



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

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

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

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

A la parrilla | On the grill

Lubina 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.	27
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. <i>Lactosa, Pescado Dairy, Fish</i>	

Corvina Pescado que tiende a ser ligeramente dulce y mantecoso, servido con piel crujiente, espuma de mejillón y cracker de gambas.	29
Corvina Fish that tends to be slightly sweet and buttery, served with crispy skin, mussel espuma, and prawn crackers. <i>Lactosa, Mariscos, Pescado Dairy, Shellfish, Fish</i>	

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

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 migajón 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 Lactosa <i>Dairy</i>	7
Verduras de raíz Root vegetables Lactosa <i>Dairy</i>	8
Endivia braseada con glaseado de naranja Braised endive with orange glaze Lactosa <i>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 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

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, infusionado 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 diplomatic 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