



**NIZUC**  
RESORT & SPA

---

## 23

### Pop up- Tacos Cabaña

11:00 am - 5:00 pm  
Bar y parrillada en la playa  
Beach bar and grill

### Cantina Gourmet Gourmet Cantina

7:00 pm - 10:00pm  
Restaurante NI  
NI Restaurant

---

## 24

### Pop up- Tacos Cabaña

11:00 pm - 5:00 pm  
Bar y parrillada en la playa  
Beach bar and grill

### Cantina Gourmet Gourmet Cantina

7:00 pm - 10:00pm  
Restaurante NI  
NI Restaurant

### Menú Especial de Navidad y a la carta Christmas Special Menu & a la carte dinner

6:00 pm - 11:00pm  
Restaurante Terra Nostra y Ramona  
Terra Nostra and Ramona Restaurant

---

## 25

### Pop up- Tacos Cabaña

11:00 am - 5:00 pm  
Bar y parrillada en la playa  
Beach bar and grill

### Cantina Gourmet Gourmet Cantina

7:00pm - 10:00pm  
Restaurante NI  
NI Restaurant

### Menú Especial de Navidad y a la carta Christmas Special Menu & a la carte dinner

6:00 pm - 11:00 pm  
Restaurante Terra Nostra y Ramona  
Terra Nostra and Ramona Restaurant

## Programa de Actividades Diciembre 2022

### Activities Program December 2022

---

## 26

### Pop up- Tacos Cabaña

11:00 am - 5:00 pm  
Bar y parrillada en la playa  
Beach bar and grill

### Cantina Gourmet Gourmet Cantina

7:00pm - 10:00pm  
Restaurante NI  
NI Restaurant

### 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  
Beach bar and grill

### Cantina Gourmet Gourmet Cantina

7:00pm - 10:00pm  
Restaurante NI  
NI Restaurant

### Pop up- Fonda Mexicana

6:30pm - 10:00pm  
Comida tradicional mexicana y margaritas. Música  
en vivo en Terraza Bar A'Kan  
Mexican traditional food & margaritas.  
Live music at A'kan Terrace

---

## 28

### Pop up- Tacos Cabaña

11:00 am - 5:00 pm  
Bar y parrillada en la playa  
Beach bar and grill

### Cantina Gourmet Gourmet Cantina

7:00pm - 10:00pm  
Restaurante NI  
NI Restaurant

### Pop up- Noche de Langosta

#### Pop up- Lobster Night

6:30 pm - 10:00 pm  
Cena en la Playa con música en vivo  
Dinner by the beach with live music

---

## 29

### Pop up- Tacos Cabaña

11:00 am - 5:00 pm  
Bar y parrillada en la playa  
Beach bar and grill

### Cantina Gourmet Gourmet Cantina

7:00pm - 10:00pm  
Restaurante NI  
NI Restaurant

### Pop up- Noche Mediterránea

#### Pop up- Mediterranean Night

6:30pm - 10:00pm  
Cena Mediterránea en Terraza Bar A'Kan  
Mediterranean Dinner at A'Kan Terrace

---

## 30

### Pop up- Sense Bar

12:00 pm - 6:00 pm  
Bar y parrillada en la playa  
Beach bar and grill

### Cantina Gourmet Gourmet Cantina

7:00pm - 10:00pm  
Restaurante NI  
NI Restaurant

### Pop up- Noche de Vinos Santo Tomás

#### Pop up- Santo Tomás Wines Night

6:30pm - 10:00pm  
Cena en Terraza Bar A'Kan  
Dinner at A'Kan Terrace

---

## 31

### Pop up- Tacos Cabaña

11:00 am - 5:00 pm  
Bar y parrillada en la playa  
Beach bar and grill

### Buffet Mediterráneo de Año Nuevo New Year's Eve Mediterranean Buffet

6:00pm - 11:00pm  
Restaurante Terra Nostra  
Terra Nostra Restaurant

### Menú Especial- Cena de Año Nuevo

#### New Year's Eve Dinner- Special Menu

6:00pm - 11:00pm  
Restaurante Ramona, Indochine & La  
Punta  
Ramona, Indochine & La Punta  
Restaurant

