

6 HANDS DINNER

PIERRE REURE
JACQUES LAGARDE
MATHIEU LAGARDE

*6 courses 100€
with wine pairing 135€*



6 HANDS DINNER

MUSSELS AND CLAMS ASPIC, FIGS AND SAVEL

BREAD AND CHARCUTERIE

FENNEL SALAD

SQUID, PORK BELLY, HAZELNUT AND SEAWEED

RED MULLET, PRAWNS AND VERBENA, RED WINE SAUCE

GALICIAN BEEF IN 2 COURSES, SHREDDED AND SMOKED WITH
FIR TREE, SNACKER, BÉARNAISE

PEACHES AND GOAT BRIE

CHOCOLATE, OLIVE OIL AND THYME

CENA 6 MANOS

PIERRE REURE
JACQUES LAGARDE
MATHIEU LAGARDE

6 platos 100€

con maridaje de vino 135€



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

CENA 6 MANOS

MEJILLONES Y ALMEJAS ASPIC, HIGOS Y SAVEL

PAN Y EMBUTIDOS

ENSALADA DE HINOJO

CALAMARES, PANCETA DE CERDO, AVELLANA Y ALGAS

SALMONETE, GAMBAS Y HIERBA LUISA, SALSA DE VINO TINTO

TERNERA GALLEGA EN 2 PLATOS, DESMENUZADA Y AHUMADA
CON ABETO VUELTA Y VUELTA, Y BEARNESA

BRIE DE MELOCOTONES Y CABRA

CHOCOLATE, ACEITE DE OLIVA Y TOMILLO

DÎNER 6 MAINS

PIERRE REURE
JACQUES LAGARDE
MATHIEU LAGARDE

6 plats 100€

accord mets-vins 135€



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

DÎNER 6 MAINS

MOULES ET PALOURDES ASPIC, FIGUES ET SAVEL

PAIN ET CHARCUTERIE

SALADE DE FENOUIL

ENCORNET, POITRINE DE PORC, NOISETTE ET ALGUES

ROUGET, GAMBAS ET VERVEINE, SAUCE VIN ROUGE

BŒUF DE GALICE EN 2 TEMPS, EFFILOCHÉ ET FUMÉ AU SAPIN,
SNACKER, BÉARNAISE

PÊCHES ET BRIE DE CHÈVRE

CHOCOLAT, HUILE D'OLIVE ET THYM
