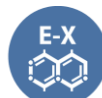


La CASCADA

POOL RESTAURANT



Pescado / *Fish*



Dióxido de azufre y sulfitos / *Sulphur dioxide and sulfites*



Crustáceos / *Crustaceans*



Soja / *Soya Bean*



Moluscos / *Molluscs*



Mostaza / *Mustard*



Frutos de cascara / *Nuts*



Lactosa / *Lactose*



Sésamo / *Sesame*



Huevos / *Eggs*



Cacahuetses / *Peanuts*



Gluten



Apio / *Celery*



Altramuces / *Lupin*

La CASCADA

POOL RESTAURANT

Si es alérgico a cualquier ingrediente, por favor especifíquelo en el momento de efectuar su pedido, ya que algunos ingredientes que utilizamos no están especificados en la carta. Reglamento (UE) N 1169/2011
Establecimiento con información disponible en materia de alergias e intolerancias alimentarias. Soliciten información a nuestro personal. Todos los precios incluyen IVA.

*If you have any food allergies, please tell us when ordering, as some of the ingredients we use are not specified in the menu. Regulation (EU) No 1169/2011
Establishment with information available about allergies and food intolerances. Ask our staff for information. All prices include VAT.*

GRAND | HYATT™

LA MANGA CLUB
GOLF & SPA

ENTRANTES / *STARTERS*

Jamón Ibérico con tomate, AOVE y pan tostado 
Iberian Ham with AOVE and toasted bread
 29,00€

Ceviche de corvina y choclo / *Sea bass and corn cob ceviche* 
 18,00€

Mejillones al vapor / *Steamed mussels* 
 14,50€

Berberechos al vapor / *Steamed cockles* 
 26,00€

Quisquilla cocida / *Cooked shrimp*  
 26,00€

Pescaito frito / *"Pescaito frito"* 
 26,50€

Langostinos a la plancha  
Grilled prawns (precio según mercado / market price)

Cigala a la plancha / *Grilled baby lobster*  
 (precio según mercado / market price)

Navajas / *Razor clams* 
 (precio según mercado / market price)

Chanquetes / *Whitebait* 
 (precio según mercado / market price)

Almejas al ajillo / *Clams in garlic sauce* 
 26,00€

Ensalada César con pollo, costrones, queso parmesano y bacon 
Caesar salad with chicken, croutons, parmesan cheese and bacon
 18,50€

Gazpacho 
 14,00€

Ensalada de ostras en tempura con panko y su aliño  
Tempura oyster salad with panko and vinaigrette
 23,00€

Carpaccio de bogavante con vinagreta  
 de carabinero, lima y caviar de Osetra
Lobster carpaccio with King prawns vinaigrette, lime and Osetra caviar
 28,00€

PLATOS PRINCIPALES / *MAIN COURSES*

Espaguetis con salsa boloñesa  
Spaghetti with bolognese sauce
 16,00€

Lubina a la espalda 
Grilled seabass
 26,00€

Rodaballo a la plancha 
Grilled turbot
 36,00€

Solomillo a la parrilla
Beef tenderloin
 33,00€

Arroz de marisco    
Seafood rice
 32,00€

POSTRES / *DESSERTS*

Yogur de frutos rojos 
Red fruit yogurt
 7,50€

Gratén de frutas de temporada  
Seasonal fruit gratin
 7,50€

Mango especiado 
Spiced mango
 7,50€

Mousse de chocolate y avellana   
Chocolate and hazelnut mousse
 7,50€