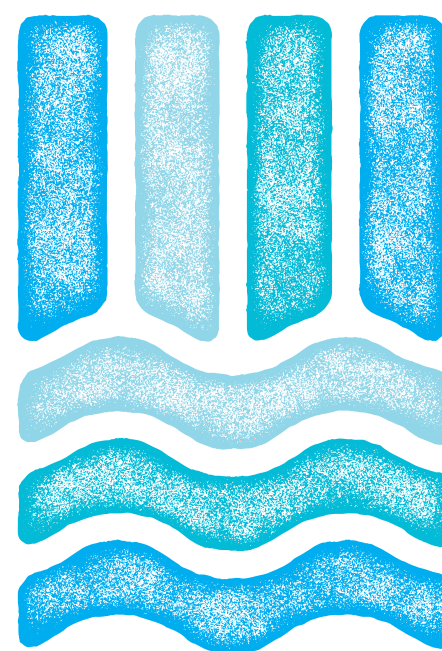
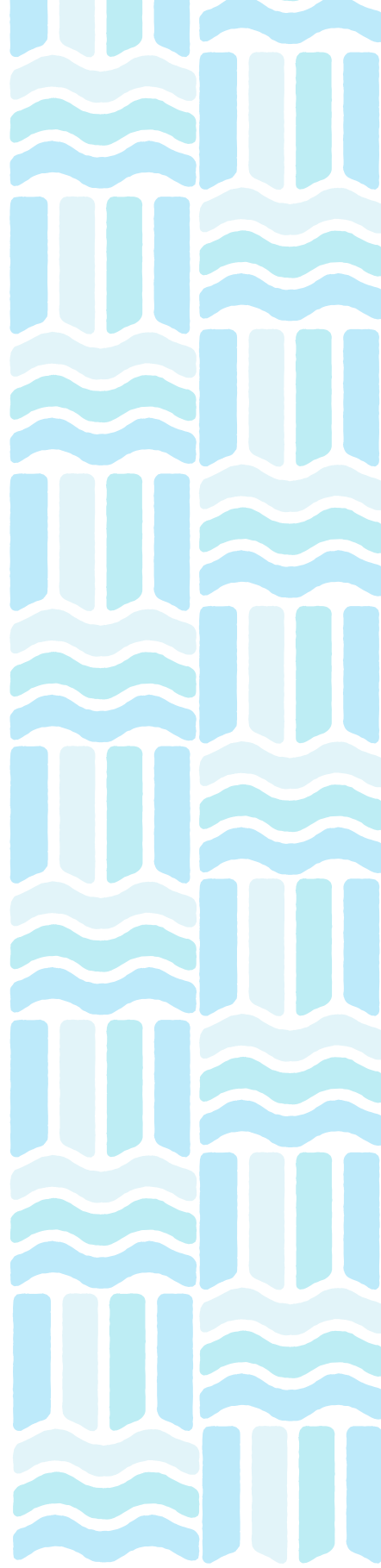
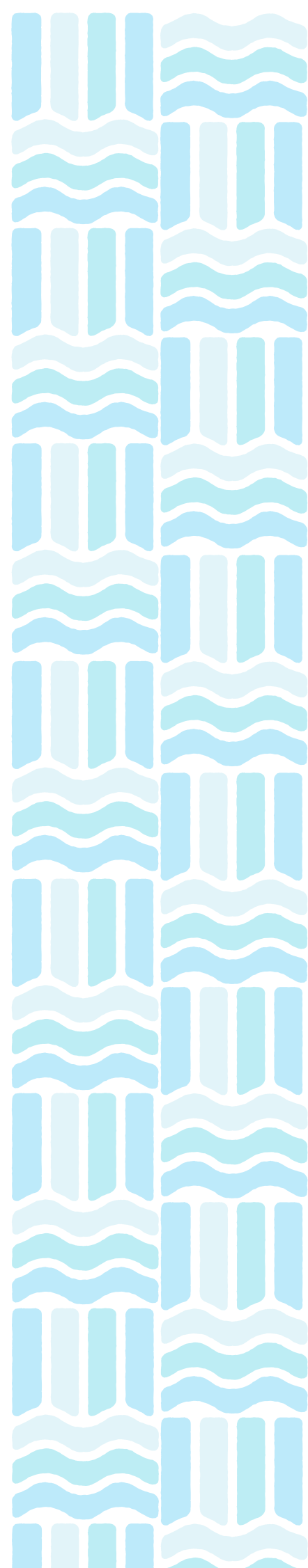




