



Christmas Menu at Ramona December 24 and 25, 2020

AMUSE BOUCHE



TAMAL DE CHILE XCATIC CON QUESOS MEXICANOS
XCATIC CHILI TAMAL WITH MEXICAN CHEESES

Tamal de Chile Xcatic y Queso Oaxaqueño, Espuma de Queso Chiapaneco
Salsa de Chile Xcatic y Queso de Bola
*Xcatic Chili and Oaxaca Cheese Tamal, Chiapas Cheese Foam
Xcatic Chilli Sauce and Edam Cheese*

ENTRADA / APETIZER



CREMA DE ESQUITES / *ESQUITES CREAM*

Crema de Esquites Ahumados, Texturas de Maíz y Palomitas de Queso Cotija
Esquites Cream, Corn Textures and Cotija Cheese Popcorn

PLATO FUERTE / MAIN COURSE



LENGUADO A LA POBLANA / *POBLANO STYLE SOLE FISH*

Lenguado a la Parrilla, Puré de Rajas Poblanas
Polvo de Longaniza de Valladolid y Queso de Chirivía
Grilled Sole Fish, Poblano Strips Purée, Longaniza Powder & Chirivia Cheese



SHORT RIB CON ROMERITOS / *SHORT RIB WITH MEXICAN ROMERITOS*

Short Rib Cocinado a Baja Temperatura, Romeritos con Mole
Ensalada de Quelites, Papas Adobadas Crujientes
*Slow Cooked Short Ribs, Mexican Romeritos with Mole Quelites
Salad & Crispy Marinated Potatoes*

PRE POSTRE / PRE DESSERT



Panacotta de Limón con Xtabentun
Lime Panacotta with Xtabentun

POSTRE / DESSERT



Tronco Navideño con Fruta de la Pasión y Chocolate
Christmas Trunk Cake with Passion Fruit and Chocolate



Christmas Menu at Terra Nostra December 24 and 25, 2020

AMUSE BOUCHE



Carpaccio de Wagyu con Láminas de Trufa
Wagyu Carpaccio with Truffle Slices

ENTRADA / APPETIZER



Ensalada de Arúgula, Higos, Parmesano Reggiano y Jamón Ibérico
Rucula Salad, Figs, Parmigiano Reggiano & Iberian Ham

PLATO PRINCIPAL / MAIN COURSE



Robalo Chileno con Puré de Alubias y Ajo, Salsa de Espinacas y Verduras Asadas
Chilean Sea Bass with Bean and Garlic Purée, Spinach Sauce & Roasted Vegetables

POSTRE / DESSERT



Cremoso de Mascarpone con Amaretto y Panetonne
Creamy Mascarpone with Amaretto and Panetonne



Lobster & Sea-Food Night December 26, 2020



Barra De Ensaladas Y Mariscos *Salad Bar And Shellfish*



Cazuela De Mariscos / Seafood Casserole

Camarones, Callo de Hacha, Pulpo, Calamares, Mejillones y Almejas en su Jugo
Shrimps, Scallops, Octopus, Calamari, Mussels & Clams In Fish Broth



Langosta Al Grill / Grilled Lobster

Mantequilla Clarificada, Mojo de Ajo y Hierbas
Melted Butter, Garlic & Herbs



Camarón Jumbo / Jumbo Shrimp

Mantequilla Clarificada, Mojo de Ajo y Hierbas
Melted Butter, Garlic & Herbs



Filete De Huachinango A La Talla Verde / Red Snapper Fillet

En Hoja de Plátano con Coco y Menta
In Banana Leaf with Coconut and Mint



Ostiones A Las Brasas / Grilled Oysters

Papas a las Brasas, Verduras, Arroz, Elotes al Carbón y Variedad de Salsas
Braised Potatoes, Vegetables, Rice, Cobb on the Corn & Mexican Sauce



Postres / Desserts

Crema Brule de café / *Coffee Creme Brulee*
Tarta de Nuez / *Nuts Tartelette*
Crumble de Durazno / *Peach Crumble*
Tapioca con Coco / *Coconut Tapioca*



Margaritas & Tacos Night December 27, 2020

ESTACIÓN DE TACOS / TACOS STATION



Tacos de Barbacoa de Rib Eye, Puré de Cebolla Dulce y Cilantro Criollo
Slow cooked Rib Eye Tacos with Sweet Onion Pure & Coriander



