

le
patio
RESTAURANT

CASCADAMERBELLA.COM

Comida
FOOD MENU

PARA EMPEZAR

TO START

PAN DE CAMPO COUNTRY BREAD	2
PAN DE CAMPO CON ACEITE DE OLIVA ORO BAILEN COUNTRY BREAD WITH OLIVE OIL ORO BAILEN	2,5
PAN DE CAMPO CON MANTEQUILLA DE TRUFA COUNTRY BREAD WITH TRUFFLE BUTTER	6
CROQUETAS DE JAMON HAM CROQUETTES <i>Gluten, Lactosa, Soja Gluten, Dairy, Soy</i>	9
CROQUETAS DE CHAMPINONES MUSHROOM CROQUETTES <i>Gluten, Lactosa, Soja Gluten, Dairy, Soy</i>	9
CROQUETAS DE QUESO CHEESE CROQUETTES <i>Gluten, Lactosa, Soja Gluten, Dairy, Soy</i>	9
PALETA IBERICA 100% IBERIAN PALETA 100%	18
JAMON IBERICO 100% IBERIAN HAM 100%	19

ENTRANTE

STARTER

TEQUEÑOS

9

Tequeños de queso con miel de caña.

TEQUEÑOS

Tequeños with sugarcane honey.

Gluten, lacteos & huevos | *Gluten, dairy & eggs*

CALAMARES CON ACEITE DE AJO Y PEREJIL

12

Cocinados a la plancha con ajo, aceite de perejil y ralladura de limón.

CALAMARI AND GARLIC AND PARSLEY OIL

Grilled with garlic, parsley oil and lemon zest.

Mariscos | *Seafood*

ENSALADA DE TOMATE

13

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

TOMATO SALAD

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

ENSALADA DE BURRATA E HIGOS

14

Con higo confitado y pesto de pistacho.

BURRATA AND FIGS SALAD

With fig confit and pistachio pesto.

Lactosa | *Dairy*

FOIE GRAS

19

Foie Gras 'au Torchon' marinado con vainilla de Tahití, Cognac.

FOIE GRAS

Foie Gras 'au Torchon' marinated with Tahitian vanilla and Cognac.

Gluten, Alcohol | *Gluten, Alcohol*

PRINCIPALE

MAIN

PUERRO SALSA XO DE PISTACHIO

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.

Nueces | *Nuts*

POLLO PIRI PIRI

20

Muslo deshuesado, adobo picante portugués, salsa de chile.

PERI PERI CHICKEN

Deboned thigh, Portuguese spicy marinade, chilli sauce.

COSTILLA DE CERDO CON SALSA BBQ

25

Costilla de cerdo al grill, cocinadas a baja temperatura y glaseada con salsa BBQ.

PORK RIB, WITH BBQ SAUCE

Grilled pork ribs, cooked at a low temperature and glazed with BBQ sauce.

LUBINA

17

Arándanos, albahaca y apio vierge, vinagre casero.

SEA BASS

Blueberries, basil & celery vierge, homemade vinegar.

Mariscos, Alcohol | *Seafood, Alcohol*

PATA DE CHIVO GLASEADA

35

Muslos de chivo de producción local, salados, confitados y cocinado 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 bones.

Lactosa | *Dairy*

SOLOMILLO

34

“Hierbas de tortuga”, pimiento del piquillo y salsa de pimiento quemado.

BEEF FILLET

“Turtle Herbs”, piquillo pepper & burnt capsicum sauce.

Lactosa | *Dairy*

GUARNICION

SIDE

PATATAS FRITAS CON MAYONESA DE TRUFA

5

FRIES WITH TRUFFLE MAYO

Huevo, Soja, Marisco, Frutos secos | *Egg, Soy, Shellfish, Nuts*

COL MORADA CON CHIMICHURRI

7

PURPLE CABBAGE WITH CHIMICHURRI

ENSALADA FRESCA

8

FRESH SALAD

Mostaza | *Mustard*

VERDURAS MEDITERRANEAS CONFITADAS

8

CONFIT MEDITERRANEAN VEGETABLES

POSTRE

DESSERT

TARTA DE QUESO CON COULIS DE FRESA

9

CHEESECAKE WITH STRAWBERRY COULIS

Lactosa, Gluten, Huevos, Frutos secos | *Dairy, Gluten, Eggs, Nuts*

BROWNIE

9

Con helado de vainilla.

BROWNIE

With vanilla ice cream.

Huevo, Lactosa | *Egg, Dairy*

TARTA DE ZANAHORIA

9

CARROT CAKE

Gluten, Lactosa, Huevos, Frutos secos | *Gluten, Dairy, Eggs, Nuts*