LA CASCADA

RESTAURANTE • BAR



La Cascada: un lugar donde la gastronomía se viste de arte y la excelencia se saborea en cada detalle.



COMIDAS Y CENAS

ENTRADAS

TARTAR DE ATÚN (120 g) \$280

Frescura y sofisticación en perfecta armonía.

Atún saku de corte impecable, marinado con precisión en teriyaki y un toque de chipotle suave. Coronado con hoja de arroz crujiente, furikake y ajonjolí, acompañado de pan lavash para envolver cada nota de sabor.

TACOS DE CANGREJO CRUJIENTE (80 g | 2 Pzas) \$280

Delicados cangrejos de concha suave, con una costra crocante. Montados sobre tortilla de maíz con hoja santa y una suave crema de aguacate. Un taco que equilibra lo crujiente y lo tradicional a una experiencia culinaria.

CHICHARRÓN DE RIB-EYE (150 g) \$420

Puntas de rib eye calidad Choice, fritas al punto para lograr una textura dorada y jugosa. Se acompañan de guacamole fresco del huerto, panceta crujiente y tortillas de maíz, en un platillo lleno de carácter y sabor.

TUÉTANOS CON BRISKET (80 g | 2 Pzas) \$350

Tuétano al horno, servido en hueso canoa, con nuestro brisket ahumado durante 4 horas. Un platillo profundo, untuoso y lleno de carácter, acompañado de tortillas para envolver cada bocado en sabor y tradición.

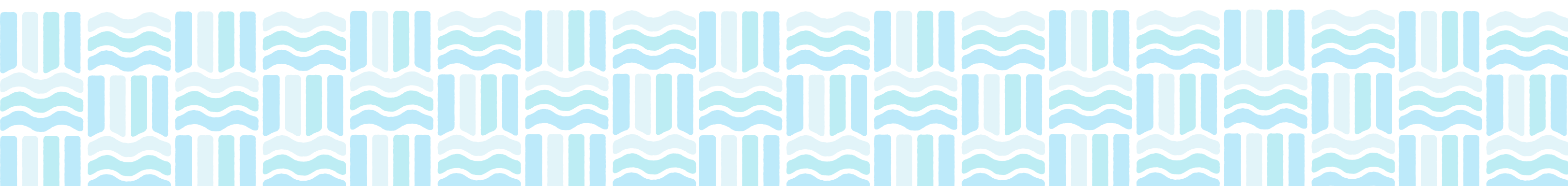
BAO BON DE PORK BELLY 2 PIEZAS (80 g | 2 Pzas) \$205

Esponjoso bao hecho al vapor, que abraza un pork belly jugoso y laqueado con teriyaki. Se acompaña de un fresco mix de col morada, zanahoria y espinaca.

TIRADITO DE SALMÓN (120 g) \$280

Una expresión refinada del mar: salmón curado artesanalmente durante dos días en sal de Nayarit, acompañado de aguacate cremoso y ponzu infusionado con ajos rostizados. Un platillo sutil, elegante y lleno de matices

Todos nuestros platillos están hechos en casa con los mayores estándares de higiene. Todos nuestros gramajes son en producto en crudo. El consumo de pescado, mariscos, carne cruda y huevo crudo están bajo consideración del comensal y el riesgo que esto implica. Nuestros precios incluyen IVA y son en pesos mexicanos. Formas de pago aceptadas: efectivo, tarjetas de débito y crédito (0% de comisión).



