

Buen vivir y buen comer: así son los días en NIZUC



Ideal para relajarse, NIZUC Resort & Spa es, además de un hospedaje de lujo, un deleite para el paladar que permite disfrutar diversas visiones de la gastronomía de clase mundial en un mismo espacio.

Además de visitar las magníficas playas de la región—, un viaje al Caribe Mexicano es cada vez más un sueño para los *foodies* del mundo. Un pretexto para trazar rutas gastronómicas que, siendo honestos, exigen meses para ser completadas. A menos que el punto de partida sea NIZUC Resort & Spa. Y es que, junto con un servicio de hospitalidad de lujo, este resort es un *hub* que reúne a seis de las mejores propuestas gastronómicas de la zona en el mismo espacio. Desde las más tradicionales hasta las emergentes y novedosas, como la de maridar *exquisitos platillos gourmet* con champaña Dom Pérignon en un menú especialmente diseñado

por el chef Sylvain Debois. O las recetas tradicionales de la cocina mexicana que no dejan de reinventarse y evolucionar en el restaurante insignia **Ramona**.

Otra apuesta que provoca ganas de comprar un vuelo para ir a NIZUC ahora mismo: la experiencia **Cava Santo Tomás**, disponible en el restaurante Terra Nostra. Con un impecable menú inspirado en la fusión Baja-Med perfectamente maridado con los vinos Mexicanos de Bodegas Santo Tomás una de las más antiguas del continente; este espacio busca ofrecer algo que va más allá de la combinación de los ingredientes más frescos en un espacio privado, armonioso y elegante.

UN VIAJE DENTRO DE OTRO VIAJE

Para comprobar que NIZUC permite una exploración completa de la escena gastronómica actual también está **La Punta Grill & Lounge**, un restaurante que, en su diseño, deja ver el estilo de vida en este lugar: mesas cómodas para que los comensales se relajen, mientras disfrutan la vista del mar o el jardín, y completen el viaje sensorial con el sabor directo e infalible de proteínas de mar y tierra a la parrilla: pulpo, camarones, un jugoso *rib eye* o una langosta. **Terra Nostra**, donde se explora la rica herencia culinaria del mediterráneo con apetitosos e inolvidables sabores. Las pastas caseras y las especialidades a la leña se preparan con los más frescos ingredientes de temporada para brindar una experiencia gastronómica sencilla, pero perfecta.

Claro que, si se prefiere algo más ligero, las opciones son Indochine y Ni. El primer restaurante inspirado en la cocina de diferentes regiones de Asia, desde *sashimis* japoneses hasta el platillo más emblemático de China —el pato pequinés—, pasando por sopas tailandesas. Sin duda, Indochine es el lugar ideal para quienes buscan una noche relajada y contemplativa con vista a un espejo de agua enmarcado por el atardecer. Algo distinto a lo que se vive en Ni, que se abre por completo ante el océano en lo visual, pero también en lo culinario, porque su influencia peruana está dedicada a la frescura de los ceviches y los tiraditos para una comida llena de intensos sabores.

De confort y noches de drinks

Si cada día se prueba un restaurante distinto dentro de NIZUC, no hay mejor espacio para dar un *reset* al paladar que Café de la Playa, el lugar obligado para los desayunos y brunch dominical. Todo se hace al momento y es apetecible y confortable: huevitos motuleños, un jugo y un café, y el día puede darse por iniciado. Una maravilla que anuncia que la jornada cerrará con broche de oro y sin tener que salir del hotel porque aquí, la coctelería es de primera y lo único que hay que decidir es el rumbo que se le quiere dar a la noche.; **Bar A-Kan**, para los fanáticos del mezcal, el tequila y vistas panorámicas al mar y el atardecer, y **Havana Lounge**, para quienes prefieren un ambiente más festivo con música en vivo y disfrutar de la mejor selección de rones, puros y bebidas de autor.