

## Programa de Actividades Diciembre 2024

### Activities Program December 2024

23

#### Pop Up Tacos Cabaña

11:00 am - 05:00 pm  
Bar y Parrillada en la Playa  
Beach Bar and Grill

24

#### Pop Up Tacos Cabaña

11:00 am - 05:00 pm  
Bar y Parrillada en la Playa  
Beach Bar and Grill

#### Menú Especial de Navidad & Cena a la Carta Christmas Special Menu & a la Carte Dinner

6:00 pm - 11:00 pm  
Restaurante Terra Nostra  
Terra Nostra Restaurant

25

#### Pop Up Tacos Cabaña

11:00 am - 05:00 pm  
Bar y Parrillada en la Playa  
Beach Bar and Grill

#### Menú Especial de Navidad & Cena a la Carta Christmas Special Menu & a la Carte Dinner

6:00 pm - 11:00 pm  
Restaurante Terra Nostra  
Terra Nostra Restaurant

26

#### Pop Up Tacos Cabaña

11:00 am - 05:00 pm  
Bar y Parrillada en la Playa  
Beach Bar and Grill

#### Pop up- Noche de Parrillada

**Pop up- BBQ Night**  
6:30 pm - 10:00 pm  
Cena en la playa con música en vivo  
Dinner by the beach with live music

27

#### Pop Up Tacos Cabaña

11:00 am - 05:00 pm  
Bar y Parrillada en la Playa  
Beach Bar and Grill

#### Pop up- Fonda Mexicana

6:30 pm - 10:00 pm  
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 - 05:00 pm  
Bar y Parrillada en la Playa  
Beach Bar and Grill

#### Pop up- Noche Mediterránea

**Pop up- Mediterranean Night**  
6:30 pm - 10:00 pm  
Cena en Terraza Bar A'Kan  
Mediterranean Dinner at A'Kan Terrace

29

#### Pop Up Tacos Cabaña

11:00 am - 05:00 pm  
Bar y Parrillada en la Playa  
Beach Bar and Grill

#### Pop up- Noche de Langosta

**Pop up- Lobster Night**  
6:30 pm - 10:00 pm  
Cena en la Playa con música en vivo  
Dinner by the beach with live music

30

#### Pop Up Tacos Cabaña

11:00 am - 05:00 pm  
Bar y Parrillada en la Playa  
Beach Bar and Grill

31

#### Cena a la Carta

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

#### Buffet Especial- Cena de Año Nuevo New Year's Eve Dinner- Special Buffet

06:00 pm a 11:00 pm  
Restaurante Terra Nostra  
Terra Nostra Restaurant

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

7:30 pm a 3:00 am  
Playa Nizuc  
Nizuc Beach

#### Cocktail de Año Nuevo New Year's Eve Cocktail Party

10:00 pm a 03:00 am  
Lounge de Playa Nizuc  
Nizuc Beach Lounge



NIZUC  
RESORT & SPA

## Menú Navideño | Christmas Menu

Terra Nostra

Dic 24 & 25 | Dec 24 & 25, 2024

### ENSALADA / SALAD

Ensalada de Calabaza Rostizada, Vinagreta de Granada, Queso Feta y Reducción de Balsámico  
*Roasted Pumpkin Salad, Pomegranate Vinaigrette, Feta Cheese and Balsamic Reduction*



### ENTRADA / APPETIZER

Ravioli de Ragú de Res, Salvia, Tomate Cherry Deshidratado y Pecorino Romano  
*Beef Ragu Ravioli, Sage, Sun-dried Cherry Tomatoes and Pecorino Romano*



### PLATILLO PRINCIPAL / MAIN COURSE

Porchetta Rellena de Hongo Morilla, Espárrago y Avellana, Jus de Carne  
*Porchetta Stuffed with Morels, Asparagus and Hazelnuts, Meat Jus*



### POSTRE / DESSERT

Galleta Speculoos, Mousse de Canela, Ganache de Chocolate  
Gel de Grosella, Coulis de Chocolate Amargo  
*Speculoos Cookies, Cinnamon Mousse, Chocolate Ganache, Blackcurrant Jelly, Dark Chocolate Coulis*