Tacos de Magret de Pato Marinado en Salsa de Soya con
Col Blanca Curtida en Vinagre y Crujiente de Arroz
Marinated Duck Magret with Soy Sauce with Pickled Cabbage and Crispy



Rice

Tacos de Camarón Tikin-xic con Cebolla Morada Curtida y Confetti de Pimientos
Shrimp tikin-xic Tacos with Red Onion & Bell Peppers



Tacos de Atún en Tempura de Chilmole con Mayonesa de Chile X-catic
Chilmole Tuna Tempura Tacos with X-catic Chile Mayonnaise



Tacos Veganos con Nueces, Aguacate y Lechuga
Vegan Tacos with Nuts, Avocado & Lettuce



Tacos de Lechón Confitado con Cremoso de Aguacate y Salsa Xni-pec
Suckling Pig Tacos with Avocado Purée and Xni-pec Sauce



Tacos de Pollo Estilo Thai
Thai Chicken Tacos



Tacos de Canasta
Classic "Canasta" Tacos

POSTRES / DESSERTS



Estación de Marquesitas, Churros y Paletas de Sabores
Marquesitas and Churros Station & Popsicles



NIZUC

RESORT & SPA

Bbq Night & Santo Tomas December 28, 2020

EN LA MESA / ON THE TABLE



Ensalada de Jitomate y Cebolla con Vinagreta de Limón
Tomatoes and Onion Salad with Citrus Vinaigrette



Ensalada Cobb
Iceberg Cobb Salad



Ensalada de Papa con Mayonesa de Azafrán
Potatoes Salad with Saffron Mayonnaise



Crema Agria con Tocino y Cebollin, Chimichurri y Variedad de Aderezos
Sour Cream with Bacon and Chives, Chicmichurri & Variety of Dressings

DEL GRILL / FROM THE GRILL



Rib Eye Entero / *Whole Grilled Rib Eye*



Espada de Chorizo Nacional / *Mexican Chorizos*



Espada de Chorizo Argentino / *Argentinian Chorizos*



Pechuga de Pollo / *Chicken Breast*



Espada de Filete de Res / *Beef Angus Fillet*



Pesca del Día Empapelado/ *Fresh Fish en Papillotte*



Papa Horno / *Baked Potatoes*



Ejotes al Grill / *Cobb on the*

Corn POSTRE/ DESSERTS



Pastel de Chocolate / *Chocolate Cake*



Tarta de Frutos Rojos / *Red Fruit Tartelette*



Profiteroles de Vanilla y Naranja / *Orange and Vanilla Profiteroles*



Mendiants de Chocolate / *Chocolate Mendiants*

ADULTS US\$90.00 + SERVICE CHARGE
KIDS 6-12 US\$45.00 + SERVICE CHARGE



Fonda Mexicana & Craft Beer December 29, 2020

Estación de Carnitas
Carnitas Station



Estación de Barbacoa de Durango
Durango Barbacoa Station



Estación de Tostadas y Tlayudas
Tostadas and Tlayudas Station



Estación de Tamales
Tamales Station



Estación de Quesadillas
Quesadillas Station



Estación de Pescado Tikin-xic
Tikin-xic Fresh Grilled Fish



Trompo al Pastor
Al Pastor Tacos



Estación de Esquites y Elotes Asados
Esquites & Corn on the Cob Station



Pan de Elote
Sweet Corn Cake



Estación de Marquesitas y Churros
Marquesitas and Churros Station



New Year's Eve at Terra Nostra December 31, 2020

Estación de Antipasti/ Antipasti Station

Jamón, Encurtidos, Quesos, Ensalada Mozzarella / *Ham, Pickles, Cheeses, Mozzarella Salad*



Estación de Pasta/ Pasta Station

Pasta Penne o Spaghetti con Salsa Alfredo, Boloñesa, Pomodoro o Mantequilla/
Penne or Spaghetti with Alfredo, Bolognese, Pomodoro or Butter Sauce



Estación Caliente/ Hot Station

Pollo a la Parmiggiana/ *Chicken Parmiggiana*
Filete de Pescado con Alcaparras/ *Fish Fillet with Capers*
Res en su Jugo/ *Meat cooked in its Own Juice*



Estación De Porciones Individuales/ Garnishes

Carpaccio De Boeuf / *Boeuf Carpaccio*
Caprese O Burrata / *Caprese or Burrata*
Gnocchis Gratinados Alla Sorentina/ *Gratin Gnocchis Alla Sorentina*
Gratin De Macaroni Con Pollo Y Trufa Negra/ *Gratin Macaroni with Chicken and Black Truffle*
Lasaña De Res/ *Beef Lasagna*
Arranchini De Portobello/ *Portobello Arranchini*



