

NOVEMBER 13TH

6 HANDS DINNER

Cascada Marbella invites you to an extraordinary 6-Hands collaboration by **chefs Jacques and Mathieu Lagarde** together with **world champion mixologist Victor Delpierre**.

Renowned for his edible cocktails and mastery of flavour transformation, Delpierre brings a new sensory layer to fine dining. **The result is an innovative dialogue between cuisine and cocktails.**

Dinner & Cocktail Match 145€
Only Dinner 100€

*Cascada Marbella te invita a una extraordinaria cena a 6 manos junto a los **chefs Jacques y Mathieu Lagarde** y el **campeón mundial de mixología Victor Delpierre**.*

*Reconocido por sus cócteles comestibles y su dominio en la transformación de sabores, Victor Delpierre aporta una nueva dimensión sensorial a la alta cocina. **El resultado es un innovador diálogo entre gastronomía y coctelería.***

FRÈRES LAGARDE x VICTOR DELPIERRE



SMASHED CROISSANT "JAMBON BEURRE"
CROISSANT APLASTADO "JAMBON BEURRE"

BAGUETTE, 5-SPICE DUCK BREAST, WILD BOAR, CITRUS BUTTER
BAGUETTE, MAGRET DE PATO A LAS 5 ESPECIAS, JABALÍ, MANTEQUILLA CÍTRICA



"COMME UN VERRE DE VIN"

SARDINES, GRAPES, OLIVE OIL
SARDINAS, UVAS, ACEITE DE OLIVA



"AJO BLANCO"

TORTILLA DE PIQUILLOS, BLACK BEANS PURÉE, GREEN CAPSICUM
TORTILLA DE PIQUILLOS, PURÉ DE FRIJOLES NEGROS, PIMIENTO VERDE



MARGARITA SALSA VERDE & CORIANDER

CORVINA CONFIT IN COCONUT OIL & TAHITIAN VANILLA,
GRILLED PINEAPPLE BEURRE BLANC
CORVINA CONFITADA EN ACEITE DE COCO Y VAINILLA TAHITIANA,
BEURRE BLANC DE PIÑA ASADA



CLARIFIED MAÏ TAÏ

BEEF CHEEK "BRISKET STYLE", FRIED POTATOES, TEXAN STYLE, GRAVY
CARRILLERA DE RES "ESTILO BRISKET", PATATAS FRITAS TEXANAS, GRAVY



BBQ WHISKEY HIGHBALL

MALAGA X CAFÉ CON HIELO

TIRAMISU AL LIMONE & WILD PINE
TIRAMISÚ AL LIMÓN Y PINO SILVESTRE



NEGRONI AMARO

NOVEMBER 14TH

6 HANDS LUNCH

Cascada Marbella invites you to an extraordinary 6-Hands collaboration by **chefs Jacques and Mathieu Lagarde** together with **world champion mixologist Victor Delpierre**.

Renowned for his edible cocktails and mastery of flavour transformation, Delpierre brings a new sensory layer to fine dining. **The result is an innovative dialogue between cuisine and cocktails.**

Lunch & Cocktail Match 70€
Only Lunch 50€

*Cascada Marbella te invita a una extraordinaria cena a 6 manos junto a los **chefs Jacques y Mathieu Lagarde** y el **campeón mundial de mixología Victor Delpierre**.*

*Reconocido por sus cócteles comestibles y su dominio en la transformación de sabores, Victor Delpierre aporta una nueva dimensión sensorial a la alta cocina. **El resultado es un innovador diálogo entre gastronomía y coctelería.***

FRÈRES LAGARDE x VICTOR DELPIERRE



SMASHED CROISSANT "JAMBON BEURRE"
CROISSANT APLASTADO "JAMBON BEURRE"

BAGUETTE, 5-SPICE DUCK BREAST, WILD BOAR, CITRUS BUTTER
BAGUETTE, MAGRET DE PATO A LAS 5 ESPECIAS, JABALÍ, MANTEQUILLA CÍTRICA



"COMME UN VERRE DE VIN"

SARDINES, GRAPES, OLIVE OIL
SARDINAS, UVAS, ACEITE DE OLIVA



"AJO BLANCO"

BEEF CHEEK "BRISKET STYLE", FRIED POTATOES, TEXAN STYLE, GRAVY
CARRILLERA DE RES "ESTILO BRISKET", PATATAS FRITAS TEXANAS, GRAVY



BBQ WHISKEY HIGHBALL

TIRAMISU AL LIMONE & WILD PINE
TIRAMISÚ AL LIMÓN Y PINO SILVESTRE



NEGRONI AMARO