

NIZUC RESORT & SPA CENTRO GASTRONÓMICO DE CANCÚN



Cuando viajas, muchas veces seleccionas el hotel por la propuesta de alimentos y bebidas en Cancún hay una dirección obligada: NIZUC Resort & Spa. No solo es uno de los hoteles más premiados de la región —en 2025 el resort y su spa lucen cinco estrellas de Forbes Travel Guide—; es, sobre todo, un microcosmos culinario donde cada restaurante tiene voz propia y un chef al frente con personalidad, técnica y relato.

Bajo la batuta del chef ejecutivo Sylvain Desbois (Maître Cuisinier de France), Nizuc orquesta una escena con seis conceptos bien definidos, experiencias especiales —cava Dom Pérignon en Ramona, Cava Santo Tomás en Terra Nostra— y una programación de cenas maridaje con chefs invitados. Desbois, francés afincado en México, impulsa el enfoque sensorial y de producto local del resort.

EL ARTE CULINARIO DE NIZUC: COCINA SENSORIAL, SEIS PERSONALIDADES

Ramona — Cocina mexicana contemporánea

Chef: Irving Cupul (Yucatán). La mesa insignia del hotel afina la tradición mexicana con técnica moderna: fondos profundos, texturas limpias, platos de mar y maíz con elegancia. Cupul dirige la cocina y firma menús degustación con guiños a herencia maya y productos del Golfo. Precio orientativo: menú degustación MXN\$2,900; maridaje sencillo MXN\$1,650 / premium MXN\$2,900. Reserva con tiempo si quieres la experiencia en la cava Dom Pérignon.

Recomendación:

- Degustación de temporada (12 tiempos).
- Antojitos de mar reinterpretados y salsas de chiles secos.

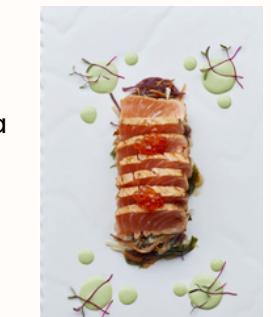


Indochine — Asia a fuego vivo

Chef: Saúl Aguirre (Méjico). La carta viaja de Tailandia a Japón con wok, sushi serio y un Pato Pekín que ya es clásico de la casa. Hay incluso barras y cenas especiales tipo omakase en algunas temporadas; revisa agenda. Horario: cena 18:00–22:30. Precios orientativos: gyoza de cerdo Kurobuta ~MXN\$550; rollos y sashimi selecto MXN\$415–1,450; Pato Pekín para 2 ~MXN\$2,650.

Recomendación:

- Pato Pekín (para compartir).
- Black cod glaseado con miso.
- Algún roll signature (Shibuya, Indochine).



NI — Perú frente al Caribe

Chef: Adalberto Rueda (Veracruz). Uno de los veteranos del equipo, especialista en cocina peruana: **ceviches y tiraditos** impecables, tacu tacu y arroz chufa que saben a mar y wok. **Abre al mediodía** y es el lugar perfecto para comer mirando el mar.

Recomendación:

- Ceviche Sensación (best seller de la casa).
- Tiradito de pesca del día con maracuyá.
- Anticucho de pulpo a la parrilla.

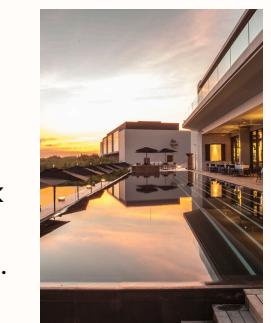
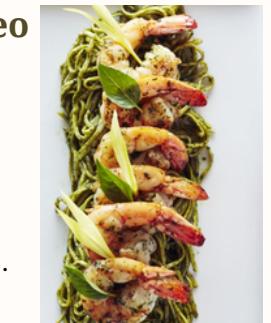


Terra Nostra — Mediterráneo

Chef: Álvaro Corona (Méjico). El italiano-mediterráneo del resort combina pastas artesanales, pizzas de horno y platos de temporada. En la **Cava Santo Tomás** se ofrecen cenas maridadas (agenda limitada). Precios orientativos: burrata & pomodoro ~MXN\$595; ensaladas ~MXN\$315–430; pizza de 4 quesos ~MXN785.

