

Menú Kosher Desayuno  
*Breakfast Kosher Menu*  
Café de la Playa 7:30pm -12:00pm

Café o Té / <i>Coffee or Tea</i>	\$95.00
Espresso, Latte, Capuchino / <i>Espresso, Latte, Capuccino</i>	\$110.00
Espresso Doble / <i>Double Espresso</i>	\$135.00
Jugos Energéticos / <i>Energetic Juices</i>	\$130.00 each
Asiático: Pera, Jengibre, Zanahoria y Naranja/ <i>Asian: Pear, Ginger, Carrot &amp; Orange</i>	
Rojo: Apio, Manzana, Betabel y Spirulina / <i>Red: Celery, Apple, Beet &amp; Spirulina</i>	
Verde: Piña, Toronja, Nopal, Apio y Perejil / <i>Green: Pineapple, Grapefruit, Cactus, Celery &amp; Parsley</i>	
Jugos Naturales/ <i>Fresh Juices</i>	\$110.00 each
Naranja, Toronja, Papaya, Piña, Zanahoria / <i>Orange, Grapefruit, Papaya, Pineapple, Carrot</i>	
Fruta De Mano / <i>Whole Fruit</i>	\$60.00 each
Naranja, Toronja, Manzana, Plátano / <i>Orange, Grapefruit, Apple, Banana</i>	
Plato De Frutas / <i>Fruit Plate</i>	\$250.00
Papaya, Piña, Melón Verde, Melón Chino Sandía, Frutos Rojos / <i>Papaya, Pineapple Melon, Cantaloupe, Watermelon, Red Fruits</i>	
Yogurt Natural Chobani / <i>Natural Yogurt</i>	\$185.00
Huevos Fritos/ <i>Fried Eggs</i>	\$250.00
Huevo Duro / <i>Hard-Boiled Egg</i>	\$80.00
Huevos Revueltos Al Gusto/ <i>Scrambled Eggs</i>	\$250.00
Con Tomate, Cebolla, Espinacas, Pimientos, Espárragos, Champiñones, Queso Mozzarella Kosher / <i>Tomato, Onion, Spinach, Bell Pepper, Asparagus, Mushroom, Mozzarella Kosher Cheese</i>	
Omelette Al Gusto / <i>Omelette</i>	\$295.00
Con Tomate, Cebolla, Espinacas, Pimientos, Espárragos, Champiñones, Queso Kosher / <i>Tomato, Onion, Spinach, Bell Pepper, Asparagus, Mushroom, Kosher Cheese</i>	
Pan Tostado Con Aguacate / <i>Avocado Toast</i>	\$235.00
Pan Tostado Con Aguacate y Huevo Al Gusto / <i>Avocado Toast with Egg</i>	\$330.00
Ensalada Clásica, Jitomate, Pepino y Aguacate Marinados Con Limón y Aceite De Oliva / <i>Classic Salad, Tomato, Cucumber and Avocado Marinated with Lime and Olive Oil</i>	\$282.00
Orden De Salmón / <i>Salmon Order</i>	400.00
Papas Salteadas / <i>Sautéed Potatoes</i>	\$180.00
Orden De Aguacate / <i>Avocado Order</i>	\$160.00
Cereal: Special K, Zucaritas, Choco Krispis, Froot Loops / <i>Cereal: Special K, Frosted Flakes, Froot Loops</i>	\$185.00
Avena / <i>Oatmeal</i>	\$185.00
Waffles / <i>Waffles</i>	\$275.00
Pan Francés hecho con Pan Challah / <i>French Toast made with Challah Bread</i>	\$230.00
Hot Cakes / <i>Hot Cakes</i>	\$250.00
Pan Challah / <i>Challah Bread</i>	\$280.00
Jugo De Uva Kosher (600ml)/ <i>Grape Fruit Kosher Juice (600 ml)</i>	\$495.00



