Menu

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 empezar | To start

Pan de cristal a la parrilla 2
Cristal bread on the grill
Gluten

Pan de cristal con Aceite de Oliva Virgen Extra de Jaén (Oro Bailén) 2,5
Cristal bread with Extra Virgin Olive Oil from Jaén (Oro Bailén)
Gluten

Pan de cristal con grasa de ternera y queso azul 4
Cristal bread with beef fat and blue cheese
Gluten, Lactosa | Gluten, Dairy

Pan de cristal con mantequilla de trufas y polvo de setas 6
Cristal bread with truffle butter and mushroom powder
Gluten, Lactosa | Gluten, Dairy

Pan de cristal con crema de aguacate ahumado de Istán 6
Cristal bread with smoked avocado purée from Istán
Gluten

Queso del día 9
Cheese of the day
Lactosa, Gluten, Nueces | Dairy, Gluten, Nuts

Paleta Ibérica 100% 18

Jamón de Bellota 100% Ibérico 24

Charcutería del día 22
Charcuterie of the day
Gluten | Gluten

Entrantes | Starters

Berenjenas & miel de cana 12,5
Berenjena en rebozado de semillas de hinojo, hierbas y almendras, acompañada de un puré de berenjena sedoso y un delicado gel de miel de caña.
Eggplant & sugar cane
Eggplant in a fennel seed, herb, and almond batter, paired with silky eggplant purée and a delicate sugarcane honey gel
Frutos secos, Semillas | Nuts, Seeds

Remolacha & avellana 14
Puré de remolacha ahumada con romero, acompañado de confit de remolacha baby, praliné de avellana y remolacha en escabeche, realizado para un equilibrio de sabores terrosos, nuez y ligeramente ácidos.
Beetroot & hazelnut
Rosemary-smoked beetroot purée with baby beetroot confit, hazelnut praliné, and pickled beetroot, realised for a balance of earthy, nutty, and tangy notes.
Frutos secos | Nuts

Pargo y granada 16
Tartar de pargo fresco, zumo de granada vibrante, aceite aromático de hoja de higuera, albahaca morada fragante & un delicado toque de vinagre de Merlot.
Red snapper & pomegrenate
Fresh red snapper tartare, vibrant pomegranate juice, fragrant fig leaf oil, aromatic purple basil & a delicate touch of Merlot vinegar.
Pescado | Seafood

Foie Gras 19
Foie Gras 'au Torchon' marinado con vainilla de Tahití, Cognac, acompañado de nuestro 'Pain de Campagne' al carbon vegetal, y una mermelada de fruta de temporada casera.
Foie Gras
Foie Gras 'au Torchon' marinated with Tahitian vanilla and Cognac, served with our Vegetal charcoal 'Pain de Campagne' and a homemade seasonal fruits marmalade.
Gluten, Alcohol | Gluten, Alcohol

Entrantes | Starters

Puerro y uvas 14
Puerro a la parrilla con uvas ahumadas y caramelizadas, delicado pepino encurtido & un refrescante zumo de pepino,
uva y espinacas.
Leek & grapes
Grilled leek with smoky, caramelised grapes, delicate pickled cucumber & a refreshing cucumber, grape and spinach juice.

Topinambur & patatas 14
Espuma sedosa de patata ahumada con roble, topinambur confitado dulce, delicado topinambur encurtido & crujientes
chips de topinambur.
Topinambour & potatoes
Oak-smoked potato purée espuma, topinambour confit, pickled topinambour & topinambour chips.
Lactosa | Dairy

A la parrilla | On the grill

Lubina 27
Rico y marino, con un profundo sabor a crustáceos proveniente de una bisque elaborada con espinas de pescado tostadas y carcasas de bogavante. El aceite de bogavante aporta dulzor y profundidad, y la salsa se termina con vainilla de Tahití, aportando una redondez aromática sutil mientras la lubina se mantiene limpia y delicada.
Sea bass
Rich and marine, with deep crustacean flavor from a bisque made with toasted fish bones and lobster shells. The lobster oil adds sweetness and depth, and the sauce is finished with Tahitian vanilla, bringing a subtle aromatic roundness while the sea bass remains clean and delicate.
Pescado, mariscos, crustáceos, lácteos, cebolla, ajo | Fish, seafood, crustaceans, dairy, onion, garlic

