



**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*