NIZUC

RESORT & SPA

## Comida y Cena / Lunch & Dinner

### Menú de Carne / Meat Menu

12:00pm -10:00pm

Ensalada Israeli Pepino, Jitomate, Cebolla Morada y Pimientos Picados Marinados Con Limón y Aceite De Oliva / <i>Israeli Salad with Chopped Cucumber, Tomato, Onion and Bell Pepper Marinated with Lime and Olive Oil</i>	\$280.00
Ensalada Clásica Jitomate, Pepino y Aguacate en Rodajas Marinados Con Limón y Aceite De Oliva/ <i>Classic Salad with Tomato, Cucumber and Avocado Marinated with Lime and Olive Oil</i>	\$390.00
Ensalada de Quinoa con Pepino y Tomate Cherry / <i>Quinoa Salad with Cucumber and Cherry Tomato</i>	\$320.00
Ensalada Niçoise con Atún Sellado / <i>Niçoise Salad with Sealed Tuna</i>	\$550.00
Hummus, de Garbanzo y Aceite de Oliva con Pan Pita / <i>Hummus, Chickpea and Olive Oil with Pita Bread</i>	\$420.00
Guacamole & Tostadas / <i>Guacamole and Corn Chips</i>	\$350.00
Tiradito De Salmon con Cebolla Morada, Limón y Aceite de Oliva / <i>Salmon Tiradito with Red Onion, Lime and Olive Oil</i>	\$590.00
Ceviche de Pescado con Salsa Mexicana y Tostadas / <i>Fish Ceviche with Mexican Sauce and Corn Chips</i>	\$590.00
Tostada de Atún, Marinado Con Soya, Chile, Ajo y Jengibre / <i>Tuna Tostada, Marinated with Soy Sauce, Chili, Garlic and Ginger</i>	\$550.00
Brochetas De Pollo con Curry, Pimientos y Arroz Blanco / <i>Chicken Skewers with Curry, Bell Pepper and White Rice</i>	\$650.00
Filete De Res a la Pimienta con Papas Salteadas al Tomillo / <i>Beef Fillet with Pepper and Sautéed Potatoes with Thyme</i>	\$1,250.00
Rib Eye Con Pimientos Salteados / <i>Rib Eye with Sautéed Bell Pepper</i>	\$1,350.00
Pollo Schnitzel con Salsa de Jitomate y Berenjena Salteada/ <i>Schnitzel Chicken with Tomato Sauce and Sautéed Eggplant</i>	\$690.00
Pechuga De Pollo al Limón y Romero Rostizada con Verduras Confitadas y Papas Cambray/ <i>Chicken Breast with Lime and Rosemary, Roasted with Confit Vegetables and Cambray Potatoes</i>	\$720.00
Hamburguesa de Res con Papas Fritas / <i>Beef Burger with Fried Potatoes</i>	\$490.00
Salmón Sellado con Especies y Verduras Salteadas / <i>Seared Salmon with Fine Herbs and Sautéed Vegetables</i>	\$695.00
Filete De Mero con Tabule Salsa De Tomate, Couscous de Verduras y Ensalada Fresca <i>Grouper Fillet with Tabbouleh, Tomato Sauce, Vegetable Couscous and Fresh Salad</i>	\$890.00
Dedos de Pollo Frito con Papas/ <i>Chicken Fingers with French Fries</i>	\$280.00
Pasta Penne Con Tomate Cherry y Ajo/ <i>Penne Pasta with Cherry Tomato and Garlic</i>	\$325.00
Mini Hamburguesa con Papas Fritas y Vegetales / <i>Mini Burger with French Fries and Vegetables</i>	\$320.00
Guarniciones / <i>Side Dishes</i>	\$180.00 each
Papas a La Francesa / <i>French Fries</i>	
Verduras al Vapor / <i>Steamed Vegetables</i>	
Arroz al Vapor / <i>Steamed Rice</i>	
Puré de Papa / <i>Mashed Potatoes</i>	
Salsa Mexicana / <i>Mexican Sauce</i>	
Complementos / <i>Complements</i>	
Plato De Fruta / <i>Fruit Plate</i>	\$250.00
Pan Challah / <i>Challah Bread</i>	\$280.00
Pan Pita / <i>Pita Bread</i>	\$280.00
Jugo De Uva Kosher (600ml) / <i>Grape Fruit Kosher Juice (600 ml)</i>	\$495.00
Postres / <i>Desserts</i>	\$250.00 each
Arroz Con Leche De Coco / <i>Coconut Milk Rice Pudding</i>	
Selección De Helados Parve / <i>Parve Ice Cream Selection</i>	
Pavlova De Frutos Rojos / <i>Red Fruit Pavlova</i>	
Brownie De Chocolate / <i>Chocolate Brownie</i>	
Vino / <i>Wine</i>	\$1,833.00
Teperberg, Cabernet Sauvignon	
Teperberg Rosé, Cabernet Sauvignon	
Teperberg Vision, Chardonnay Semillon	