PRECIO POR PERSONA / PRICE PER PERSON \$2,250.00 MX PESOS  
NIÑOS 6-12 AÑOS / KIDS 6-12 \$1,050.00 MX PESOS  
MÁS CARGO POR SERVICIO / PLUS SERVICE CHARGE



**NIZUC**  
RESORT & SPA

Noche BBQ | BBQ Night  
Playa NIZUC | NIZUC Beach  
Dic 26 | Dec 26, 2024

**EN LA MESA / ON THE TABLE**

Ensalada Argentina/ *Argentinian Salad*  
Ensalada Cobb/ *Cobb Salad*  
Ensalada de Pasta Orzo con Pimientos/ *Orzo Pasta Salad with Bell Pepper*  
Ensalada Caesar con Pollo a la Mostaza/ *Caesar Salad with Mustard Chicken*  
Papa Envuelta en Jamón Serrano/ *Potatoes Wrapped with Serrano Ham*  
Corazón de Lechuga, Aderezo de Blue Cheese/ *Romaine Heart, Blue Cheese Dressing*  
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*



**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*



**MENÚ DE NIÑOS / KIDS MENU**

Dedos de Pollo/ *Chicken Fingers*  
Mini Hamburguesas / *Sliders*  
Hot Dogs  
Macarrones con Queso/ *Mac & Cheese*



**POSTRES / DESSERTS**

Selección de Mini Postres/ *Mini Desserts Selection*

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



**NIZUC**  
RESORT & SPA

Fonda Mexicana | Mexican Fonda  
Terraza A'Kan | A'Kan Terrace  
Dic 27 | Dec 27, 2024

**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*



**ESTACIÓN DE QUESADILLAS / QUESADILLAS STATION**

Guisado de Flor de Calabaza, Champiñones con Epazote, Huitlacoche, Chorizo, Pollo  
*Squash Blossom, Mushrooms with Epazote, Huitlacoche (Black Corn Truffle), Chorizo, Chicken*



**TROMPO NEGRO DE SIRLOIN / BLACKENED SIRLOIN TROMPO**



**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 & CARNITAS 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 \$2,250.00 MX PESOS  
NIÑOS 6-12 AÑOS/ KIDS 6-12 YEARS \$1,100.00 MX PESOS  
MÁS CARGO POR SERVICIO / PLUS SERVICE CHARGE



**NIZUC**  
RESORT & SPA

## Noche Mediterránea | Mediterranean Night

Terraza A'Kan | A'kan Terrace

Dic 28 | Dec 28, 2024

### 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 Artisan 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*  
Ravioles de Queso Ricota y Salsa de Tomate/ *Ravioles with Ricotta and Tomato Sauce*  
Dedos de Pollo/ *Chicken Fingers*



### POSTRES/DESSERTS

Selección de Mini Postres / *Mini Desserts Selection*

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



**NIZUC**  
RESORT & SPA

Noche de Langosta | Lobster Night  
Playa NIZUC | NIZUC Beach  
Dic 29 | Dec 29, 2024

**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*  
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*



**MENÚ DE NIÑOS / KIDS MENU**

Camarones Empanizados/ *Breaded Shrimp*  
Empanada de Jamón y Queso/ *Ham and Cheese Empanada*  
Penne con Salsa de Tomate / *Penne with Tomato Sauce*  
Aros de Calamar / *Crispy Fried Calamari*



**POSTRES / DESSERTS**

Selección de Mini Postres/ *Mini Desserts Selection*

PRECIO POR PERSONA/ PRICE PER PERSON \$2,500.00 MX PESOS  
NIÑOS 6-12 AÑOS/ KIDS 6-12 YEARS \$1,250.00MX PESOS  
MÁS CARGO POR SERVICIO / PLUS SERVICE CHARGE



