



C A S C A D A

M A R B E L L A

DESDE 2020

Cascada ofrece una experiencia única, fusionando el descubrimiento de la naturaleza con la inspiración culinaria de nuestros chefs de renombre, los hermanos Mathieu y Jacques Lagarde. Rodeados de proveedores locales y nuestras tierras en Istán, evolucionamos al ritmo de las estaciones para proponer un menú rico en sabor y carácter, complementado con nuestros cócteles exclusivos y una selecta carta de vinos. Ya sea en nuestra terraza de verano o junto a la chimenea en invierno, les damos la bienvenida durante todo el año para disfrutar de nuestras creaciones.

Cascada offers a unique experience, blending nature discovery with culinary inspiration from our renowned chefs, brothers Mathieu and Jacques Lagarde. Surrounded by local suppliers and our lands in Istán, we evolve with the rhythm of the seasons to propose a menu rich in flavour and character, complemented by our signature cocktails and a curated wine list. Whether on our summer terrace or by the fireplace in winter, we welcome you throughout the year to enjoy our creations.

MENU DEGUSTACIÓN

5 pasos 85€

maridaje de charcutería 20€

maridaje de vinos 35€

Este menú está diseñado para ser disfrutado por toda la mesa. Todos los comensales en una mesa deben optar por el menú degustación.

DEGUSTATION MENU

5 courses 85€

charcuterie matching 20€

wine pairing 35€

This menu is designed to be enjoyed by the entire table. All guests at one table must opt for the degustation menu.

Para obtener información sobre alergias, visita cascadamarbella.com o busca ayuda de nuestro equipo.

To learn about allergies, visit cascadamarbella.com or seek assistance from our team.

Para empezar | To start

Pan de cristal a la parrilla <i>Cristal bread on the grill</i>	2
Pan de cristal, AOVE Oro Bailén <i>Cristal bread, AOV Oro Bailén</i>	2,5
Pan de cristal, grasa de ternera, queso azul <i>Cristal bread, beef fat, blue cheese</i>	4
Pan de cristal, mantequilla de trufa <i>Cristal bread, truffle butter</i>	6
Pan de cristal, crema de aguacate ahumado de Istán <i>Cristal bread, smoked avocado purée from Istán</i>	6
Paleta Ibérica 100%	18
Jamón de Bellota 100% Ibérico	24
Charcutería del día <i>Charcuterie of the day</i>	22
Queso del día <i>Cheese of the day</i>	9

Entrantes | Starters

Foie gras au torchon

19

Cognac, vainilla de Tahití, mermelada de temporada, pan de campo

Foie gras au torchon

Cognac, Tahitian vanilla, seasonal jam, country bread

Dorada y fresas

16

dorada curada, fresas, pepino baby y eneldo,
vinagre de Chardonnay

Sea bream & strawberries

*cured sea bream, strawberries, baby cucumber & dill,
Chardonnay vinegar*

Berenjena y gel de miel de caña

12,5

semillas de hinojo, hierbas y almendras, gel de miel de caña,
puré de berenjena

Eggplant & sugar cane

*fennel seeds, herbs and almonds battered eggplant, sugar cane
honey gel, eggplant purée*

Remolacha y avellana

14

puré de remolacha ahumada con romero, confit de remolacha
baby, praliné de avellana, remolacha en escabeche

Beetroot & hazelnut

*rosemary smoked beetroot purée, baby beetroot confit, hazelnut
praliné, pickles*

Patatas baby

14

patatas baby confitadas en puré y fritas, con salsa de ajo,
chalotas caramelizadas y cebollas en escabeche

Baby potatoes

*confit, mashed and fried baby potatoes, garlic sauce, caramelised
shallots, pickles onions*

Espárragos y kiwi

14

espárragos frescos kiwi, salsa de perejil y rúcula

Asparagus & kiwi

fresh asparagus & kiwi, parsley & rocket sauce

A la parrilla | On the grill

Salchicha casera cerdo y ternera, orégano, brie de cabra, uva pasa, aioli de puerro verde <i>Homemade sausage</i> <i>pork and beef, oregano, goat's brie, dried grapes, green leek aioli</i>	16
Lubina, reducción de bogavante y pescado, aceite bogavante <i>Sea bass, lobster and fish bone bisque, lobster oil</i>	27
Corvina, salsa de almeja, mejillones, algas <i>Corvina, clams and mussels sauce, seaweed</i>	32
Pollo piri piri <i>Peri peri chicken</i>	20
Aguja ibérica, reducción de jamón y majado de avellanas <i>Pork collar, infused Iberian jamón jus, hazelnut condiment</i>	24
Pata de chivo, jus <i>Baby goat leg, jus</i>	32
Solomillo de vaca, salsa de pimienta blanca y jugo de carne <i>Beef fillet, white pepper sauce, beef jus</i>	35
Chuletón de ternera supremo madurado, salsa de pimienta, chimichurri envejecido <i>Matured supreme prime rib steak, pepper sauce, aged chimichurri</i>	85/kg

Otros platos | Other mains

Coliflor asada, sabayón bearnesa

19

coliflor asada con aliño de chalota y estragón, coliflor encurtida y sabayón caliente de bearnesa

Roasted cauliflower, béarnaise sabayon

roasted cauliflower, tarragon & shallot dressing, pickled cauliflower, béarnaise sabayon

Cebolla y Boffard

19

cebollas caramelizadas, espuma de Boffard y pan, crutones, jugo de cebolla

Onion & Boffard

caramelized onions, Boffard and bread espuma, croutons, onion jus

Nuestro ratatouille

22

ratatouille moderna con berenjena ahumada, tomate confitado, pimiento amarillo, calabacín y aceite de hierbas

Our ratatouille

modern ratatouille with smoked aubergine, confit tomato, yellow pepper, courgette and herb oil

Sides | Guarnición

Puré de patatas y rábano picante

7

Mashed potatoes and horseradish

Chirivías glaseadas y romesco

8

Glazed parsnips and romesco

Batata asada con mantequilla de ajo negro

8

Roasted sweet potato & black garlic butter

Ensalada fresca, aderezo de limón caramelizado y miel

8

Fresh salad, caramelized lemon and honey dressing

Postres | Desserts

Mango y Almendras	10
mango comprimido, mermelada de mango quemado, espuma de almendra, praliné de almendra, almendras fritas y hierba luisa fresca	
Mango & Almonds	
<i>compressed mango, burnt mango jam, almond espuma, almond praline, fried almonds & fresh lemon verbena</i>	
Milhojas de filo, vainilla Tahití, fruta de la pasión y ron	12
crema diplomática de vainilla Grand Cru Bora Bora, fruta de la pasión y ron	
Filo millefeuille, Tahitian vanilla, passionfruit & rum	
<i>Grand Cru Bora Bora vanilla diplomate cream, passionfruit and rum</i>	
Crème brûlée	9
crème brûlée infusionada con heno ahumado	
Crème brûlée	
<i>infused crème brûlée with smoked hay</i>	
Turrón Helado, Naranja Confitada y Chocolate	12
turrón helado de pistacho, almendra y avellana, espuma de chocolate 70%, naranja confitada	
Frozen Nougat, Orange Confit, Chocolate	
<i>pistachio, almonds and hazelnut frozen nougat, 70% chocolate espuma, orange confit</i>	

Niños | Kids

Pasta con tomate o boloñesa	9,5
Tomato sauce or bolognese pasta	
Filete de pollo empanado con patatas fritas	12,50
Deep fried chicken filet with French fries	
Hamburguesa con queso y patatas fritas	13
Kid's cheeseburger with French fries	