



NIZUC
RESORT & SPA

Christmas Menu at Ramona December 24 and 25, 2021

AMOUSE BOUCHE

Ostión Fresco & Espuma de Almeja
Fresh Oyster from Baja & Creamy Clam Foam



ENTRADA / APETTIZER

Royal de Coliflor, Brócoli Romanesco, Esparrago & Caviar Polanco
Cauliflower Royal, Romanesco Broccoli, Asparagus and Caviar Polanco



PLATO FUERTE / MAIN COURSE

Bacalao Negro, Compota de Jitomate de Árbol y Habanero
Black Cod, Tomatoes, Habanero & Chili Compote



Magret de Pato, Mole Blanco, Morillas Rellenas de Foie Gras
Duck Magret, White Mole Sauce, Morels Stuffed with Foie Gras



POSTRE / DESSERT

Cremoso de Chocolate y Avellanas con Helado de Cerezas
Creamy Chocolate & Hazelnut with Cherry Ice Cream

ADULTS US\$95.00
KIDS 6-12 US \$45.00
PLUS SERVICE CHARGE



NIZUC
RESORT & SPA

Christmas Menu at Terra Nostra December 24 and 25, 2021

AMOUSE BOUCHE

Aranchini de Hongos y Morillas
Wild Mushroom and Morels Arancini



ENTRADA / APETTIZER

Tortellini de Langosta en Caldo Minestrone de Verduras y Limón Confitado
Lobster Tortellini with Minestrone Broth and Comfit Lime



PLATO FUERTE/ MAIN COURSE

Filete de Mero en Escama de Calabaza con Langostino y Salsa de Vino Blanco y Mostaza
Grouper with Zucchini and Langoustine with White Wine Mustard Sauce



Pavo Relleno de Nuez de Castaña, Carne Molida y Tocino, Polenta Cremosa en su Jugo
Turkey Stuffed with Chestnuts, Ground Meat and Bacon, Creamy Polenta Au Jus



POSTRE / DESSERT

Cre moso de Queso de Cabra con Helado de Jerez
Creamy Goat Cheese with Sherry Ice Cream

ADULTS US\$88.00
KIDS 6-12 US \$44.00
PLUS SERVICE CHARGE



NIZUC
RESORT & SPA

BBQ Night at NIZUC Beach December 26, 2021

ENSALADAS/ SALADS

Ensalada Argentina/ *Argentinian Salad*
Ensalada Cobb/ *Cobb Salad*
Papa Azafranada, Ejotes, Rábanos, Col Morada/ *Saffron Potatoes, Green Beans, Raddish, Cabbage*
Chimichurri y Salsas/ *Chimichurri & Sauces*



DE LA PARRILLA / FROM THE GRILL

Rib Eye Black Angus / *Black Angus Rib Eye*
Chorizo Argentino/ *Argentinian Sausage*
Chateaubriand
Arrachera/ *Flank Steak*
Pollo al Limón / *Lime Grilled Chicken*
Costillas Barbecue/ *BBQ Ribs*
Pesca del Día / *Catch of the Day*



GUARNICIONES/ SIDE DISHES

Elote Entero/ *Corn on the Cob*
Papa al Horno con Crema Agria/ *Baked Potatoes with Sour Cream*
Vegetales a la Parrilla / *Grilled Vegetables*



POSTRES/ DESSERTS

Brownie
Tarta de Avellanas/ *Hazelnut Tart*
Mousse de Mango/ *Mango Mousse*
Creme Brûlée de Vainilla/ *Vanilla Creme Brûlée*

ADULTS US\$90.00
KIDS 6-12 US \$45.00
PLUS SERVICE CHARGE



NIZUC
RESORT & SPA

Fonda Mexicana at A'Kan Terrace December 27, 2021

ESTACIÓN DE GUACAMOLE Y SALSAS/ GUACAMOLE & SAUCES STATION
Tlayudas, Salsas y Guarniciones/ Tlayudas, Sauce & Garnishes



