



YUCAS MARE

Terminar el 2023 rodeada de iglús junto al mar

# ES YUCAS MARE

MENÚ NOCHEVIEJA





YUCAS MARE

*Copa de prosecco de la casa de bienvenida*

## APERITIVO

Carpaccio de solomillo de ternera con caviar de roquefort y helado de mostaza antigua

Croqueta de carne de ciervo con salsa bull

Ensaladilla con gamba de la huelva y anguila ahumada

Sushi o sopa miso

## ENTRANTE

Para compartir

Ensalada templada de magret de pato con brotes tiernos, granada, mango con dressing cítrico

## PARA REFRESCAR PALADAR

Sorbete de limón con hierbabuena

## SEGUNDO

A elegir entre:

Corvina al horno con aderezo cítrico y lemon glass acompañado con judías verdes con crujiente de panko y puré de patatas con naboapio

o

Solomillo de ternera con virutas de foie gras con salsa de boletus y aceite de tomillo acompañado con milhoja dauphinoise y verduras de temporada

## POSTRE

" Primer pecado del año "

Coulant de chocolate relleno de cerezas con coulis de frutos rojos y crumble

## CUENTA REGRESIVA

Recibimos el 2024 con uvas de la suerte y cotillón

### VINOS & BODEGA

2 Consumisiones

Vino Blanco ESTRO Chardonnay Astoria

Vino Tinto IL PURO Merlot Astoria

(Agua, refrescos, cerveza, café o infusiones)

150€

CONTINUA LA FIESTA Y DA LA BIENVENIDA AL  
2024 EN **MAR DE COPAS (PLANTA -2)**  
CON 2 HORAS DE BARRA LIBRE POR

190€

\*La barra libre no incluye ningún tipo de cóctel





YUCASMARE

*Welcome glass of prosecco wine*

## APPETIZER

Beef sirloin carpaccio with Roquefort caviar  
and old mustard ice cream

Venison croquette with bull sauce

Salad with Huelva prawns and smoked eel

Sushi or miso soup

## STARTER

To share

Warm duck breast salad with tender sprouts,  
pomegranate and mango with citrus dressing.

## TO REFRESH YOUR TASTE

Lemon sorbet with spearmint

## MAIN COURSE

Choose from:

Baked sea bass with citrus dressing and lemon glass  
served with green beans with panko crunch and  
mashed potatoes with naboapio

or

Beef tenderloin with foie gras shavings, boletus  
sauce and thyme oil, served with mille-feuille  
dauphinoise and seasonal vegetables.

## DESSERT

"First sin of the year"

Cherry-filled chocolate coulant with red fruit coulis  
and crumble

## COUNTDOWN

We welcome the year 2024 with lucky grapes and  
cotillion

## WINES

2 Drink

White wine ESTRO Chardonnay Astoria

Red wine IL PURO Merlot Astoria

(Water, drinks, beer, coffee or tea)

150€

CONTINUES THE PARTY AND WELCOMES  
2024 AT **MAR DE COPAS** (FLOOR -2)  
WITH 2 HOURS OPEN BAR FOR



190€

\*The open bar does not include any cocktails.