

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€

CHOSSES CRUES, CHOSSES 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 et si vous le souhaitez avec du caviar	32,00€ 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€
Escarlots 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€



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€