



C A S C A D A

M A R B E L L A

---

**MENÚS DE GRUPOS • GROUP MENUS**

---

# Cimbarra

### PARA EMPEZAR • STARTERS (A COMPARTIR | TO SHARE)

- Ensalada de temporada  
*Seasonal salad*
- Berenjena frita con tempura de temporada  
*Fried aubergine with seasonal tempura*
- Pan de cristal a la parrilla con mantequilla de trufa casera  
*Cristal bread on the grill with homemade truffle butter*

### PLATO PRINCIPAL • MAIN COURSE (PEDIDO ANTICIPADO | PRE-ORDER)

- Abánico Ibérico  
*Iberian abánico*
- Catch of the day  
*Pesca del día*
- Plato vegetariano de temporada  
*Seasonal vegetarian dish*

Servido con puré de patatas con rábano picante y ensalada verde  
*Served with homemade mashed potatoes with horseradish and green salad*

### POSTRE • DESSERT

- Postre del día  
*Dessert of the day*

### 37,5€

PERSONA/PERSON

No incluye bebidas  
(bebidas a la carta)

*No drinks included  
(drinks à la carte)*

### 67,5€

PERSONA/PERSON

Con 2 horas sin límite  
de vino de la casa,  
cerveza de barril,  
refrescos y agua

*With 2 hours of  
unlimited house wine,  
draft beer, soft drinks  
and water*

#### VINOS/WINES

Tinto: Martínez La Cuesta  
Blanco: Vidilla  
Rosado: Brosao

### 87,5€

PERSONA/PERSON

Con 2 horas sin límite  
de vino premium,  
cerveza de barril,  
refrescos y agua

*With 2 hours of  
unlimited premium  
wine, draft beer, soft  
drinks and water*

#### VINOS/WINES

Tinto: Lopez Cristobal  
Blanco: Lagar de Cervera  
Rosado: Otazu

# Fervanza

## PARA EMPEZAR • STARTERS (A COMPARTIR | TO SHARE)

- Ensalada de temporada  
*Seasonal salad*
- Ceviche de temporada  
*Seasonal ceviche*
- Berenjena frita con tempura de temporada  
*Fried aubergine with seasonal tempura*
- Pan de cristal a la parrilla con mantequilla de trufa casera  
*Cristal bread on the grill with homemade truffle butter*

## PLATO PRINCIPAL • MAIN COURSE (PEDIDO ANTICIPADO | PRE-ORDER)

- Solomillo de ternera  
*Beef filet*
- Pesca del día  
*Catch of the day*
- Plato vegetariano de temporada  
*Seasonal vegetarian dish*

Servido con puré de patatas con rábano picante y ensalada verde  
*Served with homemade mashed potatoes with horseradish and green salad*

## POSTRE • DESSERT

- Desert of the day  
*Postre del día*

45€

PERSONA/PERSON

No incluye bebidas  
(bebidas a la carta)

*No drinks included  
(drinks à la carte)*

75€

PERSONA/PERSON

Con 2 horas sin límite  
de vino de la casa,  
cerveza de barril,  
refrescos y agua

*With 2 hours of  
unlimited house wine,  
draft beer, soft drinks  
and water*

### VINOS/WINES

Tinto: Martínez La Cuesta  
Blanco: Vidilla  
Rosado: Brosao

95€

PERSONA/PERSON

Con 2 horas sin límite  
de vino premium,  
cerveza de barril,  
refrescos y agua

*With 2 hours of  
unlimited premium  
wine, draft beer, soft  
drinks and water*

### VINOS/WINES

Tinto: Lopez Cristobal  
Blanco: Lagar de Cervera  
Rosado: Otazu

# La Concha

## SELECCIÓN FRÍA • COLD SELECTION

- Salmorejo  
*Salmorejo*
- Galleta con queso azul y marmelada casera  
*Cracker with blue cheese and homemade jam*
- Mini lingote de salmon  
*Salmon ingot*

## SELECCIÓN CALIENTE • HOT SELECTION

- Croquetas de setas  
*Mushroom croquettes*
- Pincho de pollo piri piri  
*Piri piri chicken skewer*
- Pincho de Abanico Iberico  
*Abanico Ibérico skewer*

