

¿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.

MENÚ DE LA GALERA

APERITIVOS

La barca del abuelo Macarrilla y la pesca del día
La barca de l'avi Macarrilla i la pesca del dia

PRIMERO

Carpaccio de galera y gamba blanca
Carpaccio de galera i gamba blanca

SEGUNDO

Crema de galera clásica con calçots
Crema de galera clàssica amb calçots

TERCERO

Lluerna con patata y alioli negado al estilo de abordó
Lluerna amb patata i allioli negat a l'estil d'abordó

CUARTO

Fideos "rossos" con galeras en la carta desde 1966
Fideus rossos amb galeres a la carta des de 1966

PRE-POSTRE

Miel y requesón
Mel i mató

POSTRE

Requesón + Miel + Nueces
Mató + Mel + Nous

PRECIO DEL MENÚ

65€/PERS

Bebidas no incluidas
Begudes no incloses

Menú por mesa completa, IVA incluido
Menú per taula completa, IVA inclòs.

PARA ABRIR EL APETITO. PEQUEÑOS BOCADOS.

Croquetas de escorpora y esqueleto frito (2 uds.) <i>Croquetes d'escòrpora 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>Ortigues 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.

<i>** Todos estos platos deben pedirse para un mínimo de 2 personas.</i>	
<i>** Tots aquests plats s'han de demanar per a un mínim de 2 persones.</i>	
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.

<i>** Con salsa de quesos, a las tres pimientas o a la reducción de vino +5,00 €</i>	
<i>** Amb salsa de formatges, als tres pebres o a la reducció de vi +5,00€</i>	
Solomillo de vaca vieja madurado 30 días <i>Filet de vaca vella madurat 30 dies</i>	32,00 €
Entrecotte 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 GUISOS MARINEROS.

<i>** Puede variar según mercado. Los pescados pueden hacerse a la plancha con guarnición de verduras.</i>	
<i>** Pot variar segons mercat. Els peixos podem fer-se a la planxa o amb guarnició de verdures.</i>	
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'alls</i>	34,00 €
Lenguado a la Meunière <i>Llenguado a la Meunière</i>	36,00 €

PLATOS ÚNICOS DESDE 1966

<i>** Pueden variar según mercado y el día.</i>	
<i>** Poden variar segons mercat i dia.</i>	
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 €

MENÚ ORIGEN

APERITIVOS

La barca del abuelo Macarrilla
Pequeño aperitivo para abrir boca

PRIMEROS A ESCOGER

Croqueta de escórpora y su esqueleto frito
Pulpo con papada ibérica, berenjena a la llama y tupinambour
Alcachofas fritas con foie
Mejillones desde 1966
Brioche con tartar de vaca vieja madurada y caviar trufado
Crema de bogavante receta clásica de la familia
Carpaccio de gamba blanca de Cambrils
Navajas Tom Kha Kai (6 uds.)
Almejas con berre blanc y caviar (6 uds.) (Supl. +6,00 €)
Erizo de mar y gamba roja (Supl. +6,00 €)

SEGUNDOS A ESCOGER

Arroz meloso de cigalitas de playa
Arroz negro con langostinos sin trabajo
Arroz de carrillera ibérica
Fideos “rossos” del día
Arroz de erizo de mar y gamba roja (Supl. +10,00 €)
Canelones de la abuela Montserrat
Carrillera ibérica guisada
Rape a la naranja con langostinos.
Rubio con mantequilla tostada y alcaparras fritas.
Entrecotte a las tres pimientos (Supl. +8,00 €)
Rodaballo a la brasa con refrito de ajos (Supl. +10,00 €)

POSTRE A ESCOGER

Miel y requesón estilo cheesecake
Mouse de chocolate con aceite y sal 80% Peruano
Helado de mango y crema de algas

PRECIO DEL MENÚ

45,00 €/PERS

Menú por mesa completa.
IVA incluido. Bebidas no incluidas.

