



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