MACARRILLA
RESTAURANT DES DE 1966

DÉGUSTATIONS STARS MACARRILLA DE 1, 2 ou 3 BOUCHES

Huître avec caviar	9,00€
Crème de homard	12,00€
Huître électrique à la fleur de Sichuan	12,00€
Notre oursin aux crevettes, crevette rouge et mousse de ses coraux	14,00€
Brioche au foie de souris et oignon caramélisé	16,00€
Tartare de crevette rouge et caviar premium	22,00€

CHOSES CRUES, CHOSES FINES, PRODUIT FRAIS ET SAVOUREUX

Carpaccio de crevette rouge et caviar d'Esturión de Sarrion premium	28,00€
Carpaccio classique Macarrilla de crevettes et foie de canard (hommage au Delta)	32,00€
Tartare de thon rouge; probablement l'un des meilleurs que vous ayez goûtés	32,00€
et si vous le souhaitez avec du caviar	48,00€
Étonnant tartare de vieille vache affiné 45 jours	32,00€
et si vous le souhaitez aussi avec du caviar	48,00€
Tartare de poisson du jour avec anguille et œuf frit	34,00€
6 huîtres nature avec glace, lime et citron	36,00€

ENTRÉES CLASSIQUES ET UN PEU DE FRUITS DE MER

Moules grillées depuis 1966	16,00€
"Lo Canyut de Delta" ou palourdes	20,00€
Escargots de mer "à la llauna", comme ceux de Lleida mais avec des brochettes	24,00€
Orties de mer; anémones au goût marin, frites	28,00€
et si vous le souhaitez avec du caviar	46,00€
Calmar de potière maison à l'andalouse	28,00€
Petites langoustines flambées au cognac du grand-père	28,00€
"Mamellas" de calmar façon classique frite	28,00€
Calmar sauté aux pois chiches et oignons caramélisés	32,00€
Crevettes locales	34,00€
Poulpe, poitrine ibérique avec topinambour et aubergine grillée	34,00€
Langoustelles ouvertes, un délice que vous méritez	44,00€

RECOMENDADO
Guía Repsol
2023

MACARRILLA
RESTAURANT DES DE 1966

PLATS PRINCIPAUX, PROTAGONISTES ET LÉGENDES

Nous suggérons que les plats de riz et les casseroles soient pour au moins 2 personnes. Tout est toujours meilleur lorsqu'il est partagé.

Nouilles "rossos" aux crevettes	26,00€
Les mêmes nouilles, mais avec cigale Royale qui n'est pas toujours disponible (consulter)	48,00€
Riz crémeux aux petites cigales de plage	26,00€
Riz crémeux à l'artichaut et aux galères	26,00€
Riz noir avec "mamellas" de calamar et crevettes sans travail	28,00€
Riz sec aux crevettes à l'ail et mousse de leurs têtes	32,00€

LÉGENDES MARINERES DES PÊCHEURS DE CAMBRILS

Lotte à la marinière des pêcheurs de Cambrils	**34,00€**
Suquet de pêcheur classique avec poisson du marché	**38,00€**
Zarzuela de poissons et fruits de mer de nos côtes	**44,00€**
Il n'y a pas toujours de poulet fermier avec cigale royale	**48,00€**

PORTIONS DE POISSON QUE NOUS AVONS PRESQUE TOUJOURS, UNIQUEMENT SAUVAGE

Roubi	**26,00€**
Lotte	**28,00€**
Turbit	**34,00€**
Sole	**34,00€**
Coq de Saint-Pierre	**36,00€**
Scorpaena	**42,00€**

PLATS UNIQUES, SI VOUS DÉSIREZ UNE BACCHANALIE DE POISSONS OU DE FRUITS DE MER, OU TOUT ENSEMBLE, FRAIS ET LOCAL

Entrées de poisson	**66,00€**
Grillade de poisson et fruits de mer	**76,00€**
Notre plateau de fruits de mer km 0	**85,00€**
Homard de 1 kg en quatre services : carpaccio, tartare, ragoût marin et riz, prix pour deux personnes	**220,00€**

ET SI VOUS SOUHAITEZ À COUTEAU, DÉFI CARNIVORE CLASSIQUE ET MOINS CLASSIQUE...