Corvina 32
Sabrosa y salina, equilibrada por una dulzura suave de la salsa de chocolate blanco. El aceite de puerro aporta suavidad y redondez, mientras el pescado se pincela con alga nori, aportando profundidad umami y un sutil aroma marino.
Corvina
Savory and briny, balanced by gentle sweetness from the white chocolate sauce. Leek oil adds softness and roundness, while the fish is brushed with nori seaweed, giving umami depth and a subtle marine aroma.
Pescado, mariscos, moluscos, lácteos, cebolla, ajo | Fish, seafood, shellfish, dairy, onion, garlic

A la parrilla | On the grill

Salchicha Casera 16

Una mezcla de cerdo y ternera sazonada con orégano aromático, complementada por la cremosidad rica del brie de cabra. Las pasas secas aportan un toque de dulzura, equilibrado por el suave y sabroso aioli de puerro verde.

Homemade Sausage

A blend of pork and beef seasoned with aromatic oregano, complemented by the creamy richness of goat's brie. The dried grapes introduce a touch of sweetness, perfectly balanced by the smooth and savory green leek aioli.

Lactosa, Huevos | Dairy, Eggs

Aguja ibérica 24

Cerdo jugoso y sabroso, con notas profundas de curación aportadas por el jugo de jamón. El condimento de avellanas se realza con ralladura de limón y perejil, aportando frescura y equilibrio a la riqueza del plato.

Pork Collar

Juicy and savory pork with deep cured notes from the jamón jus sauce. The hazelnut condiment is brightened with lemon zest and parsley, adding freshness and balance to the richness.

Lácteos, frutos secos | Dairy, nuts

Solomillo de vaca 35

Sabor limpio y elegante de la ternera, con un picante suave de pimienta blanca. El cebollino fresco aporta ligereza y frescor, mientras el jugo refuerza la profundidad y el carácter sabroso.

Beef fillet

Clean, elegant beef flavor with mild heat from white pepper. Fresh chives bring lift and freshness, while the jus reinforces depth and savoriness.

Lácteos, cebolla, ajo | Dairy, onion, garlic

Chuletón del día 85/kg

Carne de vacuno nacional con una maduración de entre 45 y 60 días. Matices de grasa intramuscular y queso. Servido poco hecho. Corte con carácter, con hueso, con mucha grasa, no recomendado para personas que gustan de carnes muy tiernas y con poca grasa. Servido con chimichurri y salsa de pimienta negra.

Prime rib steak of the day

National beef aged between 45 and 60 days. Intramuscular fat and cheese nuances. Served rare. Cut with character, on the bone, with a lot of fat, not recommended for people who like very tender meat with little fat. Served with both chimichurri and black pepper sauce.

Lactosa | Dairy

Pollo Piri Piri 22
Muslo deshuesado, adobo picante portugués, salsa de chile.
Peri Peri chicken
Deboned thigh, Portuguese spicy marinade, chilli sauce.

Pata de chivo lechal
Muslos de chivo de producción local, salados, confitados y a la parrilla. Servido con jugo elaborado con sus propios huesos.
Baby goat leg 20
Locally sourced goat legs, salted, confit, and grilled. Served with jus made from its own bones.
Lactosa | *Dairy*

Otros platos | Other mains

Coliflor asada con Sabayón Bearnesa 19
Coliflor asada con aliño de chalota y estragón, coliflor encurtida y sabayón caliente de bearnesa.
Roasted cauliflower with Béarnaise Sabayon
Roasted cauliflower, tarragon & shallot dressing, pickled cauliflower, béarnaise sabayon.
Lácteos | *Dairy*

