



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€

maridaje de charcutería 20€

maridaje de vinos 30€

*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€

charcuterie matching 20€

wine pairing 35€

*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

Pan de cristal a la parrilla Cristal bread on the grill Gluten	2
Pan de cristal con Aceite de Oliva Virgen Extra de Jaén (Oro Bailén) Cristal bread with Extra Virgin Olive Oil from Jaén (Oro Bailén) Gluten	2,5
Pan de cristal con grasa de ternera y queso azul Cristal bread with beef fat and blue cheese Gluten, Lactosa <i>Gluten, Dairy</i>	4
Pan de cristal con mantequilla de trufas y polvo de setas Cristal bread with truffle butter and mushroom powder Gluten, Lactosa <i>Gluten, Dairy</i>	6
Pan de cristal con crema de aguacate ahumado de Istán Cristal bread with smoked avocado purée from Istán Gluten	6
Paleta Ibérica 100%	18
Jamón de Bellota 100% Ibérico	24
Charcutería del día Charcuterie of the day Gluten <i>Gluten</i>	22
Queso del día Cheese of the day Lactosa, Gluten, Nueces <i>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 quemada, 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

Dorada quemada crudo

16

Dorada curada en salmuera y cortada en rodajas gruesas, quemada con madera de olivo, sazonada con uvas frescas y exprimidas, decorada con eneldo picado y pepino encurtido.

Charred sea bream crudo

Brined and thickly sliced sea bream, charred with olive wood, seasoned with fresh and juiced grapes, garnished with chopped dill and pickled cucumber.

Pescado | Fish

Patatas baby, AOVE

13,5

Patatas baby machacadas y asadas con salsa de perejil, crema de cebollas caramelizadas, chips de patata violeta, terminadas con aceite de oliva ojiblanca.

Baby potatoes, AOVE

Smashed and roasted baby potatoes with parsley sauce, caramelised onions purée, purple potatoes crisps finished with olive oil.

Tomate

13

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

Tomatoe

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

Entrantes | Starters

Cebollas & calabacín, ajo verde	13,5
Aro de cebolla quemada, relleno de calabacín encurtido y en puré, ajo verde de pistacho y Kale frito.	
Onions & courgette, ajo verde	
Burnt onion ring filled with courgette pickled and purée, pistachio ajo verde and fried kale.	

Espárragos & naranja	13,5
Espárragos a la parrilla aliñado con vinagre blanco y aceite de oliva, suprema de naranja, gel de pomelo y espuma de naranja.	
Asparagus & orange	
Grilled asparagus seasoned with white balsamic vinegar and olive oil, segmented orange, grapefruit gel and finished with orange foam.	

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, servido con piel crujiente, espuma de mejillón y cracker de gambas.	
Corvina	
Fish that tends to be slightly sweet and buttery, served with crispy skin, mussel espuma, and prawn crackers.	

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.	
 Abanico Iberico	 20
Este corte contiene un hermoso marmoleado que da como resultado una textura firme pero jugosa. Usamos huesos de cerdo y semillas de cilantro para la salsa, y terminamos con puré de maíz a la parrilla.	
Iberian Abanico	
This cut contains beautiful marbling, resulting in a firm yet juicy texture. We use pork bones and coriander seeds for the sauce and finish with grilled corn purée.	
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 carne de res más tiernos, con un contenido mínimo de grasa. Lo servimos con un jugo de anchoas y carne, y lo acompañamos con puré de coliflor.	
National beef filet	
One of the most tender cuts of beef with minimal fat content. We serve it with an anchovy and meat jus, accompanied by cauliflower purée.	
Mariscos, lactosa Seafood, 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	

Berenjena asada 18

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

Roasted Eggplant

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

Otros platos | Other mains

Col Asada 18

Mezcla de col morada y blanca, nabicol encurtido, puré de remolacha con cebolla caramelizada, mantequilla Noisette, salvia y ajo tostado.

Roasted Cabbage

Mix of white and red cabbage, pickle rutabaga, beetroot and caramelised onion purée, Noisette butter, sage and garlic chips.

Lactosa | Dairy

Calabaza & Boffard 21

Velouté de calabaza ahumada, queso de oveja ligeramente flambeado, calabaza crujiente, encurtidos.

Butternut & Boffard

Smoked butternut velouté, burnt sheep cheese, crunchy butternut, pickles.
Gluten, lactosa, huevo, semillas | Gluten, dairy, eggs, seeds.

Steak tartar 20

Tartar de solomillo de ternera aliñado, con un agradable contraste de temperaturas y texturas.

Steak tartar

Seasoned beef tenderloin tartar, with a pleasant contrast of temperatures and textures.

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.

Guarnición | Side dishes

Puré de patatas y rábano picante Mashed potatoes and horseradish Lactosa <i>Dairy</i>	7
Verduras mediterráneas a la plancha Mediterranean grilled vegetables Cebolla <i>Onion</i>	6
Puerros, antipasto, alioli quemado Leeks, antipasto, burnt aioli Huevos <i>Eggs</i>	6
Lechuga romana y aliño Piparra Romaine lettuce and Piparra dressing	5

Menú infantil | Kids' menu

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

Postres | Desserts

Arándanos, orégano, sangría

9

Compota de arándanos y orégano, arándanos frescos, gel de sangría, manzana Granny Smith, merengue.

Blueberries, oregano, sangria

Blueberries and oregano compote, fresh blueberries, sangria gel, Granny Smith, meringue

Huevos | Eggs

9

Arroz con leche

Arroz cocido en leche, crema batida ahumada, miel infusionada con lavanda, servida con una galleta de arroz.

Raiz au lait

Rice cooked in milk, smoked whipped cream , honey infused lavender served with a rice cracker.

Lactosa | Dairy

12

Chocolate, aceite de oliva y tomillo

Brownie de cacao, caramelo salado de aceite de oliva, nibs de cacao caramelizado, espuma de chocolate, tomillo.

Chocolate, olive oil & thyme

Cocoa brownie, salted olive oil caramel, caramelized cocoa nibs, chocolate espuma, thyme.

Lactosa, Gluten, Huevo | Dairy, Gluten, Egg

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