MENÚ ORIGEN

APERITIUS

La barca de l'avi Macarrilla
Petit aperitiu per obrir boca

PRIMERS A ESCOLLIR

Croqueta d'escórpora i el seu esquelet fregit
Pop amb papada ibèrica, albergínia a la flama i tupinambur
Carxofes fregides amb foie
Musclos des de 1966
Brioix amb tàrtar de vaca vella madurada i caviar trufat
Crema de llamàntol, recepta clàssica de la família
Carpaccio de gamba blanca de Cambrils
Navalles Tom Kha Kai (6 u.)
Cloïsses amb beurre blanc i caviar (6 u.) (Supl. +6,00 €)
Garota de mar i gamba vermella (Supl. +6,00 €)

SEGONS A ESCOLLIR

Arròs melós d'escamarlanets de platja
Arròs negre amb llagostins sense feina
Arròs de galta ibèrica
Fideus rossos del dia
Arròs de garota de mar i gamba vermella (Supl. +10,00 €)
Canelons de l'àvia Montserrat
Galta ibèrica guisada
Rap a la taronja amb llagostins
Llobarro amb mantega torrada i tàperes fregides
Entrecot a les tres pebres (Supl. +8,00 €)
Rèmol a la brasa amb refregit d'alls (Supl. +10,00 €)

POSTRES A ESCOLLIR

Mel i mató estil cheesecake
Mousse de xocolata amb oli i sal 80 % Peruà
Gelats de mango i crema d'algues

PREU DEL MENÚ

45,00 €/PERS

Menú per taula completa.
IVA inclòs. Begudes no incloses.

MENÚ DEGUSTACIÓN

Un recorrido por la vida de nuestro chef: viajes, momentos y vivencias.

MOMENTOS 1

La resaca adolescente del chef

Ostra arrogante, langostino cocido con salsas y fideos recalentados con alioli

MOMENTOS 2

Familia y Legado

Erizo con langostino, gamba roja y crema de bogavante

MOMENTOS 3

Nunca es tarde para estudiar

Gárum Romano y Almejas de carril con vinagre

MOMENTOS 4

La ira y la envidia

Pulpo, papada, anguila, celerí, tupinambour y berenjena a la llama

VIVENCIAS 1

Alumno de grandes maestros

Pastel de cabracho, puerro en reducción y croqueta de callos

VIVENCIAS 2

Viajes a Asia

Almejas Bangkok, rubio Jaipur, salmón Tokio

VIVENCIAS 3

Turquía Istanbul

Solomillo de vaca vieja madurada inspirado en los meses Turcos

VIVENCIAS 4

Un sueño cumplido

Ortigas de mar, cigala y caviar

SOBREMESA DULCE

Miel y requesón estilo cheesecake

Mouse de chocolate 80% Peruano, aceite y sal

SOBREMESA CÍTRICA

Helado de mango con chili y algas

Maracuyá y lima

Petit fours viajeros

PRECIO DEL MENÚ

95,00 €/PERS

LE OFRECEMOS LA OPCIÓN DE

2 MOMENTOS + 2 VIVENCIAS + TODAS LAS SOBREMESAS:

70,00 €/PERS

Menú por mesa completa.

IVA incluido. Bebidas no incluidas.

MENÚ DEGUSTACIÓ

Un recorregut per la vida del nostre xef: viatges, moments i vivències.

MOMENTS 1

La ressaca adolescent del xef

Ostra arrogant, llagostí cuit amb salses i fideus reescalfats amb allioli

MOMENTS 2

Família i Llegat

Garota amb llagostí, gamba vermella i crema de llamàntol

MOMENTS 3

Mai no és tard per estudiar

Gàrum romà i cloïsses de carril amb vinagre

MOMENTS 4

La ira i l'enveja

Pop, papada, anguila, api, topinambur i albergínia a la flama

VIVÈNCIES 1

Alumne de grans mestres

Pastís de cabracho, porro en reducció i croqueta de cap i pota

VIVÈNCIES 2

Viatges a l'Àsia

Cloïsses Bangkok, rubio Jaipur, salmó Tòquio

VIVÈNCIES 3

Turquia Istanbul

Filet de vaca vella madurada inspirat en els mesos turcs

VIVÈNCIES 4

Un somni complert

Ortigues de mar, escamarlà i caviar

SOBRETAULA DOLÇA

Mel i mató estil cheesecake

Mousse de xocolata 80% peruana, oli i sal

SOBRETAULA CÍTRICA

Gelat de mango amb chili i algues

Maracujà i llima

Petit fours viatgers

PREU DEL MENÚ

95,00 €/PERS

US OFERIM L'OPCIÓ DE

2 MOMENTS + 2 VIVÈNCIES + TOTES LES SOBRETAULES

70,00 €/PERS

Menú per taula completa.

IVA inclòs. Begudes no incloses.