PRICES ARE IN MEXICAN PESOS  
INCLUSIVE OF TAXES PLUS SERVICE CHARGE



NIZUC

RESORT & SPA

Comida y Cena / Lunch & Dinner

Menú de Lácteos / Dairy Menu

12:00pm -10:00pm

Ensalada Israelí Pepino, Jitomate, Cebolla Morada y Pimientos Picados Marinados Con Limón y Aceite De Oliva / <i>Israeli Salad with Chopped Cucumber, Tomato, Onion and Bell Pepper Marinated with Lime and Olive Oil</i>	\$280.00
Ensalada Clásica Jitomate, Pepino y Aguacate en Rodajas Marinados Con Limón y Aceite De Oliva/ <i>Classic Salad with Tomato, Cucumber and Avocado Marinated with Lime and Olive Oil</i>	\$390.00
Ensalada Cesar con Queso Parmesano / <i>Cesar Salad with Parmesan Cheese</i>	\$320.00
Ensalada Caprese con Jitomate, Queso Panela, Pesto de Albahaca / <i>Caprese Salad with Tomato, Panela Cheese and Basil Pesto</i>	\$430.00
Ensalada Niçoise con Atún Sellado / <i>Niçoise Salad with Sealed Tuna</i>	\$550.00
Hummus, de Garbanzo y Aceite De Oliva Con Pan Pita / <i>Hummus, Chickpea and Olive Oil with Pita Bread</i>	\$420.00
Guacamole & Tostadas / <i>Guacamole and Corn Chips</i>	\$350.00
Baba Ganoush, Dip De Berenjena Con Tahini y Ajonjolí <i>Baba Ganoush, Eggplant Dip with Tahini and Sesame Seed</i>	\$420.00
Tiradito De Salmon con Cebolla Morada, Limón y Aceite de Oliva / <i>Salmon Tiradito with Red Onion, Lime and Olive Oil</i>	\$590.00
Ceviche de Pescado con Salsa Mexicana y Tostadas / <i>Fish Ceviche with Mexican Sauce and Corn Chips</i>	\$590.00
Tostada de Atún, Marinado Con Soya, Chile, Ajo y Jengibre / <i>Tuna Tostada, Marinated with Soy Sauce, Chili, Garlic and Ginger</i>	\$550.00
Salmón Sellado con Especias y Verduras Salteadas / <i>Seared Salmon with Fine Herbs and Sautéed Vegetables</i>	\$695.00
Filete de Mero con Tabule Salsa De Tomate, Couscous de Verduras y Ensalada Fresca <i>Grouper Fillet with Tabbouleh, Tomato Sauce, Vegetable Couscous and Fresh Salad</i>	\$890.00
Dedos de Queso con Salsa de Tomate/ <i>Cheese Fingers with Tomato Sauce</i>	\$280.00
Pasta Penne Con Tomate Cherry y Ajo/ <i>Penne Pasta with Cherry Tomato and Garlic</i>	\$325.00
Pizza Margarita / <i>Margherita Pizza</i>	\$430.00
Fusilli Alfredo, con Salsa Cremosa y Queso / <i>Fusilli Alfredo with Creamy Sauce and Cheese</i>	\$350.00
Espagueti al Pesto con Parmesano <i>Basil Pesto Spaguetti with Parmesan Cheese</i>	\$350.00
Kugel de Papa, Gratin con Crema y Queso <i>Potato Kugel, Gratin with Cream and Cheese</i>	\$295.00
Quesadillas de Champiñones / <i>Mushroom Quesadillas</i>	\$350.00
Enchiladas de Verduras con Queso/ <i>Vegetables Enchiladas with Cheese</i>	\$420.00
Guarniciones / <i>Side Dishes</i>	\$180.00 each
Papas a La Francesa / <i>French Fries</i>	
Verduras al Vapor / <i>Steamed Vegetables</i>	
Arroz al Vapor / <i>Steamed Rice</i>	
Puré de Papa / <i>Mashed Potatoes</i>	
Salsa Mexicana / <i>Mexican Sauce</i>	
Complementos / <i>Complements</i>	
Plato De Fruta / <i>Fruit Plate</i>	\$250.00
Pan Challah / <i>Challah Bread</i>	\$280.00
Pan Pita / <i>Pita Bread</i>	\$280.00
Jugo De Uva Kosher (600ml) / <i>Grape Fruit Kosher Juice (600 ml)</i>	\$495.00
Postres / <i>Desserts</i>	\$250.00 each
Arroz Con Leche De Coco / <i>Coconut Milk Rice Pudding</i>	
Selección De Helados Parve / <i>Parve Ice Cream Selection</i>	
Pavlova De Frutos Rojos / <i>Red Fruit Pavlova</i>	
Brownie De Chocolate / <i>Chocolate Brownie</i>	
Vino / <i>Wine</i>	\$1,833.00
Teperberg, Cabernet Sauvignon	
Teperberg Rosé, Cabernet Sauvignon	
Teperberg Vision, Chardonnay Semillon	

