



C A S C A D A

M A R B E L L A

MENÚS DE GRUPOS • GROUP MENUS

Cimbarra

PARA EMPEZAR • STARTERS (A COMPARTIR | TO SHARE)

- Ensalada de temporada
Seasonal salad
- Berenjenas fritas con gel de miel de caña y mousse de queso de cabra
Deep fried aubergines with sugarcane honey gel and goat cheese mousse
- Pan de cristal a la parrilla con mantequilla de trufa casera
Cristal bread on the grill with homemade truffle butter

PLATO PRINCIPAL • MAIN COURSE (PEDIDO ANTICIPADO | PRE-ORDER)

- Abánico Ibérico
Iberian abánico
- Catch of the day
Pesca del día
- Risotto de temporada
Seasonal risotto

Servido con puré de patatas con rábano picante y ensalada verde
Served with homemade mashed potatoes with horseradish and green salad

POSTRE • DESSERT

- Postre del día
Dessert of the day

35€

PERSONA/PERSON

No incluye bebidas
(bebidas a la carta)

*No drinks included
(drinks à la carte)*

60€

PERSONA/PERSON

Con 2 horas sin límite
de vino de la casa,
cerveza de barril,
refrescos y agua

*With 2 hours of
unlimited house wine,
draft beer, soft drinks
and water*

80€

PERSONA/PERSON

Con 2 horas sin límite
de vino premium,
cerveza de barril,
refrescos y agua

*With 2 hours of
unlimited premium
wine, draft beer, soft
drinks and water*

VINOS/WINES

Tinto: Lopez Cristobal
Blanco: Muga

Fervanza

PARA EMPEZAR • STARTERS (A COMPARTIR | TO SHARE)

- Ensalada de temporada
Seasonal salad
- Ceviche de temporada
Seasonal ceviche
- Berenjenas fritas con gel de miel de caña y mousse de queso de cabra
Deep fried aubergines with sugarcane honey gel and goat cheese mousse
- Pan de cristal a la parrilla con mantequilla de trufa casera
Cristal bread on the grill with homemade truffle butter

PLATO PRINCIPAL • MAIN COURSE (PEDIDO ANTICIPADO | PRE-ORDER)

- Solomillo de ternera
Beef filet
- Pesca del día
Catch of the day
- Plato vegetariano de temporada
Seasonal vegetarian dish

Servido con puré de patatas con rábano picante y ensalada verde
Served with homemade mashed potatoes with horseradish and green salad

POSTRE • DESSERT

- Postre del día
Dessert of the day

45€

PERSONA/PERSON

No incluye bebidas
(bebidas a la carta)

*No drinks included
(drinks à la carte)*

70€

PERSONA/PERSON

Con 2 horas sin límite
de vino de la casa,
cerveza de barril,
refrescos y agua

*With 2 hours of
unlimited house wine,
draft beer, soft drinks
and water*

90€

PERSONA/PERSON

Con 2 horas sin límite
de vino premium,
cerveza de barril,
refrescos y agua

*With 2 hours of
unlimited premium
wine, draft beer, soft
drinks and water*

VINOS/WINES

Tinto: Lopez Cristobal
Blanco: Muga

La Concha

SELECCIÓN FRÍA • COLD SELECTION

- Salmorejo
Salmorejo
- Blini de salmón
Salmon blini
- Pan de cristal a la parrilla con mantequilla de trufa casera
Cristal bread on the grill with homemade truffle butter

SELECCIÓN CALIENTE • HOT SELECTION

- Croquetas de setas
Mushroom croquettes
- Pincho Abanico Ibérico
Abanico Ibérico skewer
- Pincho pollo Piri Piri
Piri Piri chicken skewer

Acompañado de un buffet de patatas fritas, mayonesa de trufa, salsa chimichurri y ensalada verde

Accompanied by a buffet of French fries, homemade truffle mayo, chimichurri sauce, and green salad

SELECCIÓN DULCE • SWEET SELECTION

- Mini brownie
Mini brownie

60€

PERSONA/PERSON

Con 2 horas sin límite de vino de la casa, cerveza de barril, refrescos y agua

With 2 hours of unlimited house wine, draft beer, soft drinks and water

80€

PERSONA/PERSON

Con 2 horas sin límite de vino premium, cerveza de barril, refrescos y agua

With 2 hours of unlimited premium wine, draft beer, soft drinks and water

VINOS/WINES

Tinto: Lopez Cristobal
Blanco: Muga

la concha

Sierra Blanca

SELECCIÓN FRÍA • COLD SELECTION

- Cracker con queso azul y mermelada casera
Cracker with blue cheese and homemade marmelade
- Blini de salmón
Salmon blini
- Pan de cristal a la parrilla con mantequilla de trufa casera
Cristal bread on the grill with homemade truffle butter

SELECCIÓN CALIENTE • HOT SELECTION

- Croquetas de setas
Mushroom croquettes
- Pincho Abanico Ibérico
Abanico Ibérico skewer
- Pincho pollo Piri Piri
Piri Piri chicken skewer
- Chorizo Criollo
Criollo Chorizo
- Solomillo
Beef filet

Acompañado de un buffet de patatas fritas, mayonesa de trufa, salsa chimichurri y ensalada verde

Accompanied by a buffet of French fries, homemade truffle mayo, chimichurri sauce, and green salad

SELECCIÓN DULCE • SWEET SELECTION

- Mini brownie
Mini brownie
- Mini cheesecake
Mini cheesecake

70€

PERSONA/PERSON

Con 2 horas sin límite de vino de la casa, cerveza de barril, refrescos y agua

With 2 hours of unlimited house wine, draft beer, soft drinks and water

90€

PERSONA/PERSON

Con 2 horas sin límite de vino premium, cerveza de barril, refrescos y agua

With 2 hours of unlimited premium wine, draft beer, soft drinks and water

VINOS/WINES

Tinto: Lopez Cristobal
Blanco: Muga

sierra blanca



BEBIDAS • DRINKS

- +1 hora de bebidas: 12€/pp (16€/pp con vinos premium)
+1 hour of drinks: 12€/pp (16€/pp with premium wines)
- Mojito, Margarita o Espresso Martini: 10€/pp
Mojito, Margarita or Espresso Martini
- Café: 2,50€/pp
Coffee
- Digestivos: 5€/pp
Digestives

ESTACIONES • STATIONS

- Estación de jamón Ibérico: 10€/pp
Ham station
- Estación de quesos: 10€/pp
Cheese station
- Tabla de picoteo: 25€/pp (incluye 5 embutidos, 5 quesos, 3 tipos de pan, frutas, frutos secos)
Grazing board: 25€/pp (includes 5 cold cuts, 5 cheeses, 3 types of bread, fruits, nuts)
- Pata y cortador de jamón: 360€
Live ham leg cutting

DECORACIÓN • DECORATION

- Manteles blancos: 3,95€/pp
White table cloths
- Centros de mesa: 20€
Centrepiece

CELEBRACIÓN • CELEBRATION

- Flores
Flowers
- Champagne Collet Meunier Brut: 85€
Champagne Collet Meunier Brut
- Tarta
Cake
- Chispas: 2€/ud
Sparklers

ENTRENIMIENTO • ENTERTAINMENT

- Licencia de música: 250€
Music licence
- Guitarrista: 200€
Guitar player
- Jazz en vivo: 600€
Live Jazz

A MEMBER OF **GRUPO LA FAMILIA**



C A S C A D A

M A R B E L L A

Urbanización La Montua 39, 29602 Marbella, Málaga, Spain
+34 623 001 465 • cascadamarbella.com • events@cascadamarbella.com