Cannellonis de la grand-mère Montse	**22,00€**
Lingot de jarret avec réduction de ses tendons et jus	**24,00€**
Filet mignon premium au poivre	**34,00€**
Côtelette de 500 gr (avec os) de vache vieille affinée	**52,00€**

MACARRILLA RESTAURANT DES DE 1966

STAR TASTINGS OF THE MACARRILLA OF 1, 2 or 3 BITES

Oyster with caviar	9,00€
Lobster cream	12,00€
Electric oyster with Sichuan flower	12,00€
Our sea urchin with prawn, red shrimp and coral foam	14,00€
Brioche with foie mouse and caramelized onion	16,00€
Red prawn tartare with premium caviar	22,00€

RAW THINGS, FINE THINGS, FRESH AND TASTY PRODUCT

Red prawn carpaccio with premium caviar Esturión de Sarrion	28,00€
Classic Macarrilla prawn carpaccio with duck foie gras (tribute to the Delta)	32,00€
Red tuna tartare; possibly one of the best you've tried	32,00€
and if you want it with caviar	48,00€
Old cow tartare, aged for 45 days	32,00€
and if you want it with caviar	48,00€
Daily fish tartare with eel and fried egg	34,00€
6 fresh oysters on ice with lime and lemon	36,00€

CLASSIC STARTERS AND SOME SEAFOOD

Grilled mussels since 1966	16,00€
"Lo Canyut de Delta" or sea clams	20,00€
Sea snails on the grill, like the ones from Lleida but with spikes	24,00€
Sea nettles; anemones with a salty sea flavor fried	28,00€
and if you like also with caviar	46,00€
Potera squid from home in Andalusian style	28,00€
Flambéed tiny lobsters with grandfather's cognac	28,00€
Squid "Mamellas" in Classic Fried Style	28,00€
Sautéed squid with chickpeas and caramelized onion	32,00€
Local prawns	34,00€
Octopus, Iberian pork jowl with Jerusalem artichoke and flame-grilled eggplant	34,00€
Opened langoustines, a treat you deserve	44,00€

RECOMENDADO Guía Repsol 2023

MACARRILLA RESTAURANT DES DE 1966

MAIN DISHES, PROTAGONISTS AND LEGENDS

We suggest that rice dishes and casseroles be ordered for a minimum of two people. Everything tastes better when shared.

Red noodles with prawns	26,00€
The same noodles but with real Norway lobster (subject to availability, please ask)	48,00€
Creamy rice with beach prawns	26,00€
Creamy rice with artichoke and "galeras"	26,00€
Black rice with squid "mamellas" and prawns without work	28,00€
Dry rice with garlic prawns and foam from their heads	32,00€

MARINER LEGENDS FROM THE FISHERMEN OF CAMBRILS

Fishermen's marinera monkfish from Cambrils	34,00€
Classic fishermen's suquet with market fish	38,00€
Seafood and fish zarzuela from our coasts	44,00€
Not always available: free-range chicken with real Norway lobster	48,00€

PORTIONS OF FISH THAT ALMOST ALWAIS HAVE, ONLY WILD

Grey mullet	26,00€
Monkfish	28,00€
Turbot	34,00€
Sole	34,00€
San Pedro rooster	36,00€
Scorpaenidae (Scorpa)	42,00€

SINGLE DISHES, IF YOU WANT A FEAST OF FISH OR SEAFOOD, OR EVERYTHING TOGETHER, FRESH AND LOCAL

Fish appetizers	**66,00€**
Grilled fish and seafood platter	**76,00€**
Our seafood platter km 0	**85,00€**
1kg lobster in four courses: carpaccio, tartar, seafood stew and rice, all priced for two people	**220,00€**

AND IF YOU WANT IT BY KNIFE, A CLASSIC CARNIVORE CHALLENGE AND MORE...

Grandma Montse's cannelloni	22,00€
Ham hock ingot with a reduction of its tendons and juices	24,00€
Premium tenderloin with pepper	34,00€
500g bone-in aged old cow rib chop	52,00€