



**NIZUC**  
RESORT & SPA

Programa de Actividades  
Acción de Gracias 2021

Activities Program  
Thanksgiving 2021

---

## 25

**Pop up- Tacos Cabaña**

11:00 am - 5:00 pm

Bar y parrillada en la playa con música ambiental  
*Beach bar and grill with ambient music*

**Menú Especial de Acción de Gracias**

***Thanksgiving Special Menu & a la carte dinner***

6:00 pm - 11:00pm

Restaurante Ramona  
*Ramona Restaurant*

**Menú Especial de Acción de Gracias**

***Thanksgiving Special Menu-family style***

6:30 pm - 11:00pm

Playa NIZUC  
*NIZUC beach*

---

---

## 26

**Pop up- Tacos Cabaña**

11:00 am - 5:00 pm

Bar y parrillada en la playa con música ambiental  
*Beach bar and grill with ambient music*

**Pop up- Noche de Parrillada**

***Pop up- BBQ Night***

6:30pm - 10:00pm

Cena en la playa con música en vivo y parrillada  
*Dinner by the beach with live music and BBQ*

---

## 27

**Pop up- Tacos Cabaña**

11:00 am - 5:00 pm

Bar y parrillada en la playa con música ambiental  
*Beach bar and grill with ambient music*

**Pop up- Noche de Langosta y Mariscos**

***Pop up- Lobster & Sea Food Night***

6:30 pm - 10:00 pm

Cena en Terraza A'Kan con música en vivo  
*Dinner at A'Kan Terrace with live music*

---



NIZUC  
RESORT & SPA

## Thanksgiving Menu at NIZUC Beach November 25, 2021

Crema de Calabaza con Flan de Tocino/ *Pumpkin Cream with Bacon Flan*



Ensalada Waldorf/ *Waldorf Salad*



Ensalada Verde con Aderezo Balsámico/ *Green Mixed Salad with Balsamic Dressing*



Relish de Arándano/ *Cranberry Relish*



Camote Relleno y Especias/ *Stuffed Sweet Potatoes and Spices*



Col de Bruselas con Tocino/ *Brussels Sprouts with Bacon*



Puré de Papa Trufado/ *Truffle Mashed Potatoes*



Relleno Tradicional/ *Traditional Stuffing*



Ejotes a la Mantequilla/ *Buttered Green Beans*



Gravy



Pavo Tradicional/ *Traditional Thanksgiving Turkey*



Pan Estilo "Parker House" / *Parker House Rolls*



Pay de Calabaza/ *Pumpkin Pie*



Pay de Manzana / *Apple Pie*

FAMILY STYLE BY THE BEACH 6-8 PEOPLE US\$575.00  
PLUS SERVICE CHARGE



**NIZUC**  
RESORT & SPA

## Thanksgiving Menu at Ramona November 25, 2021

### **AMOUSE BOUCHE**

Mousse de Manzana tipo Waldorf y Puré de Uva  
*Waldorf Apple Mousse & Grape Purée*



### **CREMA/ CREAM**

Crema de Calabaza Butternut, Calabaza Cabello de Ángel y Pan de Sidra  
*Butternut Pumpkin Cream, Spaghetti Pumpkin & Apple Cider Bread*



### **ENSALADA/ SALAD**

Lechugas, Radicchio, Puré de Manzana e Hinojo, Espuma de Sidra de Pera  
*Lettuce, Radicchio, Apple Purée and Fennel, Pear Cider Foam*



### **PLATO PRINCIPAL/ MAIN COURSE**

Pithivier de Pavo y Foie Gras en su Jugo  
*Turkey and Foie Gras Pithivier au Jus*



### **POSTRE/ DESSERT**

Pay de Manzana con Helado de Canela  
*Apple Pie with Cinnamon Ice Cream*

ADULTS US\$85.00  
KIDS 6-12 US \$40.00  
PLUS SERVICE CHARGE



**NIZUC**  
RESORT & SPA

## BBQ Night at NIZUC Beach November 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

## Lobster Night at A'Kan Terrace November 27, 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 PARILLA / 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