

C A S C A D A

M A R B E L L A

MENÚS DE GRUPOS • GROUP MENUS

cimbarra

MENÚS SENTADOS • SEATED MENUS

Cimbarra

PARA EMPEZAR • STARTERS (A COMPARTIR | TO SHARE)

- Ensalada de temporada
Seasonal salad
- Berenjena frita con tempura de temporada
Fried aubergine with seasonal tempura
- Pan de cristal a la parrilla con mantequilla de trufa casera
Cristal bread on the grill with homemade truffle butter

PLATO PRINCIPAL • MAIN COURSE (PEDIDO ANTICIPADO | PRE-ORDER)

- Abánico Ibérico
Iberian abánico
- Catch of the day
Pesca del día
- Plato vegetariano de temporada
Seasonal vegetarian dish

Servido con puré de patatas con rábano picante y ensalada verde
Served with homemade mashed potatoes with horseradish and green salad

POSTRE • DESSERT

- Postre del día
Dessert of the day

37,5€

PERSONA/PERSON

No incluye bebidas
(bebidas a la carta)

*No drinks included
(drinks à la carte)*

67,5€

PERSONA/PERSON

Con 2 horas sin límite
de vino de la casa,
cerveza de barril,
refrescos y agua

*With 2 hours of
unlimited house wine,
draft beer, soft drinks
and water*

VINOS/WINES

Tinto: Martínez La Cuesta
Blanco: Vidilla
Rosado: Brosao

87,5€

PERSONA/PERSON

Con 2 horas sin límite
de vino premium,
cerveza de barril,
refrescos y agua

*With 2 hours of
unlimited premium
wine, draft beer, soft
drinks and water*

VINOS/WINES

Tinto: Lopez Cristobal
Blanco: Lagar de Cervera
Rosado: Otazu

ferwanza

MENÚ SENTADOS • SEATED MENUS

Ferwanza

PARA EMPEZAR • STARTERS (A COMPARTIR | TO SHARE)

- Ensalada de temporada
Seasonal salad
- Ceviche de temporada
Seasonal ceviche
- Berenjena frita con tempura de temporada
Fried aubergine with seasonal tempura
- Pan de cristal a la parrilla con mantequilla de trufa casera
Cristal bread on the grill with homemade truffle butter

PLATO PRINCIPAL • MAIN COURSE (PEDIDO ANTICIPADO | PRE-ORDER)

- Solomillo de ternera
Beef filet
- Pesca del día
Catch of the day
- Plato vegetariano de temporada
Seasonal vegetarian dish

Servido con puré de patatas con rábano picante y ensalada verde
Served with homemade mashed potatoes with horseradish and green salad

POSTRE • DESSERT

- Desert of the day
Postre del día

45€

PERSONA/PERSON

No incluye bebidas
(bebidas a la carta)

*No drinks included
(drinks à la carte)*

75€

PERSONA/PERSON

Con 2 horas sin límite
de vino de la casa,
cerveza de barril,
refrescos y agua

*With 2 hours of
unlimited house wine,
draft beer, soft drinks
and water*

VINOS/WINES

Tinto: Martínez La Cuesta
Blanco: Vidilla
Rosado: Brosao

95€

PERSONA/PERSON

Con 2 horas sin límite
de vino premium,
cerveza de barril,
refrescos y agua

*With 2 hours of
unlimited premium
wine, draft beer, soft
drinks and water*

VINOS/WINES

Tinto: Lopez Cristobal
Blanco: Lagar de Cervera
Rosado: Otazu

La Concha

SELECCIÓN FRÍA • COLD SELECTION

- Salmorejo
Salmorejo
- Galleta con queso azul y mermelada casera
Cracker with blue cheese and homemade jam
- Mini lingote de salmon
Salmon ingot

SELECCIÓN CALIENTE • HOT SELECTION

- Croquetas de setas
Mushroom croquettes
- Pincho de pollo piri piri
Piri piri chicken skewer
- Pincho de Abanico Iberico
Abanico Ibérico skewer

Servido con conos de patatas fritas, mayonesa trufada y ensalada verde
Served with French fries cones, truffle mayo and green salad

SELECCIÓN DULCE • SWEET SELECTION

- Mini brownie
Mini brownie

60€

PERSONA/PERSON

Con 2 horas sin límite de vino de la casa, cerveza de barril, refrescos y agua

With 2 hours of unlimited house wine, draft beer, soft drinks and water

VINOS/WINES

Tinto: Martínez La Cuesta
Blanco: Vidilla
Rosado: Brosao

80€

PERSONA/PERSON

Con 2 horas sin límite de vino premium, cerveza de barril, refrescos y agua

With 2 hours of unlimited premium wine, draft beer, soft drinks and water

VINOS/WINES

Tinto: Lopez Cristobal
Blanco: Lagar de Cervera
Rosado: Otazu

la concha

Sierra Blanca

SELECCIÓN FRÍA • COLD SELECTION

- Puerro con salsa XO y pistachos
Leek with XO sauce and pistachios
- Mini tartaleta de salsa gribiche y anchoa
Mini gribiche sauce and anchovy tartlet

SELECCIÓN CALIENTE • HOT SELECTION

- Croquetas de setas
Mushroom croquettes
- Langostino torpedo con salsa de chile dulce
Torpedo prawn with sweet chilli sauce
- Tomatito asado con queso de cabra y miel de romero
Roasted cherry tomato with goat's cheese and rosemary honey
- Pincho de pollo piri piri
Piri piri chicken skewer
- Pincho de Abanico Iberico
Abanico Ibérico skewer

Servido con conos de patatas fritas, mayonesa trufada y ensalada verde
Served with French fries cones, truffle mayo and green salad

SELECCIÓN DULCE • SWEET SELECTION

- Trufas de chocolate
Mini brownie
- Mini cheesecake
Mini cheesecake

70€

PERSONA/PERSON

Con 2 horas sin límite de vino de la casa, cerveza de barril, refrescos y agua

With 2 hours of unlimited house wine, draft beer, soft drinks and water

VINOS/WINES

Tinto: Martínez La Cuesta
Blanco: Vidilla
Rosado: Brosao

90€

PERSONA/PERSON

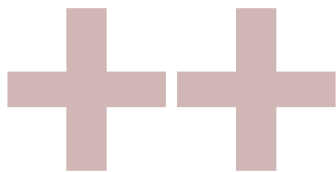
Con 2 horas sin límite de vino premium, cerveza de barril, refrescos y agua

With 2 hours of unlimited premium wine, draft beer, soft drinks and water

VINOS/WINES

Tinto: Lopez Cristobal
Blanco: Lagar de Cervera
Rosado: Otazu

sierra blanca



BEBIDAS • DRINKS

- +1 hora de bebidas: 12€/pp (18€ con vinos premium)
+1 hour of drinks: 12€/pp (18€ with premium wines)
- Café, té: 2,50€/pp
Coffee, tea
- Mojito, Margarita o Espresso Martini: 8€/pp
Mojito, Margarita or Espresso Martini
- Sangría signature de Cascada: 6€/pp
Signature Sangría of Cascada

ESTACIONES • STATIONS

- Estación de jamón ibérico: 10€/pp
Ham station
- Pata y cortador de jamón: 450€
Ham leg and live cutting
- Estación de quesos: 10€/pp
Cheese station
- Puros y destilados: 1,250€
(incluye 1 botella de Macallan 12 Double Cask, 1 botella de Rémy Martin VSOP y 15 puros Cohiba)
Cigars & Spirits: 1,250€
(includes 1 bottle of Macallan 12 Double Cask, 1 bottle of Rémy Martin VSOP, and 15 Cohiba cigars)

A MEMBER OF **GRUPO LA FAMILIA**



C A S C A D A

M A R B E L L A

Urbanización La Montua 39, 29602 Marbella, Málaga, Spain
+34 623 001 465 • cascadamarbella.com • events@cascadamarbella.com