



# *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

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

### **Dorada y fresas**

16

Dorada curada servida con fresas frescas, pepino baby, eneldo y vinagre de Chardonnay. Un plato fresco y ligero con notas herbales y una acidez delicada.

#### **Sea Bream & Strawberries**

Cured sea bream served with fresh strawberries, baby cucumber, dill and Chardonnay vinegar. A fresh and light dish with delicate acidity and herbal notes.

*Pescado | Seafood*

### **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

### Espárragos Kiwi

14

Espárragos verdes blanqueados servidos con kiwi fresco y una salsa de perejil y rúcula. Un plato vegetal y fresco que equilibra acidez, amargor y notas verdes.

#### Asparagus & Kiwi

Blanched green asparagus served with fresh kiwi and a parsley & rocket sauce. A fresh vegetal dish balancing acidity, bitterness and green flavours.

### 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

Rico y marino, con un profundo sabor a crustáceos proveniente de una bisque elaborada con espinas de pescado tostadas y carcasas de bogavante. El aceite de bogavante aporta dulzor y profundidad, y la salsa se termina con vainilla de Tahití, aportando una redondez aromática sutil mientras la lubina se mantiene limpia y delicada.

#### Sea bass

Rich and marine, with deep crustacean flavor from a bisque made with toasted fish bones and lobster shells. The lobster oil adds sweetness and depth, and the sauce is finished with Tahitian vanilla, bringing a subtle aromatic roundness while the sea bass remains clean and delicate.

*Pescado, mariscos, crustáceos, lácteos, cebolla, ajo | Fish, seafood, crustaceans, dairy, onion, garlic*

### Corvina

32

Sabrosa y salina, equilibrada por una dulzura suave de la salsa de chocolate blanco. El aceite de puerro aporta suavidad y redondez, mientras el pescado se pincela con alga nori, aportando profundidad umami y un sutil aroma marino.

#### Corvina

Savory and briny, balanced by gentle sweetness from the white chocolate sauce. Leek oil adds softness and roundness, while the fish is brushed with nori seaweed, giving umami depth and a subtle marine aroma.

*Pescado, mariscos, moluscos, lácteos, cebolla, ajo | Fish, seafood, shellfish, dairy, onion, garlic*

## 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

### Aguja ibérica

24

Cerdo jugoso y sabroso, con notas profundas de curación aportadas por el jugo de jamón. El condimento de avellanas se realza con ralladura de limón y perejil, aportando frescura y equilibrio a la riqueza del plato.

#### Pork Collar

Juicy and savory pork with deep cured notes from the jamón jus sauce. The hazelnut condiment is brightened with lemon zest and parsley, adding freshness and balance to the richness.

Lácteos, frutos secos | Dairy, nuts

### Solomillo de vaca

35

Sabor limpio y elegante de la ternera, con un picante suave de pimienta blanca. El cebollino fresco aporta ligereza y frescor, mientras el jugo refuerza la profundidad y el carácter sabroso.

#### Beef fillet

Clean, elegant beef flavor with mild heat from white pepper. Fresh chives bring lift and freshness, while the jus reinforces depth and savoriness.

Lácteos, cebolla, ajo | Dairy, onion, garlic

### 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*

**Chirivías glaseadas y romesco** 8  
**Glazed parsnips & romesco**  
*Lácteos, frutos secos | Dairy, nuts*

**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

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

## Postres | Desserts

### **Mango y Almendras** 10

Mango comprimido, mermelada de mango quemado, espuma de almendra, praliné de almendra, almendras fritas y hierba luisa fresca.

#### **Mango & Almonds**

Compressed mango, burnt mango jam, almond espuma, almond praline, fried almonds & fresh lemon verbena.

*Frutos secos | Nuts*

### **Crème brûlée** 9

Crème brûlée infusionada con heno ahumado.

#### **Crème brûlée**

Infused crème brûlée with smoked hay.

*Lactosa, Gluten, Huevos | Dairy, Gluten, Eggs*

### **Turrón Helado, Naranja Confitada y Chocolate** 12

Turrón helado de pistacho, almendra y avellana, espuma de chocolate 70%, naranja confitada.

#### **Frozen Nougat, Orange Confit, Chocolate**

Pistachio, almonds and hazelnut frozen nougat, 70% chocolate espuma, orange confit.

*Lácteos, Frutos secos | Dairy, Nuts*

### **Milhojas de Filo, vainilla Tahití, fruta de la pasión y ron** 12

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*