**NIZUC**  
RESORT & SPA

## Menú de Año Nuevo | New Year's Eve Menu

Terra Nostra

Dic 31 | Dec 31, 2024

### ENTRADAS Y ENSALADAS / APPETIZERS & SALADS

Antipasti, Jamón y Quesos / *Antipasti, Ham and Cheese*  
Ensalada César con Pollo al Grill / *Grilled Chicken Caesar Salad*  
Ensalada de Higos con Avellana, Queso de Cabra y Frutos Rojos /  
*Caramelized Fig Salad with Hazelnut, Goat Cheese and Red Fruits*  
Carpaccio de Pulpo con Gremolata / *Octopus Carpaccio with Gremolata*  
Ensalada de Cous Cous Mediterránea / *Mediterranean Cous Cous Salad*  
Ajoblanco de Manzana Verde con Camarón / *Green Apple "Ajoblanco" with Shrimp*  
Crema de Tomate Rostizado con Azafrán / *Roasted Tomato Cream with Saffron*



### PIZZAS

Margarita con Tomate Cherry Rostizado / *Margherita Pizza with Roasted Cherry Tomatoes*  
Cuatro Quesos con Prosciutto / *Four Cheeses with Prosciutto*



### CHAFING DISH

Robalo Chileno alla Livornese / *Chilean Seabass alla Livornese*  
Filete de Res con Salsa Cremosa de Foie Gras / *Beef Tenderloin with Creamy Foie Gras Sauce*  
Pechuga de Pollo, Pasta Orzo y Salsa Cremosa de Hongos /  
*Chicken Breast, Pasta Orzo, Creamy Mushroom Sauce*  
Zucchini Rellena de Quinoa y Garbanzo / *Zucchini Stuffed with Quinoa and Chickpea*  
Macarrón con Queso y Langosta / *Lobster Macaroni with Cheese*  
Lasaña de Res con Salsa de Tomate y Quesos / *Beef Lasagna with Tomato Sauce and Cheese*



### ESTACIÓN DE PASTA / PASTA STATION



### CARVING

Prime Rib Rostizado al Romero / *Roasted Prime Rib with Rosemary*  
Robalo al Horno / *Baked Sea Bass*  
Pollito de Leche Rostizado / *Roasted Rock Cornish*



### GUARNICIONES / SIDE DISHES

Zanahorias Glaseadas / *Glazed Carrots*  
Puré de Papa Trufado / *Potatoe Purée with Truffle Scent*  
Alubias Guisadas / *White Beans Stew*



### POSTRE / DESSERT

Tiramisú  
Mil Hojas de Vanilla / *Vanilla Mille-feuille*  
Crème Brûlée de Café / *Coffee Crème Brûlée*  
Profiteroles de Chocolate / *Chocolate Profiteroles*  
Cannollis

PRECIO POR PERSONA / PRICE PER PERSON \$3,750.00 MX PESOS  
NIÑOS 6-12 AÑOS / KIDS 6-12 \$1,800.00 MX PESOS  
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, 2024

### ESTACIÓN DE SUSHI & SASHIMI / SUSHI & SASHIMI STATION

Variedad 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*  
Variedad 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*  
Pollito de Leche Relleno con Foie Gras y Alcachofas, Salsa de Trufa Negra  
*Rock Cornish Hen Stuffed 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*



### PASTA, RAVIOLES & RISOTTO / PASTA, RAVIOLI & RISOTTO

Ravioles de Queso Ricotta con Espinacas, Salsa de Tomate/  
*Ricotta and Spinach Ravioli with Tomato Sauce*  
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*  
Pescado Zarandeado/ *Zarandeado Fish*



## CHAFING DISH

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 Pistache/ *Pistachio Panna Cotta*  
Churros  
Pudding de Caramelo/ *Caramel Pudding*  
Pastel de Mousse de Chocolate/ *Chocolate Mousse Cake*

PRECIO POR PERSONA / PRICE PER PERSON \$7,500.00 MX PESOS  
NIÑOS 6-12 AÑOS / KIDS 6-12 \$1,850.00 MX PESOS  
MÁS CARGO POR SERVICIO/ PLUS SERVICE CHARGE