

MENÚ GASTRONÓMICO



*Nuestro menú gastronómico
se sirve de lunes a viernes al mediodía
(No festivos)*

APERITIVOS



*“La barca del abuelo”
(3 snacks de degustación)*

PRIMEROS PLATOS (A escoger)



Crema de bogavante

*Calamares con cebolla
caramelizada*

Mejillones Casa Macarrilla 1966

*Xatonada de bacalao
con romesco*

*Sopa fría de verduras y
frutas eco de temporada*

*Carpaccio de merluza
y gamba con cítricos*

*Ensalada de tomates variados
con anchoas del Cantábrico*

*Caracoles de mar a la
llauna (Supl. 3,90€)*

*Erizo de mar relleno de gamba
y langostinos (Supl. 4,50€)*

SEGUNDOS PLATOS (A escoger)



*Canelones de langostino y galera
con crema de langostinos y boletus*

*Bacalao gratinado al horno con
nuestra crema y alioli*

Lomo de merluza al estilo del chef

*Hamburguesa de Wagyu
a nuestra manera*

*Arroz meloso del día con producto de
temporada (Mín. 2 pax)*

*Fideos rossos desde 1966
(Mín. 2 pax)*

*Arroz caldoso de cigalitas
(Mín. 2 pax)*

Suquet de raya (Supl. 4,90€)

*Solomillo con parmentier
de patata violeta y crema
de céleri (Supl. 4,90€)*

POSTRE



*Degustación de
postres caseros*

Petit fours

Pan y salsas

19,66€

*Precio por persona IVA incluido
(No incluye la bebida)*