



# *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€*

*con maridaje de vinos 120€*

*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€*

*with wine pairing 120€*

*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

<b>Pan de cristal a la parrilla</b> <b>Cristal bread on the grill</b> <i>Gluten</i>	2
<b>Pan de cristal con Aceite de Oliva Virgen Extra de Jaén (Oro Bailén)</b> <b>Cristal bread with Extra Virgin Olive Oil from Jaén (Oro Bailén)</b> <i>Gluten</i>	2,5
<b>Pan de cristal con grasa de ternera y queso azul</b> <b>Cristal bread with beef fat and blue cheese</b> <i>Gluten, Lactosa   Gluten, Dairy</i>	4
<b>Pan de cristal con mantequilla de trufas y polvo de setas</b> <b>Cristal bread with truffle butter and mushroom powder</b> <i>Gluten, Lactosa   Gluten, Dairy</i>	6
<b>Pan de cristal con crema de aguacate ahumado de Istan</b> <b>Cristal bread with smoked avocado purée from Istan</b> <i>Gluten</i>	6
<b>Jamón Ibérico</b> <i>Sin alérgenos   No allergen</i>	16
<b>Jamón de Bellota 100% Ibérico</b> <i>Sin alérgenos   No allergen</i>	24
<b>Charcutería del día (al peso, mínimo 80 gramos)</b> <b>Charcuterie of the day (by weight, minimum 80 grams)</b> <i>Gluten   Gluten</i>	P/M
<b>Queso del día</b> <b>Cheese of the day</b> <i>Lactosa, Gluten, Nueces   Dairy, Gluten, Nuts</i>	9

## Entrantes | Starters

- Foie Gras** 19  
Foie Gras 'au Torchon' con pimienta de Sichuan, Cognac y Porto, acompañado de nuestro 'Pain de Campagne' de cebolla tatemada, y una mermelada de fruta de temporada casera.
- Foie Gras**  
Foie Gras 'au Torchon' with Sichuan Pepper, Cognac, and Porto, served with our burnt onion 'Pain de Campagne,' and a homemade seasonal fruits marmalade.  
*Gluten, Alcohol | Gluten, Alcohol*
- Remolacha y cebolla** 13,5  
Aros de cebolla quemada, cruda por dentro. Puré de cebolla caramelizada y remolacha asada. hierba Luisa del huerto, nueces asadas. Remolacha encurtida, cebolla frita y hierbas del jardín.
- Beetroot and onion**  
Burnt onion ring, raw inside. Caramelised onion and roast beetroot purée. Lemon verbena from the garden, roast walnuts. Pickle beetroot, fried onion and gardens flowers.  
*Nueces | Nuts*
- Dorada quemada crudo** 16  
Dorada en salmuera, corte grueso, sellada con madera de olivo, sazonada con limón y granada, acompañada de eneldo picado y cebolla roja encurtida.
- Charred sea bream crudo**  
Brined and thickly sliced sea bream, charred on top with olive wood, seasoned with lemon and pomegranate, garnished with chopped dill and pickled red onions.  
*Pescado | Fish*
- Poireaux "Vielle-aigrette"** 13  
Plato tradicional francés: Poireaux Vinaigrette. El aderezo se elabora a partir de una mezcla de seis hierbas de nuestra tierra en Istan, infusionadas durante 10 días. Acompañado de puerros escaldados y realzado con salvia crujiente, pistacho y albahaca fresca.
- Poireaux "Vielle-aigrette"**  
Traditional French dish: Poireaux Vinaigrette. Dressing created from a blend of six herbs from our land in Istan, infused for 10 days. Served with blanched leeks, complemented by crispy sage, pistachio crumb, and fresh basil.  
*Nueces | Nuts*

## Entrantes | Starters

### **Coliflor, nabo, aceite de hoja de higo** 13,5

Puré de coliflor aliñado con vinagrillo y limón, coliflor asada, lámina de coliflor cruda, compress de nabo crudo, terminado con aceite de hoja de higo.

