

Programa de Actividades  
Diciembre 2023

Activities Program  
December 2023

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

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  
Dinner by the beach with live music

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 on 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- Tacos Cabaña**

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

31

**Cena a la Carta**

**A la Carte Dinner**  
6:00 pm - 11:00 pm  
Restaurante Indochine  
Indochine Restaurant

**Menú Especial de Año Nuevo  
New Year's Eve Special Menu**

6:00pm - 11:00pm  
Restaurante Ramona  
Ramona Restaurant

**Cena de Año Nuevo  
New Year's Eve Dinner**

6:00pm - 11:00pm  
Playa NIZUC  
NIZUC Beach

**Coctél de Año Nuevo  
New Year's Eve Cocktail Party**

10:00pm - 3:00am  
Playa NIZUC  
NIZUC Beach



**nizuc**  
RESORT & SPA

Menú Navideño | Christmas Menu  
Ramona  
Dic 24 & 25 | Dec 24 & 25, 2023

ENSALADA / SALAD

Ensalada de Manzana al Vino Tinto, Crocante de Nueces y Frutos Secos  
Jamón de Pato, Queso de Rancho  
Red Wine Apple Salad, Crunchy Nuts and Dried Fruit, Duck Ham, Ranch Cheese



ENTRADA / ENTRÉE

Robalo a la Poblana, Rajas Poblanas, Puré de Chirivía  
Poblano-Style Sea Bass, Poblano Pepper, Parsnip Purée



SORBETE / SORBET



PLATILLO PRINCIPAL / MAIN COURSE

Duo de Cordero/ Duo Lamb  
Rack de Cordero, Prensado de Pierna de Cordero Confitada  
Salsa de Vino Tinto y Chile Pasilla, Puré de Manzana e Hinojo, Queso de Nuez de Castañas  
Rack of Lamb, Confit Pressed Leg of Lamb  
Red Wine Sauce and Pasilla Chili, Apple and Fennel Purée, Chestnut Cheese



POSTRE / DESSERT

Galleta de Speculoos, Mousse de Canela, Ganache de Chocolate con Canela  
Gel de Cassis, Coulis de Chocolate Amargo  
Speculoos, Cinnamon Mousse, Chocolate Ganache with Cinnamon, Cassis Gel, Dark Chocolate Coulis

PRECIO POR PERSONA / PRICE PER PERSON \$2,100.00 MXN  
NIÑOS 6-12 AÑOS / KIDS 6-12 \$1,050.00 MXN  
MÁS CARGO POR SERVICIO/ PLUS SERVICE CHARGE



**NIZUC**  
RESORT & SPA

Menú Navideño | Christmas Menu  
Terra Nostra  
Dic 24 & 25 | Dec 24 & 25, 2023

AMOUSE BOUCHE

Callo de Hacha, Puré de Calabaza de Castilla, Salvia y Tuile de Avellana  
Scallops, Pumpkin Purée, Sage and Hazelnut Tuile



ENTRADA / ENTRÉE

Agnolotti de Cangrejo, Tomate Deshidratado, Frutos Secos  
Crab Agnolotti, Sun-dried Tomato, Dried Fruit



PLATILLO PRINCIPAL / MAIN COURSE

Rack de Cordero, Puré de Castaña, Romero, Marsala  
Rack of Lamb, Chestnut Purée, Rosemary, Marsala



POSTRE / DESSERT

Panettone, Helado de Pasas Doradas, Ron  
Panettone, Golden Raisin Ice Cream, Rum

PRECIO POR PERSONA / PRICE PER PERSON \$2,100.00 MXN  
NIÑOS 6-12 AÑOS / KIDS 6-12 \$1,050.00 MXN  
MÁS CARGO POR SERVICIO/ PLUS SERVICE CHARGE



