



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 <i>Gluten</i>	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) <i>Gluten</i>	2,5
Pan de cristal con grasa de ternera y queso azul Cristal bread with beef fat and blue cheese <i>Gluten, Lactosa Gluten, Dairy</i>	4
Pan de cristal con mantequilla de trufas y polvo de setas Cristal bread with truffle butter and mushroom powder <i>Gluten, Lactosa Gluten, Dairy</i>	6
Pan de cristal con crema de aguacate ahumado de Istán Cristal bread with smoked avocado purée from Istán <i>Gluten</i>	6
Paleta Ibérica 100%	18
Jamón de Bellota 100% Ibérico	24
Charcutería del día Charcuterie of the day <i>Gluten Gluten</i>	22
Queso del día Cheese of the day <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](#)
- Corvina, apio y manzana** 16
Gravlax de corvina con jugo de manzana y apio, brunoise de manzana y cilantro, terminado con aceite de chile ahumado y rábano picante rallado fresco.
- Corvina, celery branch & apple**
Corvina gravlax with apple and celery juice, apple & coriander brunoise, finished with smoked chili oil and freshly grated horseradish.
Mariscos | [Seafood](#)
- Zanahoria & naranja** 12
Zanahoria morada confitada en su propio jugo, servida con puré de zanahorias asadas, vinagreta de naranja y zanahoria, y decorada con perejil fresco picado.
- Carrot & orange**
Confit purple carrot cooked in its own juice, served with roasted carrot purée, orange and carrot vinaigrette, and garnished with fresh parsley.
Mostaza | [Mustard](#)
- Calabaza & Pipian rojo** 12
Inspirado en la salsa tradicional mexicana "pipian", elaboramos nuestro pipian rojo con tomates rojos cocidos lento junto a semillas de calabaza, canela, anís estrellado y clavos. El plato se adorna con perlas de calabaza encurtidas y quemadas, y se termina con semillas de calabaza tostadas para añadir textura.
- Butternut & red Pipian**
Inspired by the traditional Mexican pipian sauce, we create our red pipian with slow-cooked red tomatoes, pumpkin seeds, cinnamon, star anise, and cloves. Garnished with burnt and pickled pumpkin pearls and finished with toasted pumpkin seeds for added texture.

Entrantes | Starters

Setas Ostras y café 14

Seta de ostra glaseada con polvo de setas secas y café, servida con duxelle, crujiente de setas y finalizada con espuma de setas y café.

Oyster mushrooms & coffee

Glazed oyster mushroom with dried mushroom powder and coffee, served with duxelle, a mushroom cracker, finished with mushroom and coffee espuma.

Lactosa, Huevos | Dairy, Eggs

Coliflor y Ajo Blanco, menta 13,5

Cuscús de coliflor, Ajo Blanco, coliflor encurtida, aceite de menta, rábano.

Cauliflower & Ajo Blanco, mint

Cauliflower couscous, Ajo Blanco, pickled cauliflower, mint olive oil, radish.

Gluten | Gluten

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

Rodaballo entero, bisque de cabeza de langosta 60/kg

Rodaballo entero cocido sobre madera de olivo, bisque

Whole turbot, lobster head bisque

Whole cooked turbot over olive wood, bisque

Lactosa, Mariscos, Pescado | Dairy, Shellfish, Seafood

A la parrilla | On the grill

Pollo, limón y ajo, tomillo 20

Muslo de pollo marinado, jugo de pollo y ajo asado, aceite de limón y tomillo.

Chicken, lemon & garlic, thyme

Marinated chicken thigh, roasted garlic & chicken jus, lemon and thyme oil.

Lactosa | Dairy

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

Puerro, salsa XO de pistacho	18
Puerro escalfado y terminado a la plancha, servido con salsa XO de chiles secos, pistacho, setas y algas, finalizado con aceite de puerro.	
Leek, pistachio XO sauce	
Poached and plancha-finished leek with XO sauce of dried chili, pistachio, mushroom, and seaweed, completed with leek oil.	
<i>Nueces Nuts</i>	

Otros platos | Other mains

Lombarda & remolacha	19
Lombarda asado y glaseado, infusionado con aceite de hojas de aguacate de Istan, servido sobre madera de olivo. Acompañado de un puré de remolacha sedoso, enriquecido con macadamia y salvia crujiente para un toque crujiente.	

Purple cabbage & beetroot
Grilled and glazed purple cabbage, infused with avocado leaves oil from Istan, served on olive wood. Accompanied by a velvety beetroot purée enriched with macadamia and crispy sage for a touch of crunch.
Nueces | Nuts

Cebolla & Boffard	19
Una interpretación moderna de la sopa de cebolla francesa. Caramelizamos las cebollas con tomillo de nuestro jardín, preparamos un rico jugo de cebolla a partir de los recortes, lo coronamos con crutones de nuestro pan de masa madre casero. El plato se completa con una espuma ligera y aireada hecha a partir de la miga de pan y queso Boffard de Cantabria.	

Onion & Boffard
A modern interpretation of French onion soup. We caramelize onions with thyme from our garden, create a rich onion jus from the trimmings, and top it with homemade sourdough croutons. The dish is completed with a light, airy espuma made from the soft part of the bread and Cantabrian Boffard.
Gluten, lactosa | Gluten, dairy

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 <i>Lactosa Dairy</i>	7
Verduras de raíz Root vegetables <i>Lactosa Dairy</i>	8
Endivia braseada con glaseado de naranja Braised endive with orange glaze <i>Lactosa Dairy</i>	7
Lechuga romana y aliño Piparra Romaine lettuce and Piparra dressing	5

Menú infantil | Kids' menu

Pasta con tomate Pasta with tomato sauce <i>Gluten, Lactosa Gluten, Dairy</i>	9.5
Pasta Boloñesa Pasta Bolognese <i>Gluten, Lactosa Gluten, Dairy</i>	9.5
Filete de pollo empanado con patatas fritas Deep fried chicken filet with French fries <i>Gluten, Huevos 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. <i>Gluten, Lactosa, Huevos 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
- Île Flottante** 9
Crème anglaise de café, praliné de avellanas, avellanas cristalizadas.
Île Flottante
Coffee crème anglaise, hazelnut praliné, crystallized hazelnuts.
Lactosa, Frutos secos | Dairy, Nuts
- Chocolate, aceite de oliva y tomillo** 12
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
- Milhojas de Filo, vainilla Tahití, fruta de la pasión y ron** 9
Nuestra vainilla de Tahití, reconocida como la mejor del mundo de 2020 a 2024, se utiliza en su totalidad. Las semillas enriquecen la crema diplomática, una versión ligera de la crema pastelera con nata montada y un toque de ron. Capas de delicada masa filo y gel de fruta de la pasión, infundido con la vaina de vainilla.
Filo Millefeuille, Tahitian vanilla, passion fruit and rum
Our Tahitian vanilla, recognized as the best in the world from 2020 to 2024, is used in its entirety. The seeds enrich the diplomate cream, a lightened version of crème pâtissière with whipped cream and a touch of rum. Layered between delicate filo pastry and accented with passionfruit gel, infused with the vanilla bean.
Lactosa, Huevo, Gluten | Dairy, Egg, Gluten