ESTACIÓN DE AGUAS FRESCAS/ FLAVORED WATERS STATION
Horchata, Jamaica, Tamarindo/ Horchata, Hibiscus & Tamarind



ESTACIÓN DE QUESADILLAS/ QUESADILLAS STATION
*Guisado de Flor De Calabaza, Champiñones con Epazote, Huitlacoche, Chorizo, Cecina
Squash Blossom, Mushroom with Epazote, Black Corn Truffle, Chorizo, Cecina Dry Meat*



TACOS AL PASTOR/ TACOS AL PASTOR



DEL MAR/ FROM THE SEA
*Pescado Tikin-Xic/ Grouper Tikin-xic
Camarones al Ajillo/ Shrimp Sauteed with Garlic and Chili*



ESTACIÓN DE TACOS DE GUISADO/ TACO STATION
*Chicharrón en Salsa Verde, Rajas con Crema, Papas con Chorizo, Pollo con Mole
Pork Rind in Green Sauce, Poblano Chile with Cream, Potatoes and Chorizo, Chicken with Mole*



ESTACIÓN DE BARBACOA Y CARNITAS/ BARBACOA AND CARNITAS STATION



POZOLE / POZOLE
Pozole Blanco de Cerdo/ White Corn and Pork Pozole



LECHÓN/ SUCKLING PIG
Lechón Horneado / Roasted Suckling Pig



GUARNICIONES/ SIDE DISHES
*Arroz a la Mexicana/ Mexican Rice
Frijoles Charros/ Charro Beans
Chayotes Gratinados/ Chayotes Au Gratin*



POSTRES/DESSERTS
*Flan Napolitano, Churros, Arroz con Leche, Pastel de Elote, Buñuelos
Pastel de Chocolate, Algodones de Azúcar y Chocolate Caliente
Neapolitan Flan, Churros, Rice Pudding, Corn Cake, Fritters, Chocolate Cake, Cotton Candy & Hot Chocolate*

**ADULTS US\$85.00
KIDS 6-12 US \$45.00
PLUS SERVICE CHARGE**



NIZUC
RESORT & SPA

Lobster Night at A'Kan Terrace December 28, 2021

SOPA/ SOUP

Bisque de Langosta con Pinza de Cangrejo y Crotones
Lobster Bisque with Crab Claws & Croutons



FUENTE DE MARISCOS/ SEAFOOD DISPLAY

Almejas Chocolatas, Ostiones, Pinza de Cangrejo, Pulpo, Camarones
Chocolata Clams, Oysters, Crab Claws, Octopus, Shrimp



ENSALADAS/ SALADS

Wrap de Lechuga con Ensalada de Cangrejo / *Lettuce Wrap with Crab Salad*
Tartine de Guacamole y Langosta / *Lobster and Guacamole Tartine*
Coctel de Camarón / *Shrimp Cocktail*



DE LA PARRILLA / FROM THE GRILL

Langosta a la Parrilla/ *Grilled Lobster*
Camarón Jumbo/ *Jumbo Shrimp*
Ostiones a las Brasas/ *Grilled Oysters*
Mero Zarandeado/ *"Zarandeado" Grouper*
Papas Bravas/ *Spicy Potatoes*
Arroz con Especias/ *Rice with Spices*
Espárragos Gratinados/ *Parmesan Asparagus*



POSTRES/DESSERTS

Pay de Limón/ *Lime Pie*
Tarta de Frutos Rojos/ *Berries Tart*
Mousse De Chocolate/ *Chocolate Mousse*
Profiteroles de Café/ *Coffee Profiteroles*

ADULTS US\$95.00
KIDS 6-12 US \$45.00
PLUS SERVICE CHARGE



NIZUC
RESORT & SPA

Mediterranean Night at A'Kan Terrace December 29, 2021

ANTIPASTO/ ANTIPASTI

Antipásti y Verduras Encurtidas / *Antipasti and Pickled Vegetables*
Aceitunas Marinadas/ *Marinated Olives*
Hummus y Pan Pita/ *Hummus and Pita Bread*
Babaganoush
Tzatziki de Pepino/ *Cucumber Tzatziki*
Ensalada Griega Tradicional/ *Traditional Greek Salad*