#### **Cauliflower, turnip, fig leaf oil**

Cauliflower purée seasoned with 'vinagrillo' and lemon, roasted cauliflower, slices of raw cauliflower, raw turnip compress, finished with fig leaf oil.

*Cebolla, Vino, Vinagre | Onion, Wine, Vinegar*

### **Hashbrown de apio nabo** 10

Apio nabo finamente rallado mezclado con ajo y perejil y frito hasta que esté dorado, servido con alioli de hierbas.

#### **Celeriac hashbrown**

Thinly shaved celeriac mixed with garlic and parsley, fried until golden brown and served with herb aioli.

*Huevos, Apio | Eggs, Celerey*

## A la parrilla | On the grill

### **Lubina** 27

Pescado blanco de textura firme y sabor dulce y distintivo. Hacemos la salsa con espinas ahumadas y adornamos con un gel de limón y ajo para realzar los sabores.

#### **Sea bass**

White fish with firm texture and sweet, distinctive flavour. We make the sauce from smoked bones and garnish with a lemon and garlic gel to elevate the flavours.

*Lactosa, Pescado | Dairy, Fish*

### **Corvina** 29

Pescado que tiende a ser ligeramente dulce y mantecoso. Se sirve con su piel crujiente y se acompaña de una salsa de almejas y cava, untadas con aceite de perejil.

#### **Corvina**

Fish that tends to be slightly sweet & buttery. Served on it's crispy skin and paired with a clam and cava sauce, split with parsley oil.

*Lactosa, Mariscos, Pescado | Dairy, Shellfish, Fish*

## A la parrilla | On the grill

- Pollo Portugués** 19  
Muslo deshuesado, adobo picante portugués, salsa de chile.  
**Portuguese chicken**  
Deboned thigh, Portuguese spicy marinade, chilli sauce.  
*Sin alérgenos | No allergen*
- Abanico Iberico** 20  
Este corte contiene una hermosa marbelización que da como resultado una textura firme pero jugosa. Usamos huesos de cerdo y zanahorias asadas para crear nuestro jugo, y terminamos el plato con gel de manzana Granny Smith.  
**Iberian Abanico**  
This cut contains beautiful marbelization resulting in a firm, yet juicy texture. We use pork bones and roasted carrots to create our jus, and finish the plate with Granny Smith apple gel.  
*Lactosa | Dairy*
- Pata de chivo lechal** 32  
Muslos de chivo de producción local, salados, confitados y a la parrilla. Servido con jugo elaborado con sus propios huesos.  
**Baby goat leg**  
Locally sourced goat legs, salted, confit, and grilled. Served with jus made from its own bones.  
*Lactosa | Dairy*
- Solomillo de vaca nacional** 34  
Uno de los cortes de vaca más tiernos y con un mínimo contenido de grasa. Lo servimos con una salsa clásica francesa, hecha con vino tinto y jugo de carne, y lo acompañamos con puré de cebolla caramelizada, cebolla crujiente y encurtido.  
**National beef filet**  
One of the most tender cuts of beef with minimal fat content. We serve it with a classic French sauce, made with red wine and meat jus, and accompany it with caramelized onion purée, crispy and pickled onions.  
*Lactosa | Dairy*
- 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*

<b>Champiñones glaseados con cerveza</b>	18
Setas ostra glaseadas con cerveza, cocinadas a la plancha y maridadas con una duxelles de setas emulsionada con queso de oveja, acabada con una tuile de setas.	
<b>Beer glazed mushrooms</b>	
Beer glazed oyster mushrooms cooked on the grill and paired with a mushroom duxelles emulsified with sheep's cheese, finished with a mushroom tuile.	
<i>Lactosa, Gluten   Dairy, Gluten</i>	