### Coctél de Año Nuevo

#### New Year's Eve Cocktail Party

10:00pm - 3:00am  
La Punta Deck & Playa  
La Punta Lower Deck & Beach



**NIZUC**  
RESORT & SPA

## Christmas Menu at Ramona December 24 and 25, 2022

### AMUSE BOUCHE

Pastel de Cangrejo, Emulsión de Chile Morita  
Crab Cake, Chile Morita Foam



### ENTRADA / APETTIZER

Tiradito de Panza de Aleta Azul, Puré de Piña, Xnipec  
Blue Fin Tuna Tiradito, Pineapple Pureé, Xnipec



### CREMA / CREAM

Crema de Frijol Ayocote, Foie Gras, Crema de Rancho, Longaniza de Valladolid  
Ayocote Cream, Foie Gras, Farm Heavy Cream and Valladolid Sausage



### DEL MAR / FROM THE SEA

Pesca en Ikejime, Meunière de Almendras  
Ikejime Catch of the Day, Almonds Meunière



### SORBETE / SORBET



### PLATILLO PRINCIPAL / MAIN COURSE

Wellington de Pavo, Puré de Papa y Chiles, Chutney de Frutos Rojos, Gravy de Pavo  
Wellington Turkey, Mashed Potatoes with Chili, Red Fruits Chutney, Gravy



Esfera de Mandarina  
Mandarin Sphere



### POSTRE / DESSERT

Texturas de Café, Cremoso de Café Blanco, Helado Texturizado con Chocolate  
*Coffee Textures, Creamy White Coffee and Chocolate Ice Cream*

ADULTS US\$110.00  
KIDS 6-12 US \$55.00  
PLUS SERVICE CHARGE



**NIZUC**  
RESORT & SPA

## Christmas Menu at Ramona December 24 and 25, 2022

### MENÚ VEGETARIANO / VEGETARIAN MENU

#### AMOUSE BOUCHE

Huazontle Capeado, Caldillo de Jitomate  
Fry Huazontle, Tomatoes Broth



#### ENTRADA / APETTIZER

Tartar de Sandía y Queso Azul, Pasta de Aceituna, Vinagreta de Mezcal  
Watermelon Tartar with Blue Cheese, Black Olive Paste and Mezcal Vinaigrette



#### CREMA / CREAM

Crema de Frijol Ayocote, Foie Gras, Crema de Rancho, Longaniza de Soya  
Ayocote Cream, Foie Gras, Farm Heavy Cream and Soy Sausage



Taco de Coliflor Estilo Baja, Mayonesa de Chipotle  
Cauliflower Taco Baja Style, Chipotle Mayonnaise



#### SORBETE / SORBET



#### PLATILLO PRINCIPAL / MAIN COURSE

Barbacoa de Hongos  
Wild Mushrooms Barbacoa



Esfera de Mandarina / Mandarin Sphere



#### POSTRE / DESSERT

Mil Hojas de Naranja, Sorbete de Chabacano  
*Orange Mille Feuille, Apricot Sorbet*

ADULTS US\$110.00  
KIDS 6-12 US \$55.00  
PLUS SERVICE CHARGE



**NIZUC**  
RESORT & SPA

## Christmas Menu at Terra Nostra December 24 and 25, 2022

### AMUSE BOUCHE

Arancini de Hongos y Morillas  
Wild Mushroom and Morels Arancini



### ENTRADA / APETTIZER

Ravioli de Langosta y Espinacas, Bisque de Cítricos  
Lobster and Spinach Ravioli, Citrus Bisque



### DEL MAR/ FROM THE SEA

Filete de Branzino Pochado, y Sabayón de Prosecco, Puré de Perejil  
Seabass with Prosecco Sabayon, Parsley Purée



### PLATO FUERTE/ MAIN COURSE

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

Sabayón de Queso Ricotta, Higos con Miel y Helado de Pistache  
Ricotta Cheese Sabayon, Figs with Honey, Pistachio Ice Cream