CHARCUTERIA/ CHARCUTERIE

Tapas Españolas/ *Spanish Tapas*
Jamón Ibérico/ *Iberian Ham*
Selección de Quesos Artesanales con Mermelada y Pan Rustico/ *Selection of Authentic Cheeses with Jam and Rustic Bread*
Gazpacho Andaluz con Pepino y Crotones/ *Andaluz Gazpacho with Cucumber & Croutons*



PLATOS FUERTES/ MAIN COURSES

Mussaka de Cordero/ *Lamb Mussaka*
Paella de Mariscos/ *Seafood Paella*
Cous Cous Marroquí/ *Moroccan Couscous*
Ravioli de Ricotta con Salsa Pomodoro/ *Ricotta Ravioli with Pomodoro Sauce*
Short Ribs al Vino Tinto con Polenta/ *Red Wine Braised Short Ribs with Polenta*
Filete de Pescado a la Sal/ *Salt Crusted Fish Fillet*
Bouillabaisse de Marseille



GUARNICIONES / SIDE DISHES

Verduras Salteadas/ *Sauteed Vegetables*
Bayaldi de Verduras/ *Veggies Bayaldi*
Habas a la Mantequilla y Perejil/ *Fava Beans with Butter and Parsley*



POSTRES/DESSERTS

Tarta de Maracuyá, Pastel Opera, Tiramisú, Crema Catalana
Passion Fruit Tart, Opera Cake, Tiramisu, Catalan Cream

ADULTS US\$95.00
KIDS 6-12 US \$45.00
PLUS SERVICE CHARGE



NIZUC
RESORT & SPA

New Year's Eve at Terra Nostra December 31, 2021

Antipasti, Variedad de Quesos y Jamón Ibérico/ *Antipasti, Assorted Cheeses and Iberian Ham*
Ensalada César con Pollo al Grill/ *Grilled Chicken Ceasar Salad*
Ensalada de Higos, Nueces y Queso de Cabra/ *Figs, Nuts and Goat Cheese Salad*
Carpaccio de Res con Esencia de Trufa y Arúgula/ *Beef Carpaccio with Black Truffle Scent and Arugula*



Cacciucco de Mariscos/ *Seafood Cacciucco*
Gazpacho de Tomate / *Tomato Gazpacho*



Pizza Margherita
Salmón con Salsa de Alcaparras/ *Salmon with Caper Sauce*
Filete de Res con Salsa de Hongos Silvestres/ *Beef Fillet with Wild Mushroom Sauce*
Saltimbocca Alla Romana
Robalo Chileno con Salsa Virgen de Jitomate, Aceitunas y Albahaca/
Chilean Sea-Bass with Tomatoes, Olive and Basil Vinaigrette



Gnocchis Alla Romana
Ravioles de Ricotta y Salsa Pomodoro/ *Ricotta Raviolis with Pomodoro Sauce*



Prime Beef Rib Eye
Espárragos Gratinados/ *Asparagus Au Gratin*
Puré de Papa Trufado/ *Truffle Mashed Potatoes*
Berenjena a la Parmesana/ *Parmesan Egg Plant*



Tiramisú
Mousse de Pistache / *Pistachio Mousse*
Creme Brulée de Café/ *Coffee Creme Brulée*
Panna Cotta de Vainilla/ *Vanilla Panna Cotta*
Profiteroles de Amaretto/ *Amaretto Profiteroles*

ADULTS US\$188.00
KIDS 6-12 US \$94.00
PLUS SERVICE CHARGE



NIZUC
RESORT & SPA

Kid's New Year's Eve Buffet at Winik's Club December 31, 2021

Macarrones con Queso
Macaroni & Cheese



Papas a la Francesa
French Fries



Mini Hamburguesas
Mini Burger



Gnocchis Alla Romana
Ravioles de Ricotta y Salsa Pomodoro/ *Ricotta Raviolis with Pomodoro Sauce*