## Otros platos | Other mains

<b>Col Asada</b>	18
Mezcla de col morada y blanca, nabicol encurtido, puré de remolacha con cebolla caramelizada, mantequilla Noisette, salvia y ajo tostado.	
<b>Roasted Cabbage</b>	
Mix of white and red cabbage, pickle rutabaga, beetroot and caramelised onion purée, Noisette butter, sage and garlic chips.	
<i>Lactosa   Dairy</i>	
<b>Calabaza &amp; Boffard</b>	21
Velouté de calabaza ahumada, queso de oveja ligeramente flambeado, calabaza crujiente, cebolla encurtida.	
<b>Butternut &amp; Boffard</b>	
Smoked butternut velouté, burnt sheep cheese, crunchy butternut, pickled onions.	
<i>Gluten, lactosa, huevo, semillas   Gluten, dairy, eggs, seeds.</i>	
<b>Steak tartar</b>	20
Tartar de solomillo de ternera aliñado, con un agradable contraste de temperaturas y texturas.	
<b>Steak tartar</b>	
Seasoned beef tenderloin tartar, with a pleasant contrast of temperatures and textures.	
<i>Lactosa, huevo, pescado, gluten, mostaza, trazas de frutos de cascara, trazas de crustáceos, trazas de soja, trazas de sésamo   Dairy, Eggs, Fish, Gluten, Mustard, Nuts, Shell Fish, Soja, Sesame.</i>	



## Guarnición | Side dishes

<b>Puré de patatas y rábano picante</b> <b>Mashed potatoes and horseradish</b> <i>Lactosa   Dairy</i>	7
<b>Verduras de raíz asadas</b> <b>Roasted root vegetables</b> <i>Apio   Celeriac</i>	5
<b>Brócolini en tempura y alioli</b> <b>Battered broccolini and aioli</b> <i>Gluten, Huevos   Gluten, eggs</i>	6
<b>Lechugas y romesco</b> <b>Baby lettuce and romesco</b> <i>Nueces   Nuts</i>	6

## Menú infantil | Kids' menu

<b>Pasta con tomate</b> <b>Pasta with tomato sauce</b> <i>Gluten, Lactosa   Gluten, Dairy</i>	9.5
<b>Pasta Boloñesa</b> <b>Pasta Bolognese</b> <i>Gluten, Lactosa   Gluten, Dairy</i>	9.5
<b>Filete de pollo empanado con patatas fritas</b> <b>Deep fried chicken filet with French fries</b> <i>Gluten, Huevos   Gluten, Eggs</i>	12.50
<b>Hamburguesa con queso y patatas fritas</b> Salsa a elegir: Mayonesa de Trufa o Alioli <b>Kid's cheeseburger with French fries</b> Sauce to choose: Truffle Mayonnaise or Alioli <i>Gluten, Lactosa, Huevos   Gluten, Dairy, Eggs</i>	13

## Postres | Desserts

### **Panna cotta de romero** 9

Salsa de naranja y limón, avellanas garrapiñadas

#### **Rosemary panna cotta**

Orange and lemon sauce, crystallized hazlenuts

*Lactosa, Nueces | Dairy, Nuts*

### **Tarta de limón** 9

Merengue suizo, crema de limón y miel, cilantro, chili

#### **Lemon tart**

Swiss meringue, lemon and honey curd, coriander, chili

*Lactosa, Huevos, Gluten | Dairy, Eggs, Gluten*

### **Cremoso de queso de oveja** 9

Coulis de arandanos y tomillo, trigo frito, queso payoyo

#### **Sheep cheese crèmeux**

Blueberry coulis and thyme, puffed wheat, payoyo cheese

*Gluten, Lactosa, Cerdo | Gluten, Dairy, Pork*

### **Pino Brûlée** 9

Infusión de pino, azúcar caramelizada, polvo de pino silvestre.

#### **Pine Brûlée**

Pine infused custard, caramelized sugar, wild pine powder.

*Lactosa, Huevo | Dairy, Egg*