ENSALADAS

ENSALADA CÉSAR TRADICIONAL

La elegancia de lo clásico, servida al momento.

Crujiente corazón de lechuga orejona, aderezo emulsionado con ajo y anchoa que se funde con distinción. Parmesano delicadamente rallado y croutons artesanales cierran esta experiencia con carácter y textura.

NATURAL	\$250
CON POLLO (120 g)	\$295
CON CAMARONES (120 g)	\$340

ENSALADA CAPRESE Vegetariano \$230

Mozzarella fresca y suave, jitomates cherry recién cosechados de nuestro huerto y un clásico pesto de albahaca que perfuma cada bocado. Una oda a la sencillez italiana, elevada con ingredientes de origen noble.

AGUACATE RELLENO DE CAMARÓN (110 g) \$280

Aguacate maduro relleno de camarones salteados y vegetales frescos, ligados con un toque picante de siracha. Una propuesta vibrante, fresca y con personalidad.

ENSALADA DE JAMON SERRANO (40 g) \$310

Mezcla de lechugas orgánicas con jamón serrano, duraznos salteados en miel de agave, queso de cabra, pistaches, tomates cherry y reducción balsámica. Dulzor, acidez y profundidad en armonía perfecta.

ENSALADA GRIEGA Vegetariano \$210

Una versión auténtica y vibrante: jitomates frescos del huerto, aceitunas Kalamata, queso feta, pepino, cebolla morada y orégano fresco con aceite de oliva. Pura esencia mediterránea.

Todos nuestros platillos están hechos en casa con los mayores estándares de higiene. Todos nuestros gramajes son en producto en crudo. El consumo de pescado, mariscos, carne cruda y huevo crudo están bajo consideración del comensal y el riesgo que esto implica. Nuestros precios incluyen IVA y son en pesos mexicanos. Formas de pago aceptadas: efectivo, tarjetas de débito y crédito (0% de comisión).



CREMAS Y SOPAS

CREMA DE ZANAHORIA Y CARDAMOMO Vegetariano \$160

Zanahorias escalfadas con mantequilla y crema, perfumadas con cardamomo cítrico y sutil. Se acompaña de croutons dorados con mantequilla de anchoas. Suave, reconfortante y elegante.

SOPA DE TORTILLA \$160

Nuestro homenaje al sabor mexicano: caldillo de jitomate enriquecido con chiles secos, acompañado de crujientes julianas de tortilla frita, queso, crema fresca, aguacate, chicharrón y un toque de chile pasilla. Tradición con elegancia.

CALDO DE PIEDRA \$240

Un ritual ancestral servido en mesa: camarones y pesca del día cocidos con piedras calientes, al estilo original de San Felipe Usila, Oaxaca. Una experiencia de sabor y tradición viva.

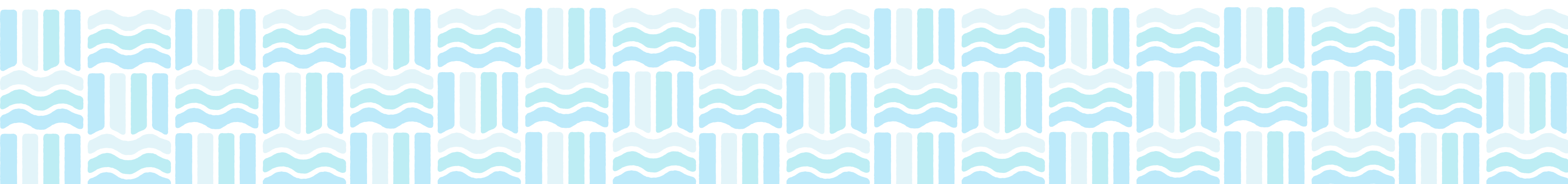
SOPA DE LA MILPA Vegetariano \$170

Una sinfonía de la tierra: huitlacoche, flor de calabaza, setas, granos de elote y epazote. Ingredientes que coexisten en el campo y se armonizan en esta sopa llena de identidad y sabor. Conexión pura con la tierra.

