

CENA DE 6 MANOS

WILFRIED ROMAIN
JACQUES LAGARDE
MATHIEU LAGARDE

6 platos 100€

con maridaje de vinos 135€




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

CENA DE 6 MANOS

TATAKI DE TERNERA CON AJO NEGRO Y ARROZ NEGRO

PAN DE PATATA CON CHIPS DE PATATA FERMENTADA Y GEL DE AJO

JABALÍ DE 2 AÑOS, CECINA DE CHULETON, FOUGASSE CON MANTEQUILLA DE PIMENTÓN, SARDINAS CON HUESOS FRITOS, CALABACINES Y SALSA DE YOGUR QUEMADO

CEVICHE DE CORVINA CON LECHE DE TIGRE Y NÍSPEROS ENCURTIDOS

BERENJENA CON AJO BLANCO, ALMENDRAS Y MIEL DE CAÑA DE AZÚCAR

PLUMA IBÉRICA CON CHIMICHURRI DE ESPECIAS Y JUGO DE CERDO Y JAMÓN

CONSOMÉ DE TOMATE CON FRAMBUESAS Y ACEITE DE HOJA DE HIGUERA

FINANCIER DE ACEITE DE OLIVA CON MERMELADA DE MELÓN ASADO, MELÓN FRESCO COMPRIMIDO Y CREMA DIPLOMATICA

6 HANDS DINNER

WILFRIED ROMAIN
JACQUES LAGARDE
MATHIEU LAGARDE

6 courses 100€

with wine pairing 135€



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

6 HANDS DINNER

BEEF TATAKI WITH BLACK GARLIC AND BLACK RICE

POTATO FLATBREAD WITH FERMENTED POTATO CHIPS AND GARLIC GEL

2-YEAR-OLD WILD BOAR, PRIME RIB CECINA, FOUGASSE WITH PIMENTÓN BUTTER, SARDINES WITH FRIED BONES, COURGETTES, AND BURNT YOGURT SAUCE

CORVINA CEVICHE WITH LECHE DE TIGRE AND PICKLED NÍSPEROS

AUBERGINE WITH AJO BLANCO, ALMONDS, AND SUGAR CANE HONEY

PLUMA IBÉRICA WITH SPICED CHIMICHURRI AND PORC AND JAMÓN JUS

TOMATO CONSOMMÉ WITH RASPBERRIES AND FIG LEAF OIL

OLIVE OIL FINANCIER WITH ROASTED MELON MARMALADE, FRESH COMPRESSED MELON, AND CREAM DIPLOMATE

DÎNER À 6 MAINS

WILFRIED ROMAIN
JACQUES LAGARDE
MATHIEU LAGARDE

6 plats 100€

accord mets-vin 135€



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

DÎNER À 6 MAINS

TATAKI DE BŒUF AVEC AIL NOIR ET RIZ NOIR

PAIN PLAT DE POMMES DE TERRE AVEC CHIPS DE POMMES DE TERRE FERMENTÉES ET GEL D'AIL

SANGLIER DE 2 ANS, CECINA DE CÔTE DE BŒUF, FOUASSE AVEC BEURRE DE PIMENTÓN, SARDINES AVEC ARRETTES FRITS, COURGETTES ET SAUCE AU YAOURT BRÛLÉ

CEVICHE DE CORVINA AVEC LECHE DE TIGRE ET NISPEROS MARINÉS

AUBERGINE AVEC AJO BLANCO, AMANDES ET MIEL DE CANNE À SUCRE

PLUMA IBÉRIQUE AVEC CHIMICHURRI ÉPICÉ ET JUS DE PORC AU JAMBON

CONSOMMÉ DE TOMATE AVEC FRAMBOISES ET HUILE DE FEUILLE DE FIGUIER

FINANCIER À L'HUILE D'OLIVE AVEC MARMELADE DE MELON RÔTI, MELON FRAIS COMPRESSÉ ET DIPLOMATE À LA CRÈME
