



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