LENTEJAS Y PLATANO Vegetariano \$160

Lentejas en caldo de vegetales con notas dulces de plátano macho frito y acentos de jitomate. Un equilibrio cálido entre lo tradicional y lo inesperado.

Todos nuestros platillos están hechos en casa con los mayores estándares de higiene. Todos nuestros gramajes son en producto en crudo. El consumo de pescado, mariscos, carne cruda y huevo crudo están bajo consideración del comensal y el riesgo que esto implica. Nuestros precios incluyen IVA y son en pesos mexicanos. Formas de pago aceptadas: efectivo, tarjetas de débito y crédito (0% de comisión).



PLATOS PRINCIPALES

**RIB EYE (350 g) CON CHIMICHURRI DE HOJA SANTA
ACOMPAÑADO DE PAPA RELLENA Y ESPÁRRAGOS**

\$995

Corte Rib Eye calidad Choice, asado a la perfección y realzado con chimichurri de hoja santa. Acompañado de espárragos a la parrilla, papa rellena de tocino, parmesano y crema, y una delicada salsa de champiñones.

ESTOFADO DE SHORT RIB (180 g)

\$560

Costilla estofada lentamente por 8 horas hasta alcanzar una suavidad perfecta. Acompañada de risotto de orzo con hongos cremini, higos caramelizados al tempranillo y salsa oscura de ternera.

**BRISKET AHUMADO (180 g) SOBRE PURÉ DE PAPA, BAÑADA
CON GLASEADO DE RES**

\$390

Brisket ahumado por 4 horas, servido sobre un rústico puré de papa y bañado con reducción de jugos y vino tinto. Vegetales rostizados acompañan con elegancia.

BABY BACK LAQUEADAS (300 g)

\$430

Costillas suaves y doradas, laqueadas en chabacano, naranja y soya, acompañadas de un puré de papa aterciopelado.

CORTE NOBLE DE CERDO BRASEADO (180 g)

\$340

Textura crujiente por fuera, suavidad absoluta por dentro. Este pork belly estofado se acompaña de puré de camote, pattypan rostizada y un demi-glace con mostaza Dijon que lo envuelve con elegancia.

CAMARONES ROKA (150 g)

\$380

Camarones dorados en panko, acompañados de ensalada de col fresca y un toque sutil de mayonesa siracha. Crujiente, picante y refinado.

PESCA DEL DÍA CON PIPIÁN (160 g)

\$410

Pesca del día sellada al grill, servida sobre un sedoso pipián verde de hierbas y semillas tostadas. Vegetales rostizados acompañan este plato de sabores profundos, frescos y delicadamente balanceados.

POKE BOWL

NATURAL

\$220

POLLO (120 g)

\$230

CON ATÚN FRESCO (120 g)

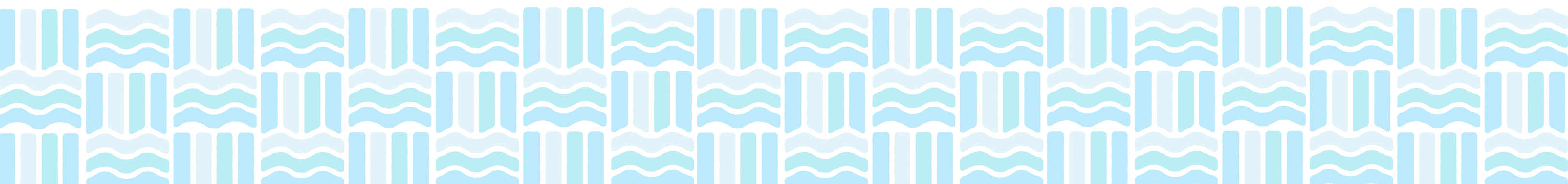
\$280

CON SALMÓN CURADO (120 g)

\$310

Una composición vibrante y fresca: arroz blanco coronado con salmón curado o atún fresco, vegetales crocantes, aguacate, queso crema y notas asiáticas de teriyaki y ponzu. El crujiente de wonton y la mayonesa de siracha añaden el final perfecto a esta sinfonía de texturas.

