

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

24

Pop up- Tacos Cabaña

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

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

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



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/ Sautéed 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 \$3,750.00 MXN
NIÑOS 6-12 AÑOS / KIDS 6-12 \$1,850.00 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

Varietad 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

Varietad 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