Recomendación:

- Pasta fresca del día o risotto.
- Cola de langosta pochada o rack de cordero (según temporada).
- Postre clásico: tiramisú o pavlova.



La Punta Grill & Lounge — Parrilla abierta al mar

Chef: Antonio Ramírez (Méjico). Especialidad en cortes (tomahawk, rib eye) y mariscos a la brasa (bogavante, camarón tigre). Cocina directa, humos limpios, salsas a punto. Precios orientativos (carta pública): entradas desde ~MXN\$280–510; selección de cortes premium y mariscos por peso.

Recomendación:

- Tomahawk para compartir.
- Pesca entera al grill (por kilo).
- Ceviche de la casa.





Café de la Playa — Desayuno y brunch con panadería fina

Buffet/à la carte con fruta tropical, jugos, repostería y antojitos al momento. Domingo de brunch muy completo.



EXPERIENCIAS GOURMET: CAVAS, MIXOLOGÍA Y COCINAS ESPECIALIZADAS

- Cava Dom Pérignon en Ramona:** catas privadas y cenas maridaje en la renovada cava del restaurante insignia, a cargo de Sylvain Desbois. Cupos limitados: Máximo 12 personas.
- Cava Santo Tomás en Terra Nostra:** cena de seis tiempos con vinos del Valle de Guadalupe. Cupos limitados: Máximo 12 personas.
- Cena maridaje:** "Tequila Journey", clase de sushi en Indochine y otras aventuras gastronómicas según calendario.
- Kosher:** cocinas especializadas e independientes, con supervisión rabínica en sitio.



POR QUÉ NIZUC ES "EL" CENTRO GASTRONÓMICO DE CANCÚN

Porque en su arte culinario, hay chefs de autor, método y propuestas innovadoras, el liderazgo de Sylvain Desbois reinventa con creatividad, forma talento joven y fomenta colaboraciones; esa coherencia se percibe desde el desayuno hasta un delicioso cocktail en el Habana Bar. El sello distintivo 2025 Forbes Travel Guide refuerza un punto muy representativo del Resort NIZUC: cada detalle es personalizado e impecable.



LOS ARTISTAS DEL ARTE CULINARIO DE NIZUC



Sylvain Desbois — Chef Ejecutivo.

Originario de Bretaña, formado en la escuela clásica francesa y parte de los Maîtres Cuisiniers de France. En NIZUC impulsa experiencias de alto nivel (Chef's Table, cavas) y un ideario de cocina sensorial con producto local.



Irving Cupul — Chef de Ramona.

Yucateco; reinterpreta tradición maya y mexicana con técnica moderna. Ha liderado cenas de autor.



Saúl Aguirre — Chef de Indochine.

Mexicano con formación en cocinas asiáticas; su carta viaja por Japón, Tailandia, India y China. El Pato Pekín es su estandarte.



Adalberto Rueda — Chef de NI.

Veracruzano y especialista en cocina peruana; domina ceviches, tiraditos y arroces salteados. NI es el único restaurante de comida Peruana en todo Cancún.



Álvaro Corona — Chef de Terra Nostra.

Conduce el mediterráneo de NIZUC: pastas, horno de leña y platos estacionales; también participa en cenas en cava.



Antonio Ramírez — Chef de La Punta

Grill & Lounge. Parrilla franca de mar y tierra: cortes premium y mariscos al fuego, con salsas precisas.)

LA RECOMENDACIÓN PERSONAL

En busca de experiencias gastronómicas, planea tu ruta completa en NIZUC: Desayuno en el restaurante La Playa, come delicias peruanas con vista al mar en NI, para una ambiciosa cena maridaje Terra Nostra es una excelente opción.

Otra recomendación para comer es el restaurante La Punta con cortes extraordinarios y vista al caribe y por la noche nuevas experiencias de cenas maridaje en Indochine, viaje de sabores asiáticos y Ramona con la innovación de cocina mexicana.

Nota importante: no necesitas estar hospedado para disfrutar los restaurantes de NIZUC.

Reserva: En [OpenTable](#) o en la página web de [NIZUC.com](#) y asegura tu mesa. Sin importar donde te hospedes en Cancún, si amas la gastronomía y el buen comer, incluye una visita a NIZUC y experimenta lo que es la cocina sensorial, que sin duda elevará todos tus sentidos.

NOTA: MENÚS Y PRECIOS CAMBIAN SEGÚN TEMPORADA.

