

1

La barca del abuelo

2

Crema de bogavante

Micuit de rape

Sepia con alioli

Mejillones Casa Macarrilla 1966

Ensalada del mar

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€)

Tartar de atún rojo (Supl. 4,50€)

3

Canelones de langostino y galera
con crema de puerro y chirivía

Bacalao gratinado al horno con
crema de chirivía 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". En la carta
desde 1966 (Mín. 2 pax)

Arroz caldoso de cigalitas (Mín. 2 pax)

"Suquet" de pescadores (Supl. 4,90€)

Solomillo con parmentier violeta y
crema de celerí (Supl. 4,90€)

4

Degustación de postres caseros

MENÚ GASTRONÓMICO

19,66€

Precio por persona | Pan, salsas e IVA incluido

1

La barca del abuelo

2

Crema de bogavante

Micuit de rape

Sepia con alioli

Mejillones Casa Macarrilla 1966

Ensalada del mar

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€)

Tartar de atún rojo (Supl. 4,50€)

3

Canelones de langostino y galera
con crema de puerro y chirivía

Bacalao gratinado al horno con
crema de chirivía 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". En la carta
desde 1966 (Mín. 2 pax)

Arroz caldoso de cigalitas (Mín. 2 pax)

"Suquet" de pescadores (Supl. 4,90€)

Solomillo con parmentier violeta y
crema de celerí (Supl. 4,90€)

4

Degustación de postres caseros

MENÚ GASTRONÓMICO

19,66€

Precio por persona | Pan, salsas e IVA incluido