

la
CASCADA

Mediterranean Restaurant

Menü Degustación

55.00€

IVA Incluido
Bebidas no incluidas

Aperitivo del chef

Degustación de croquetas caseras

Tartar de atún con alcaparras, aguacate y mayonesa de soja con tostas de pan de cristal

Lubina al horno con patatas panadera y pimiento rojo asado

Solomillo de cerdo ibérico con salsa de setas y puré de patata trufado

Carpaccio de piña con licor de hierbas ibicencas y sorbete de limón

Solicita información a nuestro personal en caso de padecer alguna alergia o intolerancia alimentaria.

Menü Tasting

55.00€

VAT Included
Drinks not included

Chef's aperitif

Tasting platter of homemade croquettes

Tuna tartare with capers, avocado and soy mayonnaise, with toasted Catalan glass bread

Oven-baked sea bass with sliced potatoes and roasted red pepper

Iberian pork tenderloin with mushroom sauce and truffled potato purée

Pineapple *carpaccio* with herbal liqueur and lemon sorbet

Please ask our staff for information if you have any allergies or food intolerances.

Degustationsmenü

55.00€

inkl. MwSt.
Ohne Getränk

Vorspeise des Küchenchefs

Kostprobe von hausgemachten Krokettten

Thunfischtartar mit Kapern, Avocado und Sojamayonnaise auf getoastetem *Pan de Cristal* (Weißbrot aus Barcelona)

Gebackener Wolfsbarsch mit Kartoffeln und gerösteten roten Paprikaschoten

Iberische Schweinelende mit Pilzsauce und getrüffelem Kartoffelpüree

Ananas-Carpaccio mit Kräuterlikör und Zitronensorbet

Bitten Sie unsere Mitarbeiter um Informationen, falls Sie an einer Lebensmittelallergie oder -unverträglichkeit leiden.





55.00€

TTC
Sans boisson

Apéritif du chef

Dégustation de boulettes maison

Tartare de thon aux câpres, à l'avocat et à la mayonnaise de soja, et morceaux de pain de cristal grillé

Loup cuit au four avec pommes de terre boulangères et poivrons rouges grillés

Filet de porc ibérique avec sauce aux champignons et purée de pommes de terre truffée

Carpaccio d'ananas avec liqueur aux herbes et sorbet au citron

Veillez vous renseigner auprès de notre personnel en cas d'intolérance alimentaire ou d'allergie.



55.00€

IVA Inclusa.
Bebande non incluse

Aperitivo dello chef

Degustazione di crocchette fatte in casa

Tartare di tonno con capperi, avocado e maionese di soia con crostini di pane di cristallo

Branzino al forno con patate a fette e peperoni rossi arrostiti

Filetto di maiale *ibérico* con salsa ai funghi e purea di patate tartufate

Carpaccio di ananas con liquore alle erbe e sorbetto al limone

Se soffri di allergie o intolleranze alimentari, chiedi informazioni al nostro personale.

FOOD IS
Love
MADE VISIBLE