Estación de Platos Principales/ Main Course Station

Robalo Chileno Alla Fiorentina con Espinacas/ *Sea- Bass Alla Fiorentina with Spinach*
Short Rib en Vino Tinto, Muselina de Papa y Glaseado de Zanahoria Baby, Chips de cebolla/ *Short Rib with Red Wine, Potato Mousseline and Glazed Baby Carrots*
Canelonni de Ossobuco con Polenta Cremosa/ *Cannelonni Ossobuco with Creamy Polenta*
Risotto de Azafrán con Camarones/ *Saffron Risotto with Shrimps*



Estación De Postres/ Desserts Station

Variedad de Postres Tradicionales Italianos/ *Traditional Italian Desserts*



Kid's New Year's Eve Buffet at Winiks Club December 31, 2020

Macarrones con Queso

Macaroni & Cheese



Papas a la Francesa

French Fries



Mini Hamburguesas

Mini Burger



Dedos de Pollo

Chicken Fingers



Brownie

Brownie



Brochetas de Frutas de Temporada

Fruits Skewers



New Year's Eve at Indochine December 31, 2020

Trilogía de Nigiris / Nigiri Trilogy

Toro, Foie y Wagyu



Crema de Esparrago Blanco con Láminas de Bonito e Ikura

White Asparagus Cream with Bonito and Ikura Slices



Kampachi Sellado al Sartén con Mantequilla de Soya Cremoso de Apio Nabo

Pan Fried Kampachi with Soy Sauce Butter and Creamy Celeriac



Cordero Kasuri Methi Curry Con Nuez de la India y Vegetales Salteados

Kasuri Methi Lamb Curry, Cashews and Sautéed Vegetables



Cheese Cake de Té Matcha Con Helado de Lichis y Tierra de Pistache

Matcha Tea Cheese Cake, Lichis Ice Cream and Pistachio



New Year's Eve at La Punta December 31, 2020

King Crab

Marinado en Aguachile
Marinated in Aguachile



Crema De Hongos Silvestres / *Wild Mushroom Cream*

Acompañado de Crocante de Queso de Cabra
Accompanied with Crispy Goat Cheese



Róbalo / *Sea Bass*

Polenta con Frutas Deshidratadas y Salsa de Ajo Rostizado
Polenta with Dried Fruits and Roasted Garlic Sauce



Filete Wagyu / *Wagyu Fillet*

Puré de Calabaza de Castilla con Vegetales Asados y Salsa de Pimienta
Pumpkin Pure with Roasted Vegetables and Pepper Sauce



Sorpresa De Chocolate

Brownie de Chocolate con Helado de Plátano y Cascaron de Chocolate
Chocolate Brownie with Banana Ice Cream and Chocolate Shell



New Year's Eve at Ramona December 31, 2020

Callo De Hacha / Scallops

Sellado al Sartén, Erizo de Mar, Caviar Polanco
Pan Fried, Sea Urchin, Caviar Polanco



Ensalada De Ruibarbo / Rhubarb Salad

Gelatina de Ruibarbo, Manzanas Deshidratadas, Crocante de Nueces y Frutos Secos,
Jamón de Pato, Cremoso de Queso de Cabra.
Rhubarb Gelatine, Dried Apple, Nuts and Dried Fruits, Duck Ham, Creamy Goat Cheese



Langosta Del Caribe / Caribbean Lobster

A la Parrilla, Poro Rostizado, Salsa Holandesa de Pimiento Morrón, Salteado de Tocino,
Espinacas y Chile Xcatic
*Grilled Lobster Tail, Roasted Leek, Hollandaise Sauce with Bell Pepper, Sautéed Bacon,
Spinach and Xcatic Chile*



Sorbete / Sorbet

Sorbete de Toronja con Trozos de Sandía
Grapefruit Sorbet and Watermelon



Venado Confit / Confit Venison

Estofado en Salsa de Tres Chiles, Puré de Castañas, Zanahorias Glaseadas,
Ensalada de Romeritos.
Deer Stew with Three Chili, Chestnuts pure, Glazed Carrot, Romeritos salad



Cacao

Bizcocho de Especies con Sorbete de Chocolate de Metate y Puré de Naranja
Spices Cake and Chocolate Sorbet and Orange pure