ADULTS US\$110.00  
KIDS 6-12 US \$55.00  
PLUS SERVICE CHARGE



**NIZUC**  
RESORT & SPA

## BBQ Night at NIZUC Beach December 26, 2022

### **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**

Selección de Mini Postres / Mini Desserts Selection

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



**nizuc**  
RESORT & SPA

## Fonda Mexicana at A'Kan Terrace December 27, 2022

### **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**

Selección de Mini Postres / Mini Desserts Selection

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



**NIZUC**  
RESORT & SPA

## Lobster Night at A'Kan Terrace December 28, 2022

### **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**

Selección de Mini Postres / Mini Desserts Selection

ADULTS US\$110.00  
KIDS 6-12 US \$55.00  
PLUS SERVICE CHARGE



**NIZUC**  
RESORT & SPA

## Mediterranean Night at A'Kan Terrace December 29, 2022

### **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**

Selección de Mini Postres / Mini Desserts Selection

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





**nizuc**  
RESORT & SPA

## Santo Tomás Night at A'Kan Terrace December 30, 2022

Gazpacho Andaluz / Andalusian Gazpacho



Selección De Quesos Nacionales/Domestic Cheese Selection  
Selección De Quesos Internacionales/ International Cheese Selection  
Pan Rústico Hecho en Casa/Homemade Rustic Bread  
Mermeladas Caseras/Homemade Jam  
Nueces y Frutos Secos/ Nuts and Dried Fruits



### **CHARCUTERÍA / CHARCUTERIE**

Mortadela, Bresaola, Chorizo Español, Salchichón Ibérico, Jamón Serrano, Salami/  
Mortadella, Bresaola, Spanish Chorizo, Iberian Pork Sausage, Serrano Ham, Salami  
Jitomates Deshidratados/Dried Tomatoes  
Ensalada de Arúgulas/Arugula Salad  
Aceitunas y Encurtidos/Olives and Pickles



Vino de Casa Santo Tomás / Santo Tomás Wine Selection



### **POSTRES/DESSERTS**

Selección de Mini Postres / Mini Desserts Selection

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



**NIZUC**  
RESORT & SPA

## New Year's Eve at Ramona December 31, 2022

### AMUSE BOUCHE

Tapas de Caviar  
Caviar Tapas



### CREMA / CREAM

Crema de Queso Brie, Uvas Verdes, Azafrán, Praliné de Pistache  
Brie Cream, Grapes, Saffron, Pistachio Praliné



### ENTRADA / APPETIZER

Ravioles de Cangrejo, Bisque de Mariscos a la Mexicana  
Crab Ravioli, Mexican Shellfish Bisque



### SORBETE/ SORBET



### PLATO FUERTE/ MAIN COURSE

Wagyu Cross Durango, Mole Chichilo, Cebolla, Huauzontle  
Durango Wagyu Cross, Chichilo Mole, Onion, Huauzontle



### POSTRE / DESSERT

Cremoso de Chocolate Ruby con Ponche de Frutas Rojas  
Ruby Chocolate Creamy with Red Fruits Punch

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



**NIZUC**

RESORT & SPA

## New Year's Eve at Ramona December 31, 2022

### MENÚ VEGETARIANO / VEGETARIAN MENU

#### **AMUSE BOUCHE**

Tapas de Vegetales  
Vegetables Tapas



Vuelve a la Vida de Sandía y Gazpacho  
Watermelon and Gazpacho Cocktail



#### **CREMA / CREAM**

Crema de Queso Brie, Uvas Verdes, Azafrán, Praliné de Pistache  
Brie Cream, Grapes, Saffron, Pistachio Praliné



#### **ENTRADA / APPETIZER**

Molotes Orgánicos y Jus Vegetal  
Molotes and Vegetable Jus



#### **SORBETE/ SORBET**



#### **PLATO FUERTE/ MAIN COURSE**

Coliflor Asada, Encacahuatado, Huazontles  
Roasted Cauliflower, Encacahuatado, Huazontles



#### **POSTRE / DESSERT**

Ponche de Frutas Rojas con Especies y Sorbete de Cassis  
Red Fruits Punch with Spices and Blackcurrant Sorbet

