

La CASCADA

POOL RESTAURANT

POSTRES / *DESSERTS*

Gratén de frutas de temporada 
Seasonal fruit gratin
8,50€

Mango especiado 
Spiced mango
8,50€

Selección de helados y sorbetes 
Selection of ice cream and sorbet
8,50€

La CASCADA

POOL RESTAURANT



Pescado / *Fish*



Crustáceos / *Crustaceans*



Moluscos / *Moluscs*



Frutos de cascara / *Nuts*



Sésamo / *Sesame*



Cacahuetes / *Peanuts*



Apio / *Celery*



Dióxido de azufre y sulfitos /
Sulphur dioxide and sulfites



Soja / *Soya Bean*



Mostaza / *Mustard*



Lactosa / *Lactose*



Huevos / *Eggs*



Gluten



Altramuces / *Lupin*

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

ENSALADAS Y ENTRANTES
SALADS AND STARTERS

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

Ensalada verde con tomate, pepino, maíz, cebolla roja, zanahoria y ventresca de atún 
Green salad with tomato, cucumber, corn, red onion, carrot and tuna
16,00€

Salpicón de marisco 
Seafood salad
18,00€

Poke: salmón marinado, arroz, mango, lechuga, tomate cherry, chalota, aguacate, cacahuete tostado, cebolla crujiente, mayonesa de Sriracha y soja 
Poke: marinated salmon, rice, mango, lettuce, cherry tomato, shallot, avocado, toasted peanut, crispy onion, Sriracha mayonnaise and soy
21,00€

Salmón marinado sobre cama de tomate natural rallado, sal de escamas de limón y aceite de eneldo 
Marinated salmon on a bed of grated natural tomato, lemon flake salt and dill oil
21,00€

Sardinas del Mediterráneo a la parrilla (6 unidades) 
Grilled Mediterranean sardines (6 pieces)
19,70€

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

Ceviche de lubina 
Sea bass ceviche
18,00€

Gambas al ajillo 
Prawns in garlic sauce
26,50€

Pescaito frito 
“Pescaito frito”
26,50€

AOVE: Aceite Virgen De Oliva Extra / Extra virgin olive oil 
Servicio de pan con AOVE y sal Maldon / Bread service with AOVE and Maldon salt 3,50€

BOCATAS & BURGERS

Panini de pollo asado con salsa Gaucha, lechuga y tomate 
Roast chicken panini with Gaucho sauce, lettuce and tomato
17,50€

Panini de calamares con salsa Kimchi 
Squid panini with Kimchi sauce
21,00€

Baguette de ternera con pimiento italiano 
Beef baguette with italian pepper
22,00€

Hamburguesa D.O. Grand Hyatt de ternera en pan brioche con queso Cheddar y mermelada de bacon con Jack Daniel's 
Beef burger D.O. Grand Hyatt on brioche bread with Cheddar cheese and bacon jam with Jack Daniel's
21,00€

PLATOS PRINCIPALES / *MAIN COURSES*

Pasta del día / Pasta of the day 
con salsa Boloñesa, Capri o Carbonara
with Bolognese, Capri or Carbonara sauce
16,00€

Lubina a la espalda 
Grilled sea bass
26,00€

Rodaballo a la plancha 
Grilled turbot
36,00€

Solomillo a la parrilla
Beef tenderloin
33,00€

Pechuga de pollo a la parrilla con “pico de gallo” 
Grilled chicken breast with “pico de gallo” sauce
19,50€

Paella de marisco 
Seafood paella
28,00€

Paella de presa ibérica, pollo campero y foie
Paella with iberian pork, free-range chicken and foie
26,00€

Todos los precios incluyen IVA. / All prices include VAT.