Servido con conos de patatas fritas, mayonesa trufada y ensalada verde  
*Served with French fries cones, truffle mayo and green salad*

## SELECCIÓN DULCE • SWEET SELECTION

- Mini brownie  
*Mini brownie*

60€

PERSONA/PERSON

Con 2 horas sin límite de vino de la casa, cerveza de barril, refrescos y agua

*With 2 hours of unlimited house wine, draft beer, soft drinks and water*

### VINOS/WINES

Tinto: Martínez La Cuesta  
Blanco: Vidilla  
Rosado: Brosao

80€

PERSONA/PERSON

Con 2 horas sin límite de vino premium, cerveza de barril, refrescos y agua

*With 2 hours of unlimited premium wine, draft beer, soft drinks and water*

### VINOS/WINES

Tinto: Lopez Cristobal  
Blanco: Lagar de Cervera  
Rosado: Otazu

la concha

# Sierra Blanca

## SELECCIÓN FRÍA • COLD SELECTION

- Puerro con salsa XO y pistachos  
*Leek with XO sauce and pistachios*
- Mini tartaleta de salsa gribiche y anchoa  
*Mini gribiche sauce and anchovy tartlet*

## SELECCIÓN CALIENTE • HOT SELECTION

- Croquetas de setas  
*Mushroom croquettes*
- Langostino torpedo con salsa de chile dulce  
*Torpedo prawn with sweet chilli sauce*
- Tomatito asado con queso de cabra y miel de romero  
*Roasted cherry tomato with goat's cheese and rosemary honey*
- Pincho de pollo piri piri  
*Piri piri chicken skewer*
- Pincho de Abanico Iberico  
*Abanico Ibérico skewer*

Servido con conos de patatas fritas, mayonesa trufada y ensalada verde  
*Served with French fries cones, truffle mayo and green salad*

## SELECCIÓN DULCE • SWEET SELECTION

- Trufas de chocolate  
*Mini brownie*
- Mini cheesecake  
*Mini cheesecake*

70€

PERSONA/PERSON

Con 2 horas sin límite de vino de la casa, cerveza de barril, refrescos y agua

*With 2 hours of unlimited house wine, draft beer, soft drinks and water*

### VINOS/WINES

Tinto: Martínez La Cuesta  
Blanco: Vidilla  
Rosado: Brosao

90€

PERSONA/PERSON

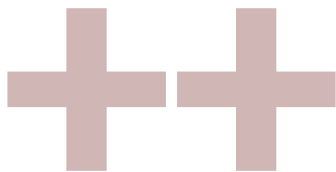
Con 2 horas sin límite de vino premium, cerveza de barril, refrescos y agua

*With 2 hours of unlimited premium wine, draft beer, soft drinks and water*

### VINOS/WINES

Tinto: Lopez Cristobal  
Blanco: Lagar de Cervera  
Rosado: Otazu

sierra blanca



## BEBIDAS • DRINKS

---

- +1 hora de bebidas: 12€/pp (18€ con vinos premium)  
*+1 hour of drinks: 12€/pp (18€ with premium wines)*
- Café, té: 2,50€/pp  
*Coffee, tea*
- Mojito, Margarita o Espresso Martini: 8€/pp  
*Mojito, Margarita or Espresso Martini*
- Sangría signature de Cascada: 6€/pp  
*Signature Sangría of Cascada*

## ESTACIONES • STATIONS

---

- Estación de jamón ibérico: 10€/pp  
*Ham station*
- Pata y cortador de jamón: 450€  
*Ham leg and live cutting*
- Estación de quesos: 10€/pp  
*Cheese station*
- Puros y destilados: 1,250€  
(incluye 1 botella de Macallan 12 Double Cask, 1  
botella de Rémy Martin VSOP y 15 puros Cohiba)  
*Cigars & Spirits: 1,250€*  
(includes 1 bottle of Macallan 12 Double Cask, 1 bottle of  
Rémy Martin VSOP, and 15 Cohiba cigars)

---

A MEMBER OF **GRUPO LA FAMILIA**

---



C A S C A D A

M A R B E L L A

Urbanización La Montua 39, 29602 Marbella, Málaga, Spain  
**+34 623 001 465** • [cascadamarbella.com](http://cascadamarbella.com) • [events@cascadamarbella.com](mailto:events@cascadamarbella.com)