

¿Listo para comenzar un viaje por la historia del Macarrilla?

Desde 1966, en el corazón del puerto, en la calle Barques 14 de Cambrils, Macarrilla guarda la esencia viva de tres generaciones que han hecho del mar su refugio, su inspiración y su verdad. Aquí, cada plato es memoria, fuego y sal.

Todo comenzó con mis abuelos: el abuelo que de noche salía a pescar con su barca, guiado por la luna, para ofrecer al día siguiente aquello que el Mediterráneo le regalaba. Su cocina era sencilla, honesta, pura, un canto marinero nacido del esfuerzo y el amor por el producto real.

Mi padre tomó ese legado y lo llevó más allá: fusionó la tradición familiar con la fuerza y el carácter de la cocina vasca, y con la elegancia de los destellos franceses, dando forma a una nueva manera de entender la herencia sin traicionarla.

Hoy me toca seguir escribiendo esta historia. Mi cocina es el reflejo fiel de quien soy: de cómo veo, siento y entiendo la vida. Es el resultado de mis viajes, mis heridas, mis aprendizajes y mis emociones. Una cocina viva, que respira libertad y riesgo, pero que nunca olvida de dónde viene: esas raíces marineras que laten en cada plato, en cada mirada, en cada sabor.



PARA ABRIR EL APETITO. PEQUEÑOS BOCADOS.

Croquetas de escórpora y esqueleto frito (2 uds.) <i>Croquetes d'escórpora i esquelet fregit (2 u.)</i>	10,00 €
Croquetones de calamar en su tinta con su tartar y mayonesa cítrica (2 uds.) <i>Croquetons de calamar amb la seva tinta, el seu tàrtar i maionesa cítrica (2 u.)</i>	12,00 €
Navajas con Tom Kha Kai (6 uds.) <i>Navalles amb Tom Kha Kai (6 u.)</i>	16,00 €
Almejas de carril con beurre blanc y caviar Esturión de Sarrión (4 uds.) <i>Escopinyes de carril amb beurre blanc i caviar d'Esturión de Sarrión (4 u.)</i>	16,00 €
Brioche con tartar de vaca vieja, caviar trufado y queso curado (2 uds.) <i>Brioche amb tàrtar de vaca vella, caviar trufat i formatge curat (2 u.)</i>	18,00 €

CRUDOS Y FRÍOS CLÁSICOS DE LA CASA Y ACTUALES.

Ostra al natural (2 uds.)	12,00 €
Ostra Bangkok (2 uds.)	16,00 €
Ostra Eléctrica (2 uds.) <i>Ostra Elèctrica (2 u.)</i>	18,00 €
Carpaccio de gamba blanca de Cambrils con caviar Esturión de Sarrión y salmón <i>Carpaccio de gamba blanca de Cambrils amb caviar d'Esturión de Sarrión i salmó</i>	24,00 €
Carpaccio de Langostinos y Foie (Tributo al Delta) <i>Carpaccio de llagostins i foie (Tribut al Delta)</i>	28,00 €
Tartar de Lluerna con anguila y huevo <i>Tàrtar de lluerna amb anguila i ou</i>	28,00 €
Tartar de vaca vieja madurada <i>Tàrtar de vaca vella madurada</i>	28,00 €
Tartar de gamba blanca y gamba roja con cítricos y caviar Esturión de Sarrión <i>Tàrtar de gamba blanca i gamba vermella amb cítrics i caviar d'Esturión de Sarrión</i>	34,00 €

MÁS ENTRANTES DEL MAR. CLÁSICOS Y LEYENDAS.