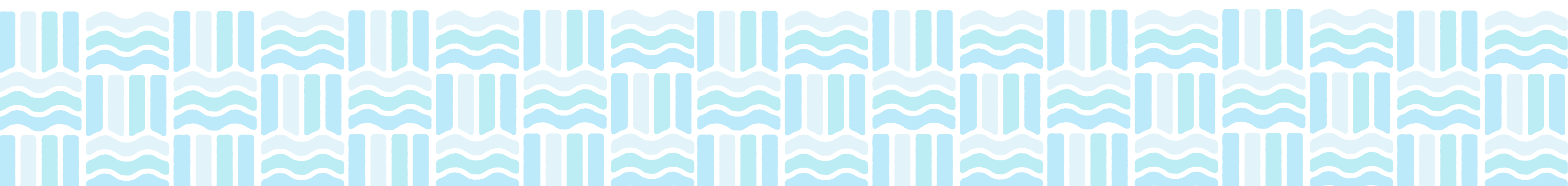
Todos nuestros platillos están hechos en casa con los mayores estándares de higiene. Todos nuestros gramajes son en producto en crudo. El consumo de pescado, mariscos, carne cruda y huevo crudo están bajo consideración del comensal y el riesgo que esto implica. Nuestros precios incluyen IVA y son en pesos mexicanos. Formas de pago aceptadas: efectivo, tarjetas de débito y crédito (0% de comisión).



PLATOS PRINCIPALES

RISOTTO NEGRO Y PULPO CRUJIENTE (130 g) <i>El mar y la tierra en una sinfonía de sabores: Cremoso arroz arborio teñido con tinta de calamar, salteado con chistorra, jitomate y cebolla, coronado con queso parmesano, espárragos al dente y un tentáculo de pulpo al grill con piel crujiente. Una experiencia marina intensa y sofisticada.</i>	\$410
SALMON LAQUEADO (200 g) CON PURÉ DE POLENTA Y ESPÁRRAGOS SALTEADOS A LA MANTEQUILLA <i>Lonja de salmón a la parrilla, glaseado con una delicada reducción de naranja. Se sirve sobre un lecho de polenta cremosa y se acompaña de espárragos salteados a la mantequilla y vino blanco. Una combinación sutil y armoniosa que reconforta con elegancia.</i>	\$415
BURRITO DE CAMARÓN (140 g) <i>Camarones con ajo, cebolla morada y apio, envueltos en una tortilla sobaquera de Sonora. Se complementa con vegetales frescos, col morada, jitomate, pepino y nuestro aderezo especial. Una reinterpretación costera, vibrante y refinada.</i>	\$285
PATO CONFITADO (150 g) <i>Pato confitado desmenuzado, salteado con cebolla, ajo y cilantro, servido sobre un delicado mole rojo de la casa. Se acompaña de plátano macho frito, aportando notas dulces que equilibran esta experiencia intensa y memorable.</i>	\$415
POLLO AL CURRY (180 g) <i>Jugosos dados de pollo bañados en una suave salsa de curry con leche de coco, acompañados de arroz blanco y guarniciones exquisitas: coco rallado, chutney de mango, huevo cocido, arándanos, nuez y crujiente de tocino. Un viaje de aromas y texturas.</i>	\$380
CAMARÓN AL CURRY (120 g) <i>Camarones a la parrilla aderezados con salsa de curry y coco, acompañados de arroz con especias, nuez de la india y arándanos</i>	\$525
BURRITO VEGETARIANO <i>Un envoltorio de sabor y suavidad: lentejas especiadas, col morada, jitomate, pepino y aguacate se fusionan en una tortilla artesanal. Se acompaña con gajos de camote dorado para un contraste cálido y reconfortante.</i>	\$260
PECHUGA SERRANO (180 g) <i>Una fusión elegante: pollo relleno de serrano y queso, con costra de pistache, acompañado de puré sedoso de coliflor, espinaca salteada, tomates confitados y coles de Bruselas, todo enmarcado por una reducción de vino oporto.</i>	\$360

