



**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*



**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

## 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 Jumbo / Jumbo 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**

Crema Brulee 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 Papillote*



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*



**NIZUC**  
RESORT & SPA

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

### **Estación de Antipasti/ Antipasti Station**

Jamón, Encurtidos, Quesos, Ensalada Mozzarella / *Ham, Pickles, Cheeses, Mozzarella Salad*



### **Estación de Pasta/ Pasta Station**

Pasta Penne o Spaghetti con Salsa Alfredo, Boloñesa, Pomodoro o Mantequilla/  
*Penne or Spaghetti with Alfredo, Bolognese, Pomodoro or Butter Sauce*



### **Estación Caliente/ Hot Station**

Pollo a la Parmigiana/ *Chicken Parmigiana*  
Filete de Pescado con Alcaparras/ *Fish Fillet with Capers*  
Res en su Jugo/ *Meat cooked in its Own Juice*



### **Estación De Porciones Individuales/ Garnishes**

Carpaccio De Boeuf / *Boeuf Carpaccio*  
Caprese O Burrata / *Caprese or Burrata*  
Gnocchis Gratinados Alla Sorentina/ *Gratin Gnocchis Alla Sorentina*  
Gratin De Macaroni Con Pollo Y Trufa Negra/ *Gratin Macaroni with Chicken and Black Truffle*  
Lasaña De Res/ *Beef Lasagna*  
Arranchini De Portobello/ *Portobello Arranchini*



### **Estación de Platos Principales/ Main Course Station**

Robalo Chileno Alla Fiorentina con Espinacas/ *Sea-Bass Alla Fiorentina with Spinach*  
Short Rib en Vino Tinto, Muselina de Papa y Glaseado de Zanahoria Baby, Chips de cebolla/ *Short Rib with Red Wine, Potato Mousseline and Glazed Baby Carrots*  
Canelonni de Ossubuco con Polenta Cremosa/ *Cannelonni Ossobuco with Creamy Polenta*  
Risotto de Azafrán con Camarones/ *Saffron Risotto with Shrimps*



### **Estación De Postres/ Desserts Station**

Variedad de Postres Tradicionales Italianos/ *Traditional Italian Desserts*



**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 Hamburguesas**

Mini Burger



**Dedos de Pollo**

Chicken Fingers



**Brownie**

Brownie



**Brochetas de Frutas de Temporada**

Fruits Skewers





**NIZUC**  
RESORT & SPA

## New Year's Eve at Indochine December 31, 2020

### **Nigiris**

*Toro, Wagyu, Gary & Wasabi*



**Crema de Esparrago Blanco con Láminas de Bonito e Ikura**

*White Asparagus Cream with Bonito and Ikura Slices*



**Kampachi Sellado al Sartén con Mantequilla de Soya Cremoso de Apio Nabo**

*Pan Fried Kampachi with Soy Sauce Butter and Creamy Celeriac*



**Cordero con Curry, Vegetales Salteados y Arroz Jazmín**

*Lamb with Curry, Sautéed Vegetables and Jasmin Rice*



**Cheese Cake de Té Matcha Con Helado de Lichis y Tierra de Pistache**

*Matcha Tea Cheese Cake, Lichis Ice Cream and Pistachio*



**NIZUC**  
RESORT & SPA

**New Year's Eve at La Punta**  
**December 31, 2020**

**King Crab**

Marinado en Aguachile  
*Marinated in Aguachile*



**Crema De Hongos Silvestres / Wild Mushroom Cream**

Acompañado de Crocante de Queso de Cabra  
*Accompanied with Crispy Goat Cheese*



**Róbalo / Sea Bass**

Polenta con Frutas Deshidratadas y Salsa de Ajo Rostizado  
*Polenta with Dried Fruits and Roasted Garlic Sauce*



**Filete Wagyu / Wagyu Fillet**

Puré de Calabaza de Castilla con Vegetales Asados y Salsa de Pimienta  
*Pumpkin Pure with Roasted Vegetables and Pepper Sauce*



**Sorpresa De Chocolate**

Brownie de Chocolate con Helado de Plátano y Cascaron de Chocolate  
*Chocolate Brownie with Banana Ice Cream and Chocolate Shell*



**NIZUC**  
RESORT & SPA

## New Year's Eve at Ramona December 31, 2020

### **Callo De Hacha / Scallops**

Sellado al Sartén, Erizo de Mar, Caviar Polanco  
*Pan Fried, Sea Urchin, Caviar Polanco*



### **Ensalada De Ruibarbo / Rhubarb Salad**

Gelatina de Ruibarbo, Manzanas Deshidratadas, Crocante de Nueces y Frutos Secos, Jamón de Pato, Cremoso de Queso de Cabra.  
*Rhubarb Gelatine, Dried Apple, Nuts and Dried Fruits, Duck Ham, Creamy Goat Cheese*



### **Langosta Del Caribe / Caribbean Lobster**

A la Parrilla, Poro Rostizado, Salsa Holandesa de Pimiento Morrón, Salteado de Tocino, Espinacas y Chile Xcatic  
*Grilled Lobster Tail, Roasted Leek, Hollandaise Sauce with Bell Pepper, Sautéed Bacon, Spinach and Xcatic Chile*



### **Sorbete / Sorbet**

Sorbete de Toronja con Trozos de Sandía  
*Grapefruit Sorbet and Watermelon*



### **Venado Confit / Confit Venison**

Estofado en Salsa de Tres Chiles, Puré de Castañas, Zanahorias Glaseadas, Ensalada de Romeritos.  
*Deer Stew with Three Chili, Chestnuts pure, Glazed Carrot, Romeritos salad*



### **Cacao**

Bizcocho de Especies con Sorbete de Chocolate de Metate y Puré de Naranja  
*Spices Cake and Chocolate Sorbet and Orange pure*