

APRIL 18th
6 HANDS DINNER

FRÈRES LAGARDE x GASTÓN SAVINA



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

APRIL 18TH · 6 HANDS DINNER

ASPARAGUS, BREAD ESPUMA, DUCK FAT
ESPÁRRAGOS, ESPUMA DE PAN, GRASA DE PATO

BLACK GOUGÈRE, SMOKED GOAT'S BRIE
GOUGÈRE NEGRA, BRIE DE CABRA AHUMADO

FIVE-SPICES DUCK BREAST, CÔTE DE BOEUF, POTATO BREAD
PECHUGA DE PATO CON CINCO ESPECIAS, CÔTE DE BOEUF, PAN DE
PATATA

CHICKEN LIVER CREPE CAKE, PORTO JUS
PASTEL DE CREPES DE HÍGADO DE POLLO, SALSA DE OPORTO

CURED SNAPPER, AVOCADO CREAM, COURGETTE TEXTURES,
DILL OIL, CROUTONS
PARGO CURADO, CREMA DE AGUACATE, CALABACÍN, ACEITE DE
ENELDO, PICATOSTES

DORADE, RADISH, GRAPEFRUIT & FENNEL SEED BEURRE BLANC
DORADA, RÁBANO, POMELO Y SEMILLAS DE HINOJO EN SALSA
BEURRE BLANC

DUCK LEG CONFIT & ROASTED, BLACK GARLIC GLAZE,
ARTICHOKE PURÉE, DUCK JUS
PATA DE PATO CONFITADA Y ASADA, GLASEADO DE AJO NEGRO, PURÉ
DE ALCACHOFA, JUS DE PATO

BEETROOT ICE CREAM, SPICED MANGO COULIS, MERINGUE
HELADO DE REMOLACHA, COULIS DE MANGO ESPECIADO, MERENGUE

CHOCOLATE & CHERRIES TRIFLE
TRIFLE DE CHOCOLATE Y CEREZAS



APRIL 19th
6 HANDS LUNCH

FRÈRES LAGARDE x GASTÓN SAVINA



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

APRIL 19TH · 6 HANDS LUNCH

BLACK GOUGÈRE, SMOKED GOAT'S BRIE
GOUGÈRE NEGRA, BRIE DE CABRA AHUMADO

.

FIVE-SPICES DUCK BREAST, CÔTE DE BOEUF,
POTATO BREAD
PECHUGA DE PATO CON CINCO ESPECIAS, CÔTE DE
BOEUF, PAN DE PATATA

.

CHICKEN LIVER CREPE CAKE, PORTO JUS
PASTEL DE CREPES DE HÍGADO DE POLLO, SALSA DE
OPORTO

.

DUCK LEG CONFIT & ROASTED, BLACK GARLIC
GLAZE, ARTICHOKE PUREE, DUCK JUS
PATA DE PATO CONFITADA Y ASADA, GLASEADO DE
AJO NEGRO, PURÉ DE ALCACHOFA, JUS DE PATO

.

CHOCOLATE & CHERRIES TRIFLE
TRIFLE DE CHOCOLATE Y CEREZAS