NIZUC  
RESORT & SPA

Noche BBQ | BBQ Night  
Playa NIZUC | NIZUC Beach  
Dic 26 | Dec 26, 2023

EN LA MESA / ON THE TABLE

Ensalada Argentina/Argentinian Salad  
Ensalada Cobb/Cobb Salad  
Papa Azafranada, Ejotes, Rábanos, Col Morada, Langosta/  
Saffron Potatoes, Green Beans, Raddish, Cabbage, Lobster  
Papa Envuelta en Jamón Serrano/ Potatoes Wrapped with Serrano Ham  
Ensalada Caesar con Pollo a la Mostaza al Grill/ Caesar Salad with Grilled Mustard Chicken  
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  
Dedos de Pollo / Chicken Fingers



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  
Espárragos al Grill/ Grilled Asparagus  
Coliflor Rostizada con Queso Parmesano / Roasted Cauliflower with Parmesan Cheese  
Espinacas a la Crema/ Creamed Spinach  
Mac & Cheese



POSTRES / DESSERTS

Selección de Mini Postres/ Mini Desserts Selection

PRECIO POR PERSONA/ PRICE PER PERSON \$2,150.00 MXN  
NIÑOS 6-12 AÑOS/ KIDS 6-12 YEARS \$1,100.00MXN  
PRECIOS MÁS SERVICIO/ PRICES PLUS SERVICE CHARGE



Fonda Mexicana | Mexican Fonda  
Terraza A'Kan | A'Kan Terrace  
Dic 27 | Dec 27, 2023

ESTACIÓN DE GUACAMOLE & SALSAS / GUACAMOLE & SAUCES STATION

Tlayudas, Salsas y Guarniciones/ Tlayudas, Sauces & Garnishes



ESTACIÓN DE AGUAS FRESCAS / FLAVORED WATER STATION

Horchata, Jamaica, Tamarindo/Horchata, Hibiscus & Tamarind



TACOS AL PASTOR



DEL MAR / FROM THE SEA

Pescado Tikin-Xic/ Tikin-xic Fish  
Camarones al Ajillo/ Shrimp Sautéed with Garlic and Chili  
Tacos de Pescado Estilo Baja/ Baja Style Fish Tacos



ESTACIÓN DE TACOS / TACO STATION

Rajas con Crema, Papas con Chorizo, Pollo, Arrachera  
Poblano Chile with Cream, Potatoes with Chorizo, Chicken, Flank Steak



ESTACIÓN DE BARBACOA & CARNITAS / BARBACOA & CARNITAST STATION



POZOLE

Pozole Blanco de Pollo/ White Corn and Chicken Pozole



POLLO ROSTIZADO CON MOLE OAXAQUEÑO /  
ROASTED CHICKEN WITH MOLE FROM OAXACA



### GUARNICIONES / SIDE DISHES

Arroz a la Tumbada/Mexican Rice with Seafood  
Frijoles Charros/Mexican Beans  
Cochinita Pibil



### POSTRES / DESSERTS

Selección de Mini Postres Mexicanos/ Selection of Mini Mexican Desserts

PRECIO POR PERSONA/ PRICE PER PERSON \$1,950.00 MXN  
NIÑOS 6-12 AÑOS/ KIDS 6-12 YEARS \$900.00 MXN  
PRECIOS MÁS SERVICIO / PRICES PLUS SERVICE CHARGE



**NIZUC**  
RESORT & SPA

Noche de Langosta | Lobster Night  
Playa NIZUC | NIZUC Beach  
Dic 28 | Dec 28, 2023

**SOPA / SOUP**

Bisque de Bogavante 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 /  
Clams, Oysters, Crab Claw, Octopus, Shrimp



**BARRA DE ENSALADAS / SALAD BAR**

Wrap de Lechuga con Ensalada de Cangrejo/ Lettuce Wrap with Crab Salad  
Tartine de Guacamole y Langosta /Lobster and Guacamole Tartine  
Cóctel 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  
Pechuga de Pollo/ Chicken Breast  
Dedos de Pescado/ Fish Fingers  
Pasta alla Vodka  
Espagueti con Mariscos/ Seafood Spaghetti  
Papas Bravas/ Spicy Potatoes  
Arroz al Azafrán con Fricasé de Vegetales/ Saffron Rice with Vegetables Fricassée  
Espárragos Gratinados/ Parmesan Asparagus