Crema de bogavante <i>Crema de llamàntol</i>	14,00 €
Mejillones desde 1966 <i>Musclos des de 1966</i>	16,00 €
Cigalitas de playa Flambeadas <i>Escamarlanets de platja flamejats</i>	24,00 €
Pulpo con papada y berenjena a la llama <i>Pop amb papada i albergínia a la flama</i>	28,00 €
Calamar a la Andaluza <i>Calamar a l'Andalusa</i>	28,00 €
Calamar con cebolla y Tika Masala <i>Calamar amb ceba i Tika Masala</i>	34,00 €
Ortigas de mar rebozadas con alioli suave <i>Ortíques de mar arrabossades amb allioli suau</i>	34,00 €
Cigalas abiertas (3 uds.) <i>Escamarlans oberts (3 u.)</i>	48,00 €

ENTRANTES DE NUESTRA HUERTA Y TIERRA FIRME.

Puerros confitados y frutos secos <i>Porros confitats i fruits secs</i>	16,00 €
Alcachofas fritas con Foie <i>Carxofes fregides amb foie</i>	18,00 €
Brioche de carrillera ibérica guisada <i>Brioche de galta ibèrica estofada</i>	18,00 €
Jamon ibérico de bellota <i>Pernil ibèric de glà</i>	32,00 €

VAMOS AL GRANO. ARROCES, PASTAS Y FIDEOS.

** Todos estos platos deben pedirse para un mínimo de 2 personas.

** Tots aquests plats s'han de demanar per a un mínim de 2 persones.

Fideos "rossos", no fideuà! <i>Fideus rossos, no fideuà!</i>	18,00 €/pers.
Fideos "rossos" con almejas <i>Fideus rossos amb escopinyes</i>	28,00 €/pers.
Arroz de carrillera ibérica <i>Arròs de galta ibèrica</i>	26,00 €/pers.
Arroz negro con sepia calamar y pulpo <i>Arròs negre amb sípia, calamar i pop</i>	28,00 €/pers.
Arroz seco de gamba roja al ajillo <i>Arròs sec de gamba vermella a l'allet</i>	32,00 €/pers.
Arroz de erizo de mar y gamba roja <i>Arròs de garota de mar i gamba vermella</i>	34,00 €/pers.

PARA CARNÍVOROS Y AMANTES DEL CUCHILLO.

** Con salsa de quesos, a las tres pimientos o a la reducción de vino +5,00 €

** Amb salsa de formatges, als tres pebres o a la reducció de vi +5,00€

Solomillo de vaca vieja madurado 30 días <i>Filet de vaca vella madurat 30 dies</i>	32,00 €
Entrecote de vaca vieja madurado 30 días <i>Entrecot de vaca vella madurat 30 dies</i>	28,00 €
Carrillera ibérica guisada <i>Galta ibèrica guisada</i>	28,00 €
Canelones de la Abuela Montserrat <i>Canelons de l'Àvia Montserrat</i>	26,00 €
Media Txuleta Premium madurada 45 días <i>Mitja txuleta Premium madurada 45 dies</i>	54,00 €

PESCADOS Y GUIOS MARINEROS.

** Puede variar según mercado. Los pescados pueden hacerse a la plancha con guarnición de verduras.

** Pot variar segons mercat. Els peixos podem fer-se a la planxa o amb guarnició de verdures.

Rubio con mantequilla tostada y alcaparras fritas <i>Rubio amb mantega torrada i tàperes fregides</i>	26,00 €
Rape a la marinera Clásico <i>Rap a la marinera clàssic</i>	28,00 €
Rape a la naranja con Langostinos <i>Rap a la taronja amb llagostins</i>	32,00 €
Lomo de lubina con Zarzuela <i>Llom de llobarro amb sarsuela</i>	32,00 €
Rodaballo a la brasa con refrito de ajos <i>Rèmol a la brasa amb refregit d'all</i>	34,00 €
Lenguado a la Meunière <i>Llenguado a la Meunière</i>	36,00 €

PLATOS ÚNICOS DESDE 1966

** Pueden variar según mercado y el día.

** Poden variar segons mercat i dia.

Entremeses de pescado <i>Entremesos de peix</i>	66,00 €
Parrillada de pescado y marisco <i>Graellada de peix i marisc</i>	75,00 €
Mariscada	96,00 €