

le
patio
RESTAURANT

CASCADAMERBELLA.COM

PARA EMPEZAR TO START

PAN CRISTAL CON AGUACATE CRISTAL BREAD WITH AVOCADO <i>Gluten</i>	6€
PAN CRISTAL CON MANTEQUILLA DE TRUFA CRISTAL BREAD WITH TRUFFLE BUTTER <i>Gluten, Lactosa, Marisco, Frutos secos Gluten, Dairy, Seafood, Nuts</i>	6€
JAMÓN IBÉRICO 100% IBERIC HAM 100%	24€
PALETA IBÉRICA 100% IBERIC PALETA 100%	18€
CROQUETAS DE JAMÓN HAM CROQUETTES <i>Gluten, Lactosa, Soja Gluten, Dairy, Soy</i>	8€
CROQUETAS DE CHAMPIÑONES MUSHROOM CROQUETTES <i>Gluten, Lactosa, Soja Gluten, Dairy, Soy</i>	8€
CROQUETAS DE QUESO CHEESE CROQUETTES <i>Gluten, Lactosa, Soja Gluten, Dairy, Soy</i>	8€

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

CALAMARES Y ALIÑO DE ALGAS

9€

Cocinados a la plancha con algas, ajo y ralladura de limón.

CALAMARI AND SEAWEED DRESSING

Grilled with seaweed, garlic and lemon zest.

Mariscos | Seafood

ENSALADA DE TOMATE

13€

Tomates finamente cortados, sazonados con cebollas blancas crudas, cebollas rojas encurtidas, aceite de hoja de higuera y vinagre balsámico blanco, servidos con consomé de tomates.

TOMATOES SALAD

Thin sliced tomatoes seasoned with raw white onions, pickled red onions, fig leaf oil and white balsamic vinegar, served with tomatoes consommé.

ENSALADA DE BURRATA E HIGOS

13€

Con higo confitado y pesto de pistacho.

BURRATA AND FIGS SALAD

With fig confit and pistachio pesto.

Lactosa | Dairy

PRINCIPALES MAINS

PATA DE CHIVO GLASEADA CON NARANJA 32€

A la parrilla, con remolacha y bourbon, servido con salsa de carne

BABY GOAT LEG

Grilled with beetroot and bourbon, served with meat sauce

Sulfitos | Sulfite

COSTILLA DE CERDO CON SALSAS BBQ 23€

Costilla de cerdo al grill, cocinadas a baja temperatura y glaseada con salsa BBQ

PORK RIB, WITH BBQ SAUCE

Grilled pork ribs, cooked in low temperature and glazed with BBQ sauce

POLLO PIRI PIRI 19€

Muslo deshuesado, adobo picante portugués, salsa de chile.

PERI PERI CHICKEN

Deboned thigh, Portuguese spicy marinade, chilli sauce.

LUBINA 24€

Lubina a la parrilla con sauce vierge, gel de ajo y limón, acompañada de pimienta amarilla, manzana e hinojo

SEA BASS

Grilled seabass with sauce vierge, lemon and garlic gel and yellow pepper, apple and fennel

Pescado | Fish

BERENJENA 18€

Berenjena a la parrilla, aderezada con ajo blanco de anacardo y acompañada de tartar de tomate seco, chalota y eneldo.

AUBERGINE

Grilled eggplant, dressed with cashew ajo blanco, and accompanied by sun-dried tomato tartare, shallot, and dill.

SOLOMILLO 34€

Solomillo a la parrilla con salsa de piparras, semillas de calabaza y jus de ternera.

BEEF FILLET

Grilled beef fillet with piparras sauce, pumpkins seeds and beef jus.

Frutos secos, Sulfitos | Nuts, Sulfites

GUARNICIONES

SIDES

LECHUGA ROMANA CON ADEREZO DE PIPARRAS 7€
ROMAINE LETTUCE AND PIPARRA DRESSING

Sulfitos | Sulfitos

PATATAS FRITAS CON MAYONESA DE TRUFA 5€
FRIES WITH TRUFFLE MAYO

Huevo, Soja, Marisco, Frutos secos | Egg, Soy, Shellfish, Nuts

VERDURAS MEDITERRANEAS A LA PARRILLA 8€
GRILLED MEDITERRANEAN VEGETABLES

COL MORADA CON CHIMICHURRI 7€
PURPLE CABBAGE WITH CHIMICHURRI

POSTRES

DESSERTS

TARTA DE QUESO CON COULIS DE FRESA 7€
CHEESECAKE WITH STRAWBERRY COULIS

Gluten, Lactosa | Gluten, Dairy

BROWNIE 7€
BROWNIE

Huevo, Lactosa | Egg, Dairy

TARTA DE MANZANA 7€
APPLE PIE

Gluten, Lactosa, Frutos secos | Gluten, Dairy, Nuts