiggiana

Filete de Pescado con Alcaparras

Res en su Jugo

ESTACIÓN DE PORCIONES INDIVIDUALES

Carpaccio De Boeuf

Caprese O Burrata En Verrine

Gnocchis Gratinados Alla Sorentina

Gratin De Macaronnis Con Pollo Y Trufa Negra

Cacciuco

Lasaña De Res

Arranchini De Portobello

MINI PLATEADO

Sea-bass Florentina Espinacas

Short Rib en Vino Tinto, Muselina de Papa y Glaseado de Zanahoria Baby, Chips de cebolla

Canelonni de Ossubuco con Polenta Cremosa

Risotto de Azafrán con Camarones

ESTACIÓN DE POSTRES

Variedad de Postres Tradicionales Italianos

ADULTS US$175.00 + SERVICE CHARGE
KIDS 6-12 US$88.00 + SERVICE CHARGE

NIZUC
RESORT & SPA

New Year's Eve by the Beach
December 31, 2020

ESTACIÓN DE ENSALADAS / *SALADS BAR*

Selección de Ensaladas
Varieties of Salads

Terrina de Foie Gras
Foie Gras Terrine

Variedad de Verrines
Verrine Station

ESTACIÓN DE MARISCOS Y CEVICHE / *CEVICHE AND SHELLFISH STATION*

Ostiones, Almejas Chocolata, Pulpo, Langostinos, Cangrejo y Camarón
Oysters, Clams, Octopus, Langoustines, Crab Claw and Shrimps

Ceviche de Pescado y Ceviche Mixto Sushi y Sashimi
Fish Ceviche & Mix Ceviche Sushi & Sashimi

ESTACIÓN DE QUESOS Y CARNES FRÍAS / *CHEESE AND COLD CUTLET STATION*

Selección de Quesos Refinados, Carnes Frías
Cheese Selection, Cold Cuts

Jamón Ibérico, Pan Hecho en Casa
Iberian Ham & Homemade Bread

ESTACIÓN DE PASTAS / *PASTA STATION*

Lasaña, Fussili, Espagueti, Gnocchi, Raviolis
Variedad de Salsas y Guarniciones

Lasaña, Fussili, Spaghuetti, Gnocchi, Raviolis
Variety of Side Dishes & Sauces

ESTACIÓN GRILL / *GRILLED STATION*

Langosta Caribeña al Grill, Mantequilla Clarificada, Verduras y Papa Horno
Caribbean Lobster, Melted Butter, Vegetables & Baked Potatoes

ADULTS US$395.00 + SERVICE CHARGE
KIDS 6-12 US$198.00 + SERVICE CHARGE

NIZUC
RESORT & SPA

DE LA PARILLA / *FROM THE GRILL*

Rib Eye con Chimichurri / *Rib Eye with Chimichurri*

Arrachera / *Flank steak*

Carving de Pavo / *Roasted Turkey*

Elotes Asados / *Roasted Corn*

Variedad de Salsas / *Variety of Sauces*

ESTACIÓN DE FLAMEO / *FLAMING STATION*

Camarón / *Shrimp*

Callo / *Scallop*

Pulpo / *Octopus*

ESTACIÓN MEXICANA / *MEXICAN STATION*

Estación de Quesadillas / *Quesadillas Station*

Tacos al Pastor / *Mexican Tacos*

ESTACIÓN CALIENTES / *FOOD STATION*

Bisque de Langosta / *Lobster Bisque*

Salmón al Vino Blanco / *Chardonnay Salmon*

Mero a la Vizcaína / *Veracruz Style Grouper Fillet*

Lomo de Cerdo / *Pork Fillet with Mustard Sauce*

Pollo Rostizado a la Mantequilla de Hierbas / *Roasted Chicken Breast with Fines Herbes Butter*

Gratín de Papa con Trufa Negra / *Black Truffle Potatoes au Gratin*

Salteado de Verduras / *Sautéed Vegetables*

Puré de Camote / *Sweet Potatoes Purée*

Galleta de Risotto al azafrán / *Risotto Cookie with Saffron*

ADULTS US$395.00 + SERVICE CHARGE
KIDS 6-12 US$198.00 + SERVICE CHARGE

NIZUC
RESORT & SPA

ESTACION KOSHER / *KOSHER STATION*

Filete de Res / *Beef Fillet*

Cordero / *Lamb Shop*

Pechuga de Pollo / *Chicken Breast*

Hamburguesas / *Burgers*

Camote al Horno / *Sweet Potatoes*

Papa al Horno / *Baked Potatoes*

ESTACIÓN DE POSTRES / *DESSERTS*

Variedad de Postres / *Variety of Desserts*

Pastelería Fina / *Fine Pastry*

ADULTS US$395.00 + SERVICE CHARGE
KIDS 6-12 US$198.00 + SERVICE CHARGE