Todos nuestros platillos están hechos en casa con los mayores estándares de higiene. Todos nuestros gramajes son en producto en crudo. El consumo de pescado, mariscos, carne cruda y huevo crudo están bajo consideración del comensal y el riesgo que esto implica. Nuestros precios incluyen IVA y son en pesos mexicanos. Formas de pago aceptadas: efectivo, tarjetas de débito y crédito (0% de comisión).



PASTAS

PAPPADELLE \$250

Pasta ancha al dente en una delicada crema de ajo y cebolla, con espinaca salteada, tomates cherry y queso parmesano que envuelve cada hebra con sutileza.

LASAGNA DEL CAMPO \$265

El corazón del campo morelense en cada bocado: lasaña con quelites, huitlacoche y hongos cazahuate, ingredientes endémicos que emergen con fuerza en temporada de lluvias. Terrosa, reconfortante y profundamente vegetal, Una expresión auténtica del terroir de Morelos.

PASTA CARBONARA \$250

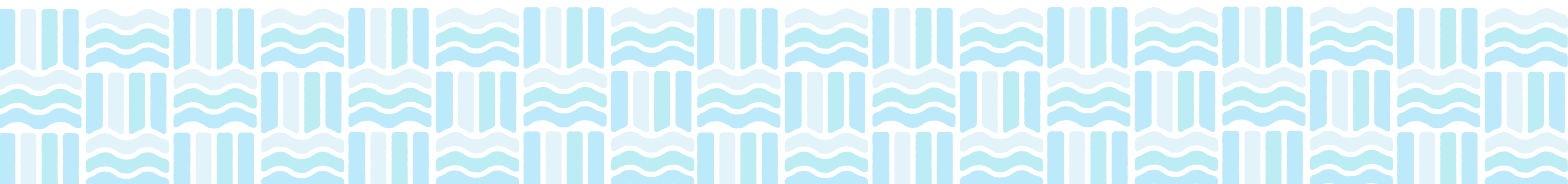
Pasta envuelta en una sedosa carbonara de yema, con panceta dorada y pecorino añejo que se funde con carácter. Un tributo al arte culinario italiano, servido con elegancia atemporal.

PASTA A LA MARINERA \$310

Un encuentro con el océano: pasta en salsa de mariscos con fondo de bisque de camarón, terminada con crema y mantequilla. Camarones jugosos, pulpo tierno y mejillones frescos completan esta experiencia marina.



Todos nuestros platillos están hechos en casa con los mayores estándares de higiene. Todos nuestros gramajes son en producto en crudo. El consumo de pescado, mariscos, carne cruda y huevo crudo están bajo consideración del comensal y el riesgo que esto implica. Nuestros precios incluyen IVA y son en pesos mexicanos. Formas de pago aceptadas: efectivo, tarjetas de débito y crédito (0% de comisión).



POSTRES

**PAVLOVA CON SALSA DE MARACUYÁ,
FRUTOS DE TEMPORADA Y PINOLE**

\$175

Postre tradicional australiano con toques mexicanos de pinole de maíz azul y polvo de espirulina azul, acompañado de frutos rojos de la región.

VOLCÁN DE CHOCOLATE

\$165

Bizcocho de chocolate con centro líquido acompañado de helado de vainilla.

PASTEL DE ELOTE AMARILLO,CON SALSA DE ROMPOPE

\$180

Pastel tradicional de la temporada de elotes de la región, con el toque dulce del elote amarillo, acompañado de salsa de rompope.

SOPA INGLESA

\$210

Cubos de bizcocho hidratados con oporto, frutos rojos, plátano y crema inglesa.