PRICES ARE IN MEXICAN PESOS  
INCLUSIVE OF TAXES PLUS SERVICE CHARGE



## Cena Shabbat / *Shabbat Dinner*

Disponible con pedido anticipado antes de las 3:00pm

*Available with pre-order before 3:00pm*

Ensalada Israelií Pepino, Jitomate, Cebolla Morada y Pimientos Picados Marinados Con Limón y Aceite De Oliva / <i>Israeli Salad with Chopped Cucumber, Tomato, Onion and Bell Pepper Marinated with Lime and Olive Oil</i>	\$280.00
Ensalada de Col, Zanahoria Rayada y Mayonesa / <i>Coleslaw salad with Carrot and Mayonaise</i>	\$280.00
Hummus, de Garbanzo y Aceite De Oliva Con Pan Pita / <i>Hummus, Chickpea and Olive Oil with Pita Bread</i>	\$420.00
Baba Ganoush, Dip De Berenjena Con Tahini y Ajonjolí <i>Baba Ganoush, Eggplant Dip with Tahini and Sesame Seed</i>	\$420.00
Matbucha, Dip de Tomate y Pimientos con Especies/ <i>Matbucha, Tomato and Bell Pepper Dip with Fine Herbs</i>	\$420.00
Cholent, Guisado De Alubias, Papas y Carne De Res / <i>Cholent, White Bean Stew with Potatoes and Beef Meat</i>	\$2,500.00
Pollo Schnitzel con Salsa de Jitomate y Berenjena Salteada/ <i>Schnitzel Chicken with Tomato Sauce and Sautéed Eggplant</i>	\$1,380.00
Estofado De Pollo con Papas, Zanahoria, Calabaza y Tomate/ <i>Chicken Stew with Potatoes, Carrot, Zucchini and Tomato</i>	\$1,250.00
Pasta Penne con Albondigas de Res y Salsa Pomodoro / <i>Penne Pasta with Beef Meatballs and Pomodoro Sauce</i>	\$1,100.00
Guarniciones / <i>Side Dishes</i> Papas a La Francesa / <i>French Fries</i> Verduras al Vapor / <i>Steamed Vegetables</i> Arroz al Vapor / <i>Steamed Rice</i> Puré de Papa / <i>Mashed Potatoes</i> Salsa Mexicana / <i>Mexican Sauce</i>	\$180.00 each
Pan Challah / <i>Challah Bread</i>	\$280.00
Pan Pita / <i>Pita Bread</i>	\$280.00
Jugo De Uva Kedem / <i>Kedem Grape Juice</i>	\$495.00