Cebolla & Boffard 19
Una interpretación moderna de la sopa de cebolla francesa. Caramelizamos las cebollas con tomillo de nuestro jardín, preparamos un rico jugo de cebolla a partir de los recortes, lo coronamos con crutones de nuestro pan de masa madre casero. El plato se completa con una espuma ligera y aireada hecha a partir de la miga de pan y queso Boffard de Cantabria.
Onion & Boffard
A modern interpretation of French onion soup. We caramelize onions with thyme from our garden, create a rich onion jus from the trimmings, and top it with homemade sourdough croutons. The dish is completed with a light, airy espuma made from the soft part of the bread and Cantabrian Boffard.
Gluten, Lactosa | *Gluten, Dairy*

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.

Guarnición | Side dishes

Puré de patatas y rábano picante 7
Mashed potatoes and horseradish
Lactosa | Dairy

Chirivías glaseadas y romesco 8
Glazed parsnips & romesco
Lácteos, frutos secos| Dairy, nuts

Batata Asada con Mantequilla de Ajo Negro 8
Batata asada con mantequilla de ajo negro y semillas tostadas
Roasted Sweet Potato & Black Garlic Butter
Roasted sweet potato with black garlic butter and toasted seeds
Lácteos, semillas | Dairy, seeds

Ensalada Fresca 8
Una mezcla crujiente de Treviso, frisée y lechuga, aliñada con un aderezo de limón caramelizado y miel. Completada con cebolla encurtida y semillas de mostaza para un toque vibrante y delicioso.
Fresh Salad
A vibrant mix of Treviso, frisée, and crisp lettuce, perfectly balanced with a caramelized lemon and honey dressing. Finished with tangy pickled onions and delicate mustard seeds for a refreshing and flavorful bite.
Mostaza| Mustard

Menú infantil | Kids' menu

Pasta con tomate 9.5
Pasta with tomato sauce
Gluten, Lactosa | Gluten, Dairy

Pasta Boloñesa 9.5
Pasta Bolognese
Gluten, Lactosa | Gluten, Dairy

Filete de pollo empanado con patatas fritas 12.5
Deep fried chicken filet with French fries
Gluten, Huevos | Gluten, Eggs

Hamburguesa con queso y patatas fritas 13
Salsa a elegir: Mayonesa de Trufa o Alioli.
Kid's cheeseburger with French fries
Sauce to choose: Truffle Mayonnaise or Alioli.
Gluten, Lactosa, Huevos | Gluten, Dairy, Eggs

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
Compressed mango, burnt mango jam, almond espuma, almond praline, fried almonds & fresh lemon verbena.
Frutos secos | Nuts

Crème brûlée 9
Crème brûlée infusionada con heno ahumado.
Crème brûlée
Infused crème brûlée with smoked hay.
Lactosa, Gluten, Huevos | Dairy, Gluten, Eggs

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
Pistachio, almonds and hazelnut frozen nougat, 70% chocolate espuma, orange confit.
Lácteos, Frutos secos | Dairy, Nuts

Milhojas de Filo, vainilla Tahití, fruta de la pasión y ron 12
Nuestra vainilla de Tahití, reconocida como la mejor del mundo de 2020 a 2024, se utiliza en su totalidad. Las semillas enriquecen la crema diplomática, una versión ligera de la crema pastelera con nata montada y un toque de ron. Capas de delicada masa filo y gel de fruta de la pasión, infusionado con la vaina de vainilla.
Filo Millefeuille, Tahitian vanilla, passion fruit, and rum
Our Tahitian vanilla, recognized as the best in the world from 2020 to 2024, is used in its entirety. The seeds enrich the diplomat cream, a lightened version of crème pâtissière with whipped cream and a touch of rum. Layered between delicate filo pastry and accented with passionfruit gel, infused with vanilla bean.
Lactosa, Huevo, Gluten | Dairy, Egg, Gluten