STRUDEL DE MANZANA

\$190

Pasta hojaldre y preparación de la casa de manzanas verdes, acompañado de helado de vainilla.

TRADICIONALES CREPAS MEXICANÍSIMAS

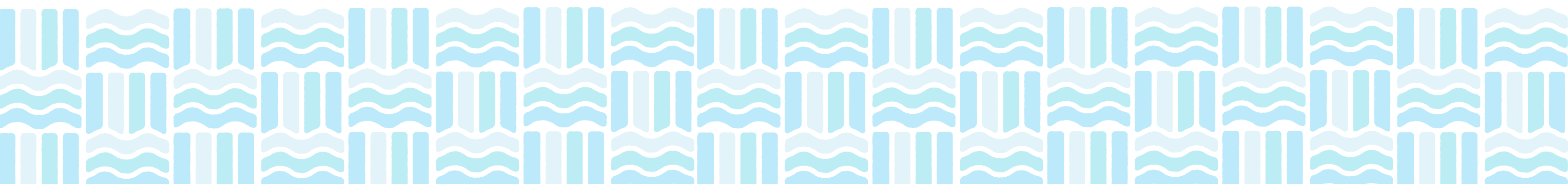
\$220

Una creación de La Buena Vibra

Trilogía de crepas de palomitas de maíz, totemoxtle tatemado y pinole; acompañadas con una compota de guayaba especiada, dulce de leche de mazapán y salsa de mezcal con naranja.



Todos nuestros platillos están hechos en casa con los mayores estándares de higiene. Todos nuestros gramajes son en producto en crudo. El consumo de pescado, mariscos, carne cruda y huevo crudo están bajo consideración del comensal y el riesgo que esto implica. Nuestros precios incluyen IVA y son en pesos mexicanos. Formas de pago aceptadas: efectivo, tarjetas de débito y crédito (0% de comisión).

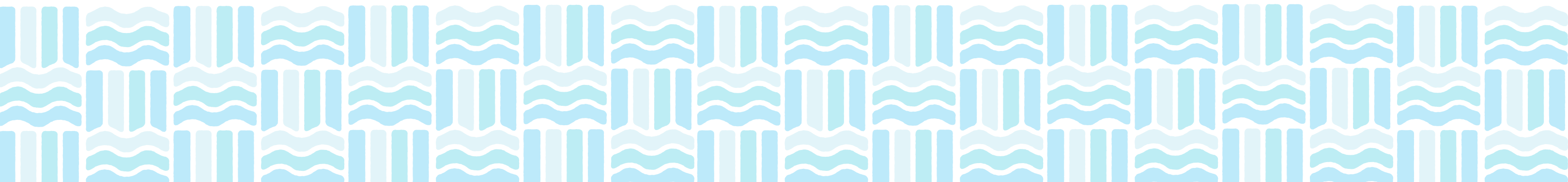


MENU DE NIÑOS

PASTA A LA CREMA CON BRÓCOLI	\$190
MINI SLIDERS (80 g)	\$215
<i>Dos mini hamburguesas de res con queso, pan brioche, y papas a la francesa.</i>	
MAC AND CHEESE CON PECHUGA ASADA (150 G)	\$210
PASTA EN SALSA DE TOMATE CREMOSA	\$190
SINCRONIZADAS O TRILOGÍA DE QUESADILLAS	\$170
NUGGETS CON PAPAS FRITAS O SALCHIPULPOS CON PAPAS A LA FRANCESA	\$190



Todos nuestros platillos están hechos en casa con los mayores estándares de higiene. Todos nuestros gramajes son en producto en crudo. El consumo de pescado, mariscos, carne cruda y huevo crudo están bajo consideración del comensal y el riesgo que esto implica. Nuestros precios incluyen IVA y son en pesos mexicanos. Formas de pago aceptadas: efectivo, tarjetas de débito y crédito (0% de comisión).





La Buena Vibra

WELLNESS RESORT & SPA

Tepoztlán · Morelos · Mx

