

la
CASCADA

Mediterranean Restaurant

Menú Degustación

55.00€

IVA Incluido
Bebidas no incluidas

Aperitivo del chef

Degustación de croquetas caseras

Tartar de atún marinado, salsa ponzu, aguacate, mango y mayo citrica

Lubina confitada, parmentier de patata con pil-pil de pimientos asados y espárragos fritos

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

Tiramisú con crema inglesa

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

Menú Tasting

55.00€

VAT Included
Drinks not included

Chef's aperitif

Tasting platter of homemade croquettes

Marinated tuna tartare with ponzu sauce, avocado, mango and citrus mayonnaise

Confit sea bass, potato parmentier with roasted pepper pil-pil and fried asparagus

Iberian pork tenderloin with mushroom sauce and truffled potato purée

Tiramisu with custard

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 Kroketten

Marinierter Thunfisch-Tatar mit Ponzu-Sauce, Avocado, Mango und Zitrusmayonnaise

Confiertter Wolfsbarsch, Kartoffel-Parmentier mit Pil-Pil aus gerösteten Paprika und frittiertem Spargel

Iberisches Schweinefilet mit Pilzsauce und Trüffel-Kartoffelpüree

Tiramisu mit Vanillesauce

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





M enu Dégustacion

55.00€

TTC
Sans boisson

Apéritif du chef

Dégustation de boulettes maison

Tartare de thon mariné, sauce ponzu, avocat, mangue et mayonnaise aux agrumes
Bar confit, parmentier de pommes de terre au pil-pil de poivrons rôtis et asperges frites
Filet de porc ibérique avec sauce aux champignons et purée de pommes de terre truffée

Tiramisu avec crème anglaise

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

M enu Degustazione

55.00€

IVA Inclusa.
Bebande non incluse

Aperitivo dello chef

Degustazione di crocchette fatte in casa

Tartare di tonno marinato con salsa ponzu, avocado, mango e maionese agrumata
Spigola confit, parmentier di patate con pil-pil di peperoni arrostiti e asparagi fritti
Filetto di maiale ibérico con salsa ai funghi e purea di patate tartufate

Tiramisù con crema inglese

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

FOOD IS
Love
MADE VISIBLE

