



**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, Octopus, 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*