



menú

CELEBRACIÓN

con sugerencias de maridaje

CELEBRATION

menu

with pairing suggestions



C A S C A D A

M A R B E L L A

24/12/21-02/01/22

Entrantes Starters

Foie gras casero con su brioche

Homemade foie gras with brioche 19€

MR Naturalmente Dulce, Molino Real, Málaga (4,50€)

Ceviche de corvina con hoja de higuera

Corvina ceviche with fig leaf 22€

Mountain Blanco, Moscatel Seco y Afrutado, Málaga (5€)

Ensalada de remolacha con
queso de cabra y almendras

*Beetroot salad with
goat cheese and almonds* 13€

Otazu Chardonnay, Navarra (5,50€)

Raviole de gambas con "bisque"

Raviole of gambas with "bisque" 19€

Cava Rovellats Brut Nature Gran Reserva (42 meses) (4,50€)

Guarniciones Sides

Pan de cristal a la parrilla
con mantequilla de trufa

Cristal bread on the grill with truffle butter 4€

Pan de cristal a la parrilla
con grasa y queso azul

*Cristal bread on the grill
with fat and blue cheese* 4€

Principales Mains

Rodaballo con acedera, alcaparras
y mantequilla de salvia (2p)

Turbot with sorrel, capers
and sage butter (2p) 60€/kg

Finca Os Cabatos, Godello (6,50€)

Solomillo de Rubia Gallega con queso azul

Rubia Gallega beef filet with blue cheese 35€

Prima 2018, Tinta de Toro (6,50€)

Solomillo Rossini de Rubia Gallega

Rubia Gallega beef filet Rossini 35€

Finca Martelo, 2015, Rioja, Blend (9€)

Panceta de cerdo, manzana y caramelo

Pork belly, apple and caramel 26€

Cortijo los Aguilares 2018, Ronda (5,50€)

Paletilla de cordero con puerro a la parrilla

Lamb shoulder with grilled leek 38€

Pago de Otazu (2018) Merlot y Cabernet Sauvignon, Navarra (12€)

Salmonete con verduras a la plancha
y salsa de espinas de pescado asado

Red mullet with grilled veggies
and roast fish bones sauce 22€

A Pedreira, Albariño 2020, Rias Baixas (7,50€)

Apio braseado con trufa

Braised celeriac with truffle 23€

Vidilla, Verdejo Orgánico y Ecológico (3,50€)



Postres

Desserts

Tarta de manzana con helado especial

Apple pie with special ice cream..... 9€

MR, Molino Real, Málaga (4,50€) • Cóctel/Cocktail (9€)

Nougat de chocolate con marshmallow & kiwi

Chocolate nougat with marshmallow & kiwi 9€

O'Porto (6€) • Cóctel Cremoso/Creamy Cocktail (9€)

Bizcocho de jengibre

Ginger sponge cake..... 9€

MR, Molino Real, Málaga (4,50€) • Cóctel/Cocktail (9€)

Cócteles

Cocktails

Spiced Pumpkin..... 9€

Zumo de calabaza, lima, bourbon, brandy, jarabe especiado
Pumpkin juice, lime, bourbon, brandy, spiced syrup

Alexander..... 9€

Cognac, licor de cacao, nata • Cognac, cocoa liqueur, cream

Kir Royale 12€

Crème de cassis, champagne

Además

And also

Vino caliente • Mulled wine..... 4,50€

Chocolate caliente • Hot chocolate..... 3,50€