MACARