



C A S C A D A

M A R B E L L A

MENÚS DE GRUPOS • GROUP MENUS

huéznar

MENÚS DE GRUPOS • GROUP MENUS

Huéznar

APERITIVO DE LA CASA • HOUSE APERITIF

ENTRADA • STARTER

- Cogollo a la brasa con mayonesa de kimchi y sal de maiz
Grilled cabbage with kimchi mayonnaise and corn salt

PRIMERO • FIRST COURSE

- Berenjena en tempura con gel de miel de caña y mousse de queso
Aubergine tempura with cane honey gel and cheese mousse

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

- Dorada a la plancha con col asada
Grilled sea bream with roasted cabbage
- Solomillo de cerdo con salsa pimienta/chimichurri y patatas fritas
Pork tenderloin with pepper/chimichurri sauce and fries
- Risotto de calabacín
Courgette risotto

POSTRE • DESSERT

- Tarta de queso
Cheesecake

40€

PERSONA/PERSON

Incluye 1 agua y 2
bebidas por persona
(cerveza, vino)

*Includes 1 water and
2 drinks per person
(beer, wine)*

cimbarra

MENÚS DE GRUPOS • GROUP MENUS

Cimbarra

PARA EMPEZAR • STARTERS (A COMPARTIR | TO SHARE)

- Ensalada de temporada
Seasonal salad
- Berenjenas fritas con gel de miel de caña y mousse de queso de cabra
Deep fried aubergines with sugarcane honey gel and goat cheese mousse
- 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
- Risotto de temporada
Seasonal risotto

Servido con patatas fritas caseras y ensalada verde para compartir
Served with homemade French fries and green salad to share

POSTRE • DESSERT

- Panna Cotta de temporada
Seasonal Panna Cotta

45€

PERSONA/PERSON

No incluye bebidas
(bebidas a la carta)

*No drinks included
(drinks à la carte)*

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*

98€

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

Lopez Cristobal, Crianza
Albariño, Barbutin

ferwanza

MENÚS DE GRUPOS • GROUP MENUS

Ferwanza

PARA EMPEZAR • STARTERS (A COMPARTIR | TO SHARE)

- Ensalada de temporada
Seasonal salad
- Ceviche
Ceviche
- Berenjenas fritas con gel de miel de caña y mousse de queso de cabra
Deep fried aubergines with sugarcane honey gel and goat cheese mousse
- 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
- Quinoa con verduras glaseadas
Quinoa with glazed vegetables

Servido con patatas fritas caseras y ensalada verde para compartir
Served with homemade French fries and green salad to share

POSTRE • DESSERT

- Tarta de queso con puré de frutas de temporada
Cheesecake with seasonal fruit purée

50€

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*

105€

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

Lopez Cristobal, Crianza
Albariño, Barbutin

Guadalmina

MENÚS DE GRUPOS • GROUP MENUS

Guadalmina

APERITIVO DEL DÍA • APERITIF OF THE DAY

PARA EMPEZAR • STARTERS (PEDIDO ANTICIPADO | PRE-ORDER)

- Steak tartar
Steak tartar
- Ceviche
Ceviche
- Ensalada de temporada
Seasonal salad

Servido con ½ pan de cristal con mantequilla de trufa casera
Served with ½ cristal bread with homemade truffle butter

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

- Solomillo de ternera premium
Premium beef filet
- Pesca del día
Catch of the day
- Ravioli de calabacín
Zucchini ravioli

Servido con patatas fritas caseras y ensalada verde para compartir
Served with homemade French fries and green salad to share

POSTRE • DESSERT (PEDIDO ANTICIPADO | PRE-ORDER)

- Financier de pistacho con salsa de chocolate negro
Pistachio financier with dark chocolate sauce
- Panna Cotta de temporada
Seasonal Panna Cotta
- Tarta de queso con puré de frutas de temporada
Cheesecake with seasonal fruit purée

55€

PERSONA/PERSON

No incluye bebidas
(bebidas a la carta)

*No drinks included
(drinks à la carte)*

85€

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*

115€

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

Lopez Cristobal, Crianza
Albariño, Barbutin

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 • events@cascadamarbella.com