



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



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 / APETIZER



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