Dedos de Pollo
Chicken Fingers



Brownie
Brownie



Brochetas de Frutas de Temporada
Fruits Skewers

KIDS 4-12 US \$35.00
PLUS SERVICE CHARGE



NIZUC
RESORT & SPA

New Year's Eve at Ramona December 31, 2021

AMOUSE BOUCHE

Ferrero de Foie Gras & Oro
Foie Gras Ferrero & Gold



ENTRADA / APETTIZER

Langosta con Mantequilla, Espuma de Coco y Citricos
Maine Lobster with Butter, Coconut Foam and Citrus Flavor



ENSALADA / SALAD

Pesca del Día, Escamas de Calabaza y Betabel
Catch of the Day with Zucchini Flakes and Beetroot



SORBETE/ SORBET

Sorbete de Champagne
Champagne Sorbet



PLATO FUERTE/ MAIN COURSE

Filete de Venado, Puré de Chirivía y Jugo de Chiles
Venison Fillet, Parsnip Purée and Chili Juice



POSTRE / DESSERT

Cremoso de Chocolate y Haba Tonka con Helado de Cassis
Chocolate & Haba Tonka Cream with Cassis Ice Cream

ADULTS US\$188.00
KIDS 6-12 US \$94.00
PLUS SERVICE CHARGE



NIZUC
RESORT & SPA

New Year's Eve at Indochine December 31, 2021

TORO NIGIRI

Panza de Atún, Yuzukosho, Negi, Crocante de Shiso
Tuna Belly, Yuzukosho, Negi and Crispy Shiso



SOPA LAKSA DE COCO Y CALLO/ COCONUT AND SCALLOP SOUP

Curry Rojo, Tofu Frito, Callo Marinado con Zacate Limón, Fideo de Arroz
Red Curry, Fried Tofu, Marinated Scallop in Lime, Rice Noodle



JUREL TIKKA

Cre moso de Lenteja Amarilla, Okra, Texturas de Cebolla y Salsa Raita
Yellow Lentil Cream, Okra, Onion Textures and Raita Sauce



MAGRET DE PATO CON MISO/ DUCK MAGRET WITH MISO

Sellado al Sartén, Puré de Zanahoria y Jengibre, Mezcla de Hongos, Espuma de Kumquat
Carrot and Ginger Purée, Sautéed Mushrooms, Kumquat Foam



MOUSSE DE MANGO / MANGO MOUSSE

Cre moso de Mango con Toque de Pimienta de Sichuan y Crumble de Limón
Creamy Mango with Sichuan Pepper and Lime Crumble



ADULTS US\$188.00
KIDS 6-12 US \$94.00
PLUS SERVICE CHARGE



NIZUC
RESORT & SPA

New Year's Eve at La Punta December 31, 2021

EMPANADA DE CONFIT DE PATO/ CONFIT DUCK EMPANADAS

Con Salsa Asada y Cremoso de Aguacate
With Roasted Sauce and Creamy Avocado



BISQUE DE LANGOSTA/ LOBSTER BISQUE

Medallones de Langosta y Obleas de Parmesano
Lobster Medallion with Parmesan Chips



SALMON PARRILLA/GRILLED SALMON

Risotto de Semillas y Salsa de Gorgonzola
Seed's Risotto and Gorgonzola Sauce



CORAZON DE RIB EYE/ BEEF RIB EYE

Con Costra de Pistaches, Puré de Camote y Salsa de Ciruela
With Pistachio Crust, Sweet Potatoes Purée and Prune Sauce



MOUSSE DE LIMON/ LIME MOUSSE

Crumble de Albahaca con Helado de Yogurt
Basil Crumble with Yogurt Ice Cream

ADULTS US\$188.00
KIDS 6-12 US \$94.00
PLUS SERVICE CHARGE