# le patio

RESTAURANT

CASCADAMERBELLA.COM

# Menú Bebidas

## DRINKS MENU

# Carta de Cócteles

Inspirándonos en nuestro jardín y granja de Istán, nuestra carta de cócteles celebra las estaciones, desde cócteles clásicos con un toque único hasta brebajes innovadores.
Drawing inspiration from our garden and farm in Istán, our cocktail list celebrates the seasons, from classic cocktails with a unique twist to innovative concoctions.

## LET'S "BE - GIN" 12

GINEBRA MAINAKE DE CITRONELLA Y ALBAHACA - TÓNICO MEDITERRÁNEO FEVER-TREE

GINEBRA MAINAKE DE GRANADA Y PIMIENTA ROSA - TÓNICO INDIO FEVER-TREE

MAINAKE LEMONGRASS AND BASIL GIN - FEVER-TREE MEDITERRANEAN TONIC

MAINAKE POMEGRANATE AND PINK PEPPER GIN - FERVER-TREE INDIAN TONIC

## G . O . A . T 10

GINEBRA MAINAKE DE CITRONELLA Y ALBAJACA, FRESA, LIMA Y ARÁNDANO

MAINAKE LEMONGRASS AND BASIL GIN, STRAWBERRY, LIME AND BLUEBERRY

## MANUIA 10

RON BLANCO INFUSIONADO EN VAINILLA GRAND CRU TAHITÍ Y LECHE DE COCO

GRAND CRU DE TAHITI VANILLA-INFUSED WHITE RUM AND COCONUT MILK

## LADY KILLER 10

GINEBRA, BRANDY DE ALBARICOQUE, PIÑA Y FRUTA DE LA PASIÓN

GIN, APRICOT BRANDY, PINEAPPLE, AND PASSION FRUIT

## TROPICAL SPICY MARGUERITA 11

TEQUILA INFUSIONADA EN JALAPEÑO, COINTREAU, LIMA Y FRUTA DE LA PASIÓN

JALAPEÑO-INFUSED TEQUILA, COINTREAU, LIME, AND PASSION FRUIT

# Carta de vinos

## WINE LIST

# ESPUMOSOS | SPARKLING WINE

## España

**ROVELLATS BRUT** 5 / 29
*D.O. Cava - 30% Macabeo, 60% Xarel·Lo, 10% Parellada*

**CONDE DE HARO ROSÉ BRUT** 45
*D.O. Cava - Garnacha Tinta*

## Francia

**PIERRE GOBILLARD BLANC DE BLANC** 12 / 80
*A.O.C. Champagne - Chardonnay*

**COLLET MEUNIER BRUT** 85
*A.O.C. Champagne - Pinot Meunier, Chardonnay, Pinot Noir*

# ROSADO | ROSÉ

## España

**BORSAO** 4,5 / 23
*D.O. Campo de Borja - Garnacha Tinta*

**MUGA ROSADO** 29
*D.O. Rioja - Viura, Tempranillo*

## Francia

**PÉTALE DE ROSE** 9 / 45
*A.O.C. Côte de Provence - Cabernet Sauvignon, Grenache*

# BLANCOS | WHITE WINE

## España

| | |
|---|---|
| **K-NAIA**<br>*D.O. Rueda - Sauvignon Blanc* | 4,5 /22 |
| **VIDILLA**<br>*D.O. Rueda - Verdejo* | 4,5 /22 |
| **IJALBA**<br>*D.O Rioja - Tempranillo Blanco* | 26 |
| **MOUNTAIN BLANCO**<br>*D.O. Malaga - Moscatel* | 28 |
| **LA VAL ALBARINO**<br>*D.O Rioja - Albariño* | 6 / 29 |
| **OTAZU CHARDONNAY**<br>*D.O. Navarra - Chardonnay* | 6,50 / 30 |
| **FRAGA DO CORVO**<br>*D.O. Monterrei - Godello* | 32 |
| **LA OLA DEL MELLIEIRO**<br>*D.O. Sierras de Malaga - Pedro Ximenez* | 46 |
| **MENADE LA MISIÓN**<br>*D.O. Castilla-León - Verdejo* | 52 |
| **SAN MARTIN**<br>*D.O. Vino de la tierra de Castilla - Albillo Real* | 65 |
| **MONTICARA**<br>*D.O. Sierras de Malaga - Moscatel de Alejandría* | 80 |
| **VOLADEROS**<br>*D.O. Sierras de Malaga - Pedro Ximenez* | 80 |
| **ASADOIRA**<br>*D.O. Valdeorras - Godello* | 95 |
| **SAN ROMÁN**<br>*D.O. Toro - Malvasía* | 115 |

## Internacionales

**DR. LOOSEN** — 30
*VDP Mosel-Saar-Zuwen - Riesling*

**ANDRIAN** — 40
*D.O.C. Alto Adige - Pinot Grigio*

**VILLA MARIA** — 57
*Marlborough - Sauvignon Blanc*

**HAUTE CÔTES DE NUIT** — 13/67
*A.O.C. Bourgogne - Chardonnay*

**SANCERRE COMTE LAFOND** — 80
*A.O.C. Loire - Sauvignon Blanc*

# TINTOS | RED WINE

## España

**FINCA SIN MARTIN** — 5,50 / 24
*D.O. Rioja - Tempranillo*

**CORTIJO LOS AGUILARES** — 6/27
*D.O. Ronda - Tempranillo*

**CÉSAR MÁRQUEZ PARAJES** — 33
*D.O. Bierzo - Mencia*

**LOPEZ CRISTOBAL CRIANZA** — 37
*D.O. Ribera Del Duero - Tempranillo*

**DESCALZOS VIEJOS** — 39
*D.O. Ronda - Granacha, Syrah, Merlot*

**MUGA CRIANZA** — 45
*D.O. Rioja - Tempranillo, Graciano, Garnacha, Mazuelo*

**PAGO FLORENTINO** — 47
*V.P. Pago Florentino - Cencibel*

**PAGO DE OTAZU CRIANZA** — 48
*D.O. Navarra - Merlot, Cabernet Sauvignon*

**TERROIR SENSE FRONTERES** — 58
*D.O. Montsant - Garnacha*

## Internacionales

**DOÑA PAULA** 35
*D.O. Mendoza - Malbec*

**CHIANTI CLASSICO** 55
*D.O.C. Chianti Classico - Sangiovese*

**HAUTE CÔTES DE NUIT** 13/67
*A.O.C. Bourgogne - Pinot noir*

**GEVREY CHAMBERTIN** 120
*A.O.C. Bourgogne - Pinot noir*

**MOREY SAINT-DENIS** 130
*A.O.C. Bourgogne - Pinot noir*

# OTRAS BEBIDAS | OTHER DRINKS

### CERVEZA | BEER

| | |
|---|---|
| ALHAMBRA RESERVA IPA | 4 |

### LICORES | APERITIFS

| | |
|---|---|
| BAILEYS | 6 |
| DISARONNO | 6 |
| FRANGELICO | 6 |
| TIA MARIA | 6 |
| JAEGER | 6 |
| FERNET BRANCA | 6 |
| LIMONCELLO | 6 |
| PACHARAN | 6 |
| HIERBAS | 6 |
| *RICARD* | 6 |
| *LICOR 43* | 6 |
| MARTINI ROSSO/BLANCO/SECO | 7 |
| BAINES | 7 |
| COINTREAU | 10 |

### GIN

| | |
|---|---|
| BEEFEATER | 7 |
| LARIOS | 7 |
| TANQUERAY | 9 |
| BOMBAY SAPPHIRE | 12 |
| MAINAKE BASIL, LEMON GRASS | 12 |
| MAINAKE POMEGRANATE | 12 |
| MARTIN MILER | 17 |

### WHISKEY

| | |
|---|---|
| JIM BEAM | 7 |
| JOHNNIE WALKER RED | 7 |
| JAMESON | 7 |
| DEWARS WHITE LABEL | 7 |
| J&B | 7 |
| JACK DANIELS | 8 |
| JOHNNIE WALKER BLACK | 10 |
| MACLLANN 12 | 16 |

### RON

| | |
|---|---|
| BACARDI | 7 |
| BARCELO | 7 |
| LEGENDARIO | 9 |
| HAVANA 3 | 9 |
| HAVANA 7 | 12 |
| ZACAPA 23 | 15 |

### VODKA

| | |
|---|---|
| ABSOLUT | 6 |
| STOLI | 6 |
| GREY GOOSE | 12 |

### BRANDI | COGNAC

| | |
|---|---|
| MAGNO | 7 |
| CARLOS 1 | 10 |
| REMY MARTI VSOP | 17 |

# Comida

## FOOD MENU

# PARA EMPEZAR

# TO START

**PAN DE CAMPO** 2
**COUNTRY BREAD**

**PAN DE CAMPO CON ACEITE DE OLIVA ORO BAILEN** 2,5
**COUNTRY BREAD WITH OLIVE OIL ORO BAILEN**

**PAN DE CAMPO CON MANTEQUILLA DE TRUFA** 6
**COUNTRY BREAD WITH TRUFFLE BUTTER**

**CROQUETAS DE JAMON** 9
**HAM CROQUETTES**
Gluten, *Lactosa, Soja* I *Gluten, Dairy, Soy*

**CROQUETAS DE CHAMPINONES** 9
**MUSHROOM CROQUETTES**
*Gluten, Lactosa, Soja* I *Gluten, Dairy, Soy*

**CROQUETAS DE QUESO** 9
**CHEESE CROQUETTES**
*Gluten, Lactosa, Soja* I *Gluten, Dairy, Soy*

**PALETA IBERICA 100%** 18
**IBERIAN PALETA 100%**

**JAMON IBERICO 100%** 19
**IBERIAN HAM 100%**

# ENTRANTE

# STARTER

**TEQUEÑOS** 9

Tequeños de queso con miel de caña.

**TEQUEÑOS**

Tequeños with sugarcane honey.

*Gluten, lacteos & huevos I 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 I 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 I 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 parilla. 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 I 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 I Dairy, Gluten, Eggs, Nuts*

**BROWNIE** 9

Con helado de vainilla.

**BROWNIE**

With vanilla ice cream.

*Huevo, Lactosa I Egg, Dairy*

**TARTA DE ZANAHORIA** 9

**CARROT CAKE**

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