

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

Internacionales

DR. LOOSEN VDP Mosel-Saar-Zuwen - Riesling	30
ANDRIAN D.O.C. Alto Adige - Pinot Grigio	40
VILLA MARIA Marlborough - Sauvignon Blanc	57
HAUTE CÔTES DE NUIT A.O.C. Bourgogne - Chardonnay	13/67
SANCERRE COMTE LAFOND A.O.C. Loire - Sauvignon Blanc	80

TINTOS | RED WINE

España

FINCA SIN MARTIN D.O. Rioja - Tempranillo	5,50 / 24
CORTIJO LOS AGUILARES D.O. Ronda - Tempranillo	6/27
CÉSAR MÁRQUEZ PARAJES D.O. Bierzo - Mencía	33
LOPEZ CRISTOBAL CRIANZA D.O. Ribera Del Duero - Tempranillo	37
DESCALZOS VIEJOS D.O. Ronda - Granacha, Syrah, Merlot	39
MUGA CRIANZA D.O. Rioja - Tempranillo, Graciano, Garnacha, Mazuelo	45
PAGO FLORENTINO V.P. Pago Florentino - Cencibel	47
PAGO DE OTAZU CRIANZA D.O. Navarra - Merlot, Cabernet Sauvignon	48
TERROIR SENSE FRONTERES D.O. Montsant - Garnacha	58

Internacionales

DOÑA PAULA	35
<i>D.O. Mendoza - Malbec</i>	
CHIANTI CLASSICO	55
<i>D.O.C. Chianti Classico - Sangiovese</i>	
HAUTE CÔTES DE NUIT	13/67
<i>A.O.C. Bourgogne - Pinot noir</i>	
GEVREY CHAMBERTIN	120
<i>A.O.C. Bourgogne - Pinot noir</i>	
MOREY SAINT-DENIS	130
<i>A.O.C. Bourgogne - Pinot noir</i>	

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	9
TANQUERAY	12
BOMBAY SAPPHIRE	12
MAINAKE BASIL, LEMON GRASS	12
MAINAKE POMEGRANATE	17
MARTIN MILER	

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	10
CARLOS 1	17
REMY MARTI VSOP	

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*