



Menu

Cascada ofrece una experiencia única, fusionando el descubrimiento de la naturaleza con la inspiración culinaria de nuestros chefs de renombre, los hermanos Mathieu y Jacques Lagarde. Rodeados de proveedores locales y nuestras tierras en Istán, evolucionamos al ritmo de las estaciones para proponer un menú rico en sabor y carácter, complementado con nuestros cócteles exclusivos y una selecta carta de vinos. Ya sea en nuestra terraza de verano o junto a la chimenea en invierno, les damos la bienvenida durante todo el año para disfrutar de nuestras creaciones.

Cascada offers a unique experience, blending nature discovery with culinary inspiration from our renowned chefs, brothers Mathieu and Jacques Lagarde. Surrounded by local suppliers and our lands in Istán, we evolve with the rhythm of the seasons to propose a menu rich in flavour and character, complemented by our signature cocktails and a curated wine list. Whether on our summer terrace or by the fireplace in winter, we welcome you throughout the year to enjoy our creations.



MENU DEGUSTACIÓN

5 pasos 85€

Maridaje de charcutería 20€

Maridaje de vinos 35€

*Este menú está diseñado para ser disfrutado por toda la mesa.
Todos los comensales en una mesa deben optar por el menú degustación.*

DEGUSTATION MENU

5 courses 85€

Charcuterie matching 20€

Wine pairing 35€

*This menu is designed to be enjoyed by the entire table.
All guests at one table must opt for the degustation menu*

Para empezar | To start

Pan de cristal a la parrilla Cristal bread on the grill <i>Gluten</i>	2
Pan de cristal con Aceite de Oliva Virgen Extra de Jaén (Oro Bailén) Cristal bread with Extra Virgin Olive Oil from Jaén (Oro Bailén) <i>Gluten</i>	2,5
Pan de cristal con grasa de ternera y queso azul Cristal bread with beef fat and blue cheese <i>Gluten, Lactosa Gluten, Dairy</i>	4
Pan de cristal con mantequilla de trufas y polvo de setas Cristal bread with truffle butter and mushroom powder <i>Gluten, Lactosa Gluten, Dairy</i>	6
Pan de cristal con crema de aguacate ahumado de Istán Cristal bread with smoked avocado purée from Istán <i>Gluten</i>	6
Queso del día Cheese of the day <i>Lactosa, Gluten, Nueces Dairy, Gluten, Nuts</i>	9
Paleta Ibérica 100%	18
Jamón de Bellota 100% Ibérico	24
Charcutería del día Charcuterie of the day <i>Gluten Gluten</i>	22

Entrantes | Starters

Berenjenas & miel de caña

12,5

Berenjena en rebozado de semillas de hinojo, hierbas y almendras, acompañada de un puré de berenjena sedoso y un delicado gel de miel de caña.

Eggplant & sugar cane

Eggplant in a fennel seed, herb, and almond batter, paired with silky eggplant purée and a delicate sugarcane honey gel

Frutos secos, Semillas | Nuts, Seeds

Remolacha & avellana

14

Puré de remolacha ahumada con romero, acompañado de confit de remolacha baby, praliné de avellana y remolacha en escabeche, realizado para un equilibrio de sabores terrosos, nuez y ligeramente ácidos.

Beetroot & hazelnut

Rosemary-smoked beetroot purée with baby beetroot confit, hazelnut praliné, and pickled beetroot, realised for a balance of earthy, nutty, and tangy notes.

Frutos secos | Nuts

Pargo, uvas y apio

16

Pargo delicadamente curado, acompañado de la nota ahumada de las uvas quemadas, la frescura del apio y el toque brillante del jugo de pepino.

Red Snapper, grapes & celery

Delicately cured red snapper, complemented by the smokiness of burnt grapes, the freshness of celery, and the brightness of cucumber juice

Mariscos, Apio, Vinagre | Seafood, Celery, Vinegar

Foie Gras

19

Foie Gras 'au Torchon' marinado con vainilla de Tahití, Cognac, acompañado de nuestro 'Pain de Campagne' al carbon vegetal, y una mermelada de fruta de temporada casera.

Foie Gras

Foie Gras 'au Torchon' marinated with Tahitian vanilla and Cognac, served with our Vegetal charcoal 'Pain de Campagne' and a homemade seasonal fruits marmalade.

Gluten, Alcohol | Gluten, Alcohol

Entrantes | Starters

Coliflor y Ajo Blanco, menta 13,5
Cuscús de coliflor, Ajo Blanco, coliflor encurtida, aceite de menta, rábano.
Cauliflower & Ajo Blanco, mint
Cauliflower couscous, Ajo Blanco, pickled cauliflower, mint olive oil, radish.
Gluten | Gluten

Patatas baby 14
Patatas baby preparadas de tres formas: confitadas, hechas puré y fritas, servidas con una salsa de ajo sedosa, chalotas caramelizadas y cebollas en escabeche ligeramente ácidas.
Baby potatoes
Baby potatoes prepared three ways, confit, mashed, and fried, served with a silky garlic sauce, sweet caramelised shallots, and tangy pickled onions
Ajo, Cebolla | Garlic, Onions

A la parrilla | On the grill

Lubina 27
La lubina es tierna y dulce, complementada por una rica salsa 'beurre blanc' de zanahoria y de anís estrellado. El aceite de eneldo aporta una nota fresca y herbácea, equilibrando el plato con un final aromático y brillante.
Sea bass
The sea bass is tender and sweet, complemented by a rich buttery carrot and star anise 'beurre blanc'. The dill oil adds a fresh, herbaceous note, balancing the dish with a bright, aromatic finish.
Lactosa, Pescado, Ajo, Cebolla | Dairy, Fish, Garlic, Onions

Corvina 28
Corvina tierna y delicadamente dulce, realizada por un glaseado de remolacha terrosa. El jugo de huesos ahumados aporta profundidad umami, mientras que el aceite de perejil añade un toque herbal fresco y equilibrado
Corvina
Tender and mildly sweet corvina, perfectly complemented by an earthy beetroot glaze. A rich smoked bone jus adds depth and umami, while parsley oil brings a fresh, vibrant touch for a perfectly balanced finish
Lactosa, Mariscos, Pescado | Dairy, Shellfish, Fish

A la parrilla | On the grill

Salchicha Casera

16

Una mezcla de cerdo y ternera sazonada con orégano aromático, complementada por la cremosidad rica del brie de cabra. Las pasas secas aportan un toque de dulzura, equilibrado por el suave y sabroso aioli de puerro verde.

Homemade Sausage

A blend of pork and beef seasoned with aromatic oregano, complemented by the creamy richness of goat's brie. The dried grapes introduce a touch of sweetness, perfectly balanced by the smooth and savory green leek aioli.

Lactosa, Huevos | Dairy, Eggs

Abanico Iberico

20

Este corte contiene un hermoso marmoleado que da como resultado una textura firme pero jugosa. Usamos huesos de cerdo y semillas de cilantro para la salsa, y terminamos con puré de maíz a la parrilla.

Iberian Abanico

This cut contains beautiful marbling, resulting in a firm yet juicy texture. We use pork bones and coriander seeds for the sauce and finish with grilled corn purée.

Lactosa | Dairy

Solomillo "Hierbas de Tortuga"

34

Un tierno solomillo enriquecido con un robusto jugo de ternera infundido con los sabores terrosos y aromáticos de las "hierbas a tortuga," una mezcla creada por el legendario chef francés Auguste Escoffier. Estas hierbas se utilizaban para realzar platos ricos y lujosos, como la sopa de tortuga. El suave puré de guisantes aporta una dulzura delicada, creando un equilibrio armonioso y refinado de sabores.

Beef fillet, "Turtle Herbs"

A tender beef fillet enriched with a robust beef jus infused with the earthy, aromatic flavors of "turtle herbs," a traditional blend first crafted by the legendary French chef Auguste Escoffier. These herbs were once used to elevate rich, luxurious dishes like turtle soup. The smooth pea purée adds a delicate sweetness, creating a balanced and refined flavor profile.

Lactosa | Dairy

Chuletón del día

85/kg

Carne de vacuno nacional con una maduración de entre 45 y 60 días. Matices de grasa intramuscular y queso. Servido poco hecho. Corte con carácter, con hueso, con mucha grasa, no recomendado para personas que gustan de carnes muy tiernas y con poca grasa. Servido con chimichurri y salsa de pimienta negra.

Prime rib steak of the day

National beef aged between 45 and 60 days. Intramuscular fat and cheese nuances. Served rare. Cut with character, on the bone, with a lot of fat, not recommended for people who like very tender meat with little fat. Served with both chimichurri and black pepper sauce.

Lactosa | Dairy

Puerro, salsa XO de pistacho 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.

Frutos secos | Nuts

Pollo Piri Piri 20
Muslo deshuesado, adobo picante portugués, salsa de chile.

Peri Peri chicken

Deboned thigh, Portuguese spicy marinade, chilli sauce.

Pata de chivo lechal 32
Muslos de chivo de producción local, salados, confitados y 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 own bones.

Lactosa | Dairy

Otros platos | Other mains

Apio y mantequilla tostada 19
Apio presentado de tres maneras, asado, crudo y en puré, acompañado de salvia fresca y una ligera espuma de mantequilla tostada.

Celery & brown butter

Celery presented three ways: roasted, raw, and purée, paired with fresh sage and a light brown butter espuma.

Lactosa, Apio, Huevos | Dairy, Celery, Eggs

Cebolla & Boffard 19
Una interpretación moderna de la sopa de cebolla francesa. Caramelizamos las cebollas con tomillo de nuestro jardín, preparamos un rico jugo de cebolla a partir de los recortes, lo coronamos con crutones de nuestro pan de masa madre casero. El plato se completa con una espuma ligera y aireada hecha a partir de la miga de pan y queso Boffard de Cantabria.

Onion & Boffard

A modern interpretation of French onion soup. We caramelize onions with thyme from our garden, create a rich onion jus from the trimmings, and top it with homemade sourdough croutons. The dish is completed with a light, airy espuma made from the soft part of the bread and Cantabrian Boffard.

Gluten, Lactosa | Gluten, Dairy

Guarnición | Side dishes

Puré de patatas y rábano picante 7
Mashed potatoes and horseradish
Lactosa | Dairy

Verduras Mediterráneas Confitadas 8
Confit Mediterranean Vegetables
Lactosa | Dairy

Crema de Setas 8
Suave crema de setas acompañada de setas ostra salteadas y un toque crujiente de perejil frito. Sabor profundo y textura irresistible en cada bocado.
Mushroom Crèmeux
Smooth cream of mushroom soup accompanied by sautéed oyster mushrooms and a crunchy touch of fried parsley. Deep flavour and irresistible texture in every bite.
Lactosa | Dairy

Ensalada Fresca 8
Una mezcla crujiente de Treviso, frisée y lechuga, aliñada con un aderezo de limón caramelizado y miel. Completada con cebolla encurtida y semillas de mostaza para un toque vibrante y delicioso.
Fresh Salad
A vibrant mix of Treviso, frisée, and crisp lettuce, perfectly balanced with a caramelized lemon and honey dressing. Finished with tangy pickled onions and delicate mustard seeds for a refreshing and flavorful bite.
Mostaza | Mustard

Menú infantil | Kids' menu

Pasta con tomate Pasta with tomato sauce <i>Gluten, Lactosa Gluten, Dairy</i>	9.5
Pasta Boloñesa Pasta Bolognese <i>Gluten, Lactosa Gluten, Dairy</i>	9.5
Filete de pollo empanado con patatas fritas Deep fried chicken filet with French fries <i>Gluten, Huevos Gluten, Eggs</i>	12.5
Hamburguesa con queso y patatas fritas Salsa a elegir: Mayonesa de Trufa o Alioli. Kid's cheeseburger with French fries Sauce to choose: Truffle Mayonnaise or Alioli. <i>Gluten, Lactosa, Huevos Gluten, Dairy, Eggs</i>	13

Postres | Desserts

Arándanos, orégano, sangría

9

Compota de arándanos y orégano, arándanos frescos, gel de sangría, manzana Granny Smith, merengue.

Blueberries, oregano, sangria

Blueberries and oregano compote, fresh blueberries, sangria gel, Granny Smith, and meringue.

Huevos | Eggs

Crème brûlée

9

Crème brûlée infusionada con heno ahumado.

Crème brûlée

Infused crème brûlée with smoked hay.

Lactosa, Gluten, Huevos | Dairy, Gluten, Eggs

Trifle Costa del Sol

12

Un postre en capas compuesto por una rica ganache de chocolate, gel de mango, praliné de almendras crujiente, crumble de algarrobo y crema de amaretto.

Costa Del Sol Trifle

A layered trifle of rich chocolate ganache, vibrant mango gel, crunchy almond praliné, carob crumble, and amaretto cream.

Lactosa, Huevos | Dairy, Eggs

Milhojas de Filo, vainilla Tahití, fruta de la pasión y ron

9

Nuestra vainilla de Tahití, reconocida como la mejor del mundo de 2020 a 2024, se utiliza en su totalidad. Las semillas enriquecen la crema diplomática, una versión ligera de la crema pastelera con nata montada y un toque de ron. Capas de delicada masa filo y gel de fruta de la pasión, infusionado con la vaina de vainilla.

Filo Millefeuille, Tahitian vanilla, passion fruit, and rum

Our Tahitian vanilla, recognized as the best in the world from 2020 to 2024, is used in its entirety. The seeds enrich the diplomat cream, a lightened version of crème pâtissière with whipped cream and a touch of rum. Layered between delicate filo pastry and accented with passionfruit gel, infused with vanilla bean.

Lactosa, Huevo, Gluten | Dairy, Egg, Gluten