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



**NIZUC**  
RESORT & SPA

## New Year's Eve at Indochine December 31, 2022

### **NIGIRI DE WAGYU / WAGYU NIGIRI**

Nigiri de Wagyu Trufado  
Black Truffled Wagyu Nigiri



### **SOPA SUMASHI CON SALMÓN/ SUMASHI SOUP WITH SALMON**

Shitake, Wakame, Germen de Soya, Tofu, Fideos  
Shitake, Wakame, Soy Sprout, Tofu, Noodles



### **ROCKOT**

Filete de Pescado, Salsa de Miso con Naranja y Vegetales del Huerto  
Rockot Fish Fillet, Miso Sauce with Orange and Vegetables



### **GYU-HIRE**

Filete de Res Marinado con Yuzu Kosho, Curry Japonés y Texturas de Papa  
Marinated Beef Fillet with Yuzu Kosho, Japanese Curry and Potatoes Textures



### **DEZA-TO**

Haba de Cacao con Texturas de Frutas Cristalizadas  
Cocoa Bean with Dry Fruits Texture



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, 2022

### **ENTRADA/ APPETIZER**

Hojaldre de King Crab con Mayonesa de Chile Pasilla  
King Crab Puff Pastry with Pasilla Chili Mayonnaise



### **CREMA/ CREAM**

Crema de Espárragos, Callo de Hacha Sellado y Hojuelas de Trufa  
Asparagus Cream, Seared Scallop and Black Truffle



### **DEL MAR / FROM THE SEA**

Filete de Robalo, Verduras Asadas, Cama de Quínoa y Salsa de Piquillos  
Seabass Fillet, Roasted Vegetables, Quinoa and Piquillos Sauce



### **PLATO FUERTE/ MAIN COURSE**

Costilla de Cordero en Costra de Chiles Tatemados, Salsa de Ciruela, Espinacas, Porto Bello y Elote Asado  
Chili Crusted Rack of Lamb, Prune Sauce, Spinach, Portobello and Corn on the Cobb



### **POSTRE/ DESSERT**

Pastel de Chocolate con Crema de Whiskey Bañado en Salsa de Chocolate  
Chocolate Cake with Whiskey Cream and Chocolate Sauce

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, 2022

### MENÚ VEGETARIANO / VEGETARIAN MENU

#### ENTRADA / APPETIZER

Empanada de Hongos con Salsa Asada y Cremoso de Aguacate  
Wild Mushroom Empanada with Creamy Avocado Purée



#### ENSALADA / SALAD

Ensalada de Quinoa con Coulis de Tomate Cherry  
Quinoa Salad with Cherry Tomatoes Coulis



#### SOPA / SOUP

Sopa de Flor de Calabaza, Alcachofa Sofrita  
Squash Blossom Soup, Fried Artichokes



#### PLATO FUERTE/ MAIN COURSE

Risotto con Trufa y Verduras Mixtas  
Vegetarian Risotto



#### POSTRE/ DESSERT

Tarta de Amaranto con Frutas Rojas, Sorbete de Cereza Negra y Miel de Agave  
Amaranth Tartelette with Red Fruits, Black Cherry Sorbet and Agave Honey

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



**NIZUC**  
RESORT & SPA

## New Year's Eve at Terra Nostra December 31, 2022

### BUFFET

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 con Papa al Azafrán /Seafood Cacciucco with Saffron Potato  
Gazpacho de Tomate / Tomato Gazpacho



#### Pizzas

Salmón con Salsa de Alcaparras y Risotto de Hongos / Salmon with Caper Sauce and Mushroom Risotto  
Filete de Res con Salsa de Hongos Silvestres y Puré de Papa Trufada/Beef Fillet with Wild Mushroom Sauce  
and Black Truffle Potato Purée  
Saltimbocca Alla Romana/ Chicken Saltimbocca  
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/ Parmessan Egg Plant



#### Tiramisú

Diplomático de Vainilla / Italian Vanilla Slice  
Mil Hojas de Pistache/ Pistachio Mille Feuille  
Panna Cotta de Almendras/ Almond Panna Cotta  
Profiteroles de Café/ Coffee Profiteroles  
Tarta de Avellanas / Hazelnut Tartlette

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