**POSTRES / DESSERTS**

Selección de Mini Postres/ Mini Desserts Selection

PRECIO POR PERSONA/ PRICE PER PERSON \$2,250.00 MXN  
NIÑOS 6-12 AÑOS/ KIDS 6-12 YEARS \$1,100.00MXN  
PRECIOS MÁS SERVICIO / PRICES PLUS SERVICE CHARGE



**NIZUC**  
RESORT & SPA

Noche Mediterránea | Mediterranean Night  
Terraza A'Kan | A'kan Terrace  
Dic 29 | Dec 29, 2023

**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



**SOPA / SOUP**

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

PRECIO POR PERSONA/ PRICE PER PERSON \$1,950.00 MXN  
NIÑOS 6-12 AÑOS/ KIDS 6-12 YEARS \$900.00MXN  
PRECIOS MÁS SERVICIO / PRICES PLUS SERVICE CHARGE





NIZUC  
RESORT & SPA

Menú de Año Nuevo | New Year's Eve Menu  
Ramona  
Dic 31 | Dec 31, 2023

AMUSE BOUCHE

Ensalada Tibia de Cangrejo, Cítricos, Quínoa y Sandía  
Crab, Citrus, Quinoa and Watermelon Warm Salad



SOPA / SOUP

Sopa de Romeritos, Croqueta de Camarón y Romeritos, Mole Poblano  
Romeritos Soup, Shrimp and Romeritos Croquette, Mole Poblano Style



DEL MAR / FROM THE SEA

Langosta del Caribe a la Parrilla, Salsa Romesco con Chile Guajillo  
Salteado de Tocino, Chorizo y Poro Rostizado  
Grilled Caribbean Lobster, Romesco Sauce with Guajillo Chili,  
Sautéed Bacon, Chorizo and Roasted Leeks



SORBETE/ SORBET



PLATO FUERTE / MAIN COURSE

Filete de Res en Salsa de Tres Chiles, Puré de Nuez de la India, Zanahorias Glaseadas con Sidra Casera  
Beef Fillet in Three Chili Sauce, Cashew Nut Purée, Glazed Carrots with House Sparkling Wine



POSTRE / DESSERT

Chocolate y Nueces, Crujiente de Praliné, Confitado de Pera  
Mousse de Chocolate, Gel de Mango y Guayaba  
Chocolate and Nuts, Crunchy Praliné, Pear Confit, Chocolate Mousse, Mango and Guava Gel



PETIT FOURS

Bombón de Casis, Financiero de Pistache, Sacher, Galleta de Nuez, Macarrón con Caramelo  
Cassis Bonbon, Pistachio Financier, Sacher, Nut Cookie, Macaroon with Caramel

PRECIO POR PERSONA / PRICE PER PERSON \$2,100.00 MXN  
NIÑOS 6-12 AÑOS / KIDS 6-12 \$1,050.00 MXN  
MÁS CARGO POR SERVICIO/ PLUS SERVICE CHARGE



NIZUC  
RESORT & SPA

Menú de Año Nuevo | New Year's Eve Menu  
Playa NIZUC | NIZUC Beach  
Dic 31 | Dec 31, 2023

ESTACIÓN DE SUSHI & SASHIMI / SUSHI & SASHIMI STATION

Variiedad de Sushi y Sashimi de Salmon, Atún y Hamachi  
Variety of Sushi and Sashimi, Tuna, Salmon and Hamachi



ESTACIÓN DE POKE / POKE STATION

Arroz, Pepino, Quínoa o Couscous, Vegetales y Pescados Frescos  
Rice, Cucumber, Quinoa or Couscous, Vegetables and Fresh Fish



ESTACIÓN FRÍA / COLD STATION

Terrine de Foie Gras con Mermelada de Chabacano, Pan Rustico Tostado  
Foie Gras Terrine with Apricot Mermelade, French Bread  
Salmón Curado y Puré de Chícharo  
Cured Salmon, Green Peas Purée  
Espárragos, Parmesano, Trufa y Huevo de Codorniz  
Asparagus, Parmesan, Truffle, Quail Egg  
Tomate Cherry y Azafrán, Pesto de Albahaca  
Cherry Tomatoes with Saffron and Basil Pesto



ENSALADAS / SALADS

Variiedad de Quesos Artesanales, Carnes Frías, Jamón Ibérico y Pan Rustico  
Artisan Cheese, Cold Cuts, Iberian Ham and Rustic Bread



ESTACIÓN DE CARVING / CARVING STATION

Wellington de Salmón de Noruega con Salsa de Champagne  
Norwegian Salmon Wellington with Champagne Sauce  
Wellington de Filete de Res Angus con Salsa de Pimienta Negra  
Angus Beef Wellington with Black Pepper Sauce  
Ballotine de Pollo con Foie Gras y Alcachofas, Salsa de Trufa Negra  
Chicken Ballotine with Foie Gras and Artichoke, Black Truffle Sauce



DE LA PARRILLA / FROM THE GRILL

Langosta Caribeña, Mantequilla Clarificada o Salsa Holandesa  
Caribbean Lobster with Clarified Butter or Hollandaise Sauce  
Rib Eye Black Angus, Jugo de Carne y Chimichurri  
Black Angus Rib Eye, Gravy and Chimichurri  
Camarón Jumbo/ Jumbo Shrimp



## ESTACIÓN DE PASTA, RAVIOLES & RISOTTO / PASTA, RAVIOLI & RISOTTO STATION

Ravioles de Langosta con Bisque de Bogavante/ Lobster Ravioli with Bisque  
Risotto de Setas y Espárragos/ Risotto with Mushrooms and Asparagus  
Mini Pizza a la Leña/ Wood-Fired Mini Pizza



## SABORES DE MÉXICO / MEXICAN FLAVORS

Lechón Entero Confitado/ Confit Suckling Pig  
Trompo al Pastor  
Cabrito a las Brasas/ Chargrilled Cabrito



## ESTACIÓN CALIENTE / HOT STATION

Short Rib Confitado/ Short Rib Confit  
Gratín de Papa/ Potatoes Au Gratin  
Verduras al Grill/ Grilled Vegetables  
Lasaña Vegetariana/ Vegetable Lasagna  
Arroz con Verduras/ Rice with Vegetables



## ESTACIÓN KOSHER / KOSHER STATION

Ensalada de Quínoa/ Quinoa Salad  
Ensalada Verde/ Green Salad  
Ensalada Israelí/ Israeli Salad  
Hummus  
Babaganoush  
Pan Pita/ Pita Bread  
Rib Eye a las Finas Hierbas/ Rib Eye with Fine Herbs  
Pollo al Limón/ Lime Chicken  
Salmón en Salsa de Alcaparra/ Salmon with Caper Sauce  
Falafel de Garbanzo/ Chickpea Falafel  
Papas Cambray al Romero/ Rosemary Cambray Potatoes  
Verduras al Grill/ Grilled Vegetables



## ESTACIÓN DE POSTRES / DESSERT STATION

Macarrón de Fresa/ Strawberry Macaron  
Macarrón de Chocolate/ Chocolate Macaron  
Macarrón de Pistache/ Pistachio Macaron  
Tiramisú  
Pastel de Zanahoria/ Carrot Cake  
Pastel de Queso y Fruta de la Pasión con Frutas Tropicales/ Passion Fruit Cheesecake with Tropical Fruits  
Tarta de Chocolate con Café/ Chocolate Tart with Coffee  
Kir Royal  
Panna Cotta de Pistacho/ Pistachio Panna Cotta  
Churros  
Pudding de Caramelo/ Caramel Pudding  
Pastel de Mousse de Chocolate/ Chocolate Mousse Cake

PRECIO POR PERSONA / PRICE PER PERSON \$7,400.00 MXN  
NIÑOS 6-12 AÑOS / KIDS 6-12 \$1,850.00 MXN  
MÁS CARGO POR SERVICIO/ PLUS SERVICE CHARGE