

DINNER APRIL 25TH

6-COURSE MENU | 100€

WINE PAIRING | 45€

6 HANDS EXPERIENCE

WITH GUEST CHEF

JEAN COVILLAULT

X

JACQUES LAGARDE

MATHIEU LAGARDE

ELAD!O

*Jean
Jan*


C A S C A D A

 ORDÓÑEZ[®]
DISTRIBUCIONES

IBERIAN PORK TERRINE, HAZELNUTS, PICKLED RADISHES
*TERRINA DE CERDO IBÉRICO, AVELLANAS,
ENCURTIDO DE RÁBANOS*

MARINATED EGGS, CRISPY FILO, CAVIAR, ANCHOVY SAUCE
*HUEVOS CON MAYONESA MARINADOS,
FILO CRUJIENTE, CAVIAR, ANCHOIADA*

**COUNTRY BREAD & SAUCISSON,
GREEN PEPPERCORN BUTTER, RADISH TOPS**
*PAN DE CAMPO Y SALCHICHÓN,
MANTEQUILLA DE PIMIENTA VERDE Y HOJAS DE RÁBANO*

BOUILLABAISSÉ, CONFIT FENNEL, CHARRED TOMATO, ROUILLE
BULLABESA, HINOJO CONFITADO, TOMATE QUEMADO, ROUILLE

**STUFFED CABBAGE, DUCK AND PORK WITH THYME,
FOIE GRAS, GRILLED PEPPER, PORT JUS**
*COL RELLENA, PATO Y CERDO AL TOMILLO, FOIE GRAS,
PIMIENTO ASADO, JUGO DE CARNE AL OPORTO*

FONTAINEBLEAU CREAM, STRAWBERRY JAM
FONTAINEBLEAU, CONFITURA DE FRESA

**PROFITEROLES, VANILLA ICE CREAM,
PISTACHIO PRALINE, CHOCOLATE SAUCE**
*PROFITEROLES, HELADO DE VAINILLA,
PRALINÉ DE PISTACHO, SALSA DE CHOCOLATE*

LUNCH APRIL 26TH

4-COURSE MENU | 50€

WINE PAIRING | 35€

6 HANDS EXPERIENCE

WITH GUEST CHEF

JEAN COVILLAULT

X

JACQUES LAGARDE

MATHIEU LAGARDE

ELAD!O

*Jean
jean*


C A S C A D A



ORDÓÑEZ[®]
DISTRIBUCIONES

IBERIAN PORK TERRINE, HAZELNUTS, PICKLED RADISHES
*TERRINA DE CERDO IBÉRICO, AVELLANAS,
ENCURTIDO DE RÁBANOS*

MARINATED EGGS, CRISPY FILO, CAVIAR, ANCHOVY SAUCE
*HUEVOS CON MAYONESA MARINADOS,
FILO CRUJIENTE, CAVIAR, ANCHOIADA*

**COUNTRY BREAD & SAUCISSON,
GREEN PEPPERCORN BUTTER, RADISH TOPS**
*PAN DE CAMPO Y SALCHICHÓN,
MANTEQUILLA DE PIMIENTA VERDE Y HOJAS DE RÁBANO*

**STUFFED CABBAGE, DUCK AND PORK WITH THYME,
FOIE GRAS, GRILLED PEPPER, PORT JUS**
*COL RELLENA, PATO Y CERDO AL TOMILLO, FOIE GRAS,
PIMIENTO ASADO, JUGO DE CARNE AL OPORTO*

**PROFITEROLES, VANILLA ICE CREAM,
PISTACHIO PRALINE, CHOCOLATE SAUCE**
*PROFITEROLES, HELADO DE VAINILLA,
PRALINÉ DE PISTACHO, SALSA DE CHOCOLATE*