



**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



## 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/ Parmesan 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