



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