

# 6 HANDS DINNER

---

JEREMIE FALISSARD  
JACQUES LAGARDE  
MATHIEU LAGARDE

*6 courses 99€*

*with wine pairing 135€*



C A S C A D A  
M A R B E L L A

# 6 HANDS DINNER

**SMOKED AND SPICED GOUGÈRE, JEREZ CREAM,  
SIBERIAN CAVIAR**

---

**AGED NATIONAL BEEF FILET, FINE DE CLAIRE OYSTER**

---

*Champagne Pierre Gobillard Grand Cru*

**OLIVEWOOD-GRILLED FLATBREAD, SEAWEED BUTTER,  
WILD BOAR AND BUEY CHARCUTERIE**

---

**SEARED FOIE GRAS, ALMONDS, MUSHROOM BROTH,  
HIBIKI WHISKEY**

---

*Lias Finas, 100% Virua, Rioja*

**JERUSALEM ARTICHOKE, MISO SABAYON**

---

*Dominio de Torrox Moscatel*

**BUTTERFLIED RED MULLET, MORCILLA XO SAUCE, FENNEL**

---

*Cava Rosae Ahumado*

**RIBEYE, BLUE CHEESE SAUCE, POMME PAILLE**

---

*Taberner 2017, 100% Syrah*

**PARSNIP PANNA COTTA, CITRUS GRANITE**

---

**CHOCOLATE FONDANT WITH PISTACHIO HEART,  
BERRIES ICE CREAM**

---

*Chocolate & Orange Old Fashioned*



# CENA DE 6 MANOS

---

JEREMIE FALISSARD  
JACQUES LAGARDE  
MATHIEU LAGARDE

*6 pasos 99€*

*con maridaje de vinos 135€*



C A S C A D A  
M A R B E L L A

# CENA DE 6 MANOS

**GOUJÈRE AHUMADO Y ESPECIADO, CREMA DE JEREZ,  
CAVIAR SIBERIANO**

---

**TARTAR DE TERNERA NACIONAL AÑEJO, OSTRA  
FINA DE CLAIRE**

---

*Champagne Pierre Gobillard Grand Cru*

**PAN PLANO A LA LEÑA DE OLIVO, MANTEQUILLA DE  
ALGAS, EMBUTIDO DE BUEY Y JABALÍ**

---

**FOIE GRAS PLANCHADO, ALMENDRAS, CALDO DE  
CHAMPIÑONES, WHISKY HIBIKI**

---

*Lias Finas, 100% Viura, Rioja*

**ALCACHOFA DE JERUSALÉN, SABAYON DE MISO**

---

*Dominio de Torrox Moscatel*

**SALMONETE EN MARIPOSA, SALSA MORCILLA XO, HINOJO**

---

*Cava Rosae Ahumado*

**RIBEYE, SALSA DE QUESO AZUL, PATATAS PAJAS**

---

*Taberner 2017 100% Syrah*

**PANACOTTA DE CHIRIVIA, GRANIZADO CÍTRICO**

---

**FONDANT DE CHOCOLATE CON CORAZÓN DE PISTACHO,  
HELADO DE FRUTOS ROJOS**

---



# DÎNER À 6 MAINS

---

JEREMIE FALISSARD  
JACQUES LAGARDE  
MATHIEU LAGARDE

*6 plats 99€*

*accord mets-vin 135€*



C A S C A D A  
M A R B E L L A

# DÎNER À 6 MAINS

**GOUGÈRE FUMÉE ET ÉPICÉE, CRÈME DE JEREZ,  
CAVIAR DE SIBÉRIE**

---

**TARTARE DE BŒUF NATIONAL MATURÉ, HUÎTRE  
FINE DE CLAIRE**

---

*Champagne Pierre Gobillard Grand Cru*

**GALETTE CUIT AU FEU DE BOIS D'OLIVIER, BEURRE D'ALGUES,  
SAUCISSON DE BUEY, SANGLIER SAUVAGE**

---

**FOIE GRAS GRILLÉ, AMANDES, BOUILLON DE CHAMPIGNONS,  
WHISKY HIBIKI**

---

*Lias Finas, 100% Viura, Rioja*

**TOPINAMBOUR, SABAYON AU MISO**

---

*Dominio de Torrox Moscatel*

**ROUGET, SAUCE MORCILLA XO, FENOUIL**

---

*Cava Rosae Ahumado*

**FAUX-FILET, SAUCE AU FROMAGE BLEU, POMME PAILLE**

---

*Taberner 2017 100% Syrah*

**PANACOTTA DE PANAIS, GRANITÉ AUX AGRUMES**

---

**FONDANT AU CHOCOLAT AVEC CŒUR DE PISTACHE, GLACE  
AUX FRUITS ROUGES**

---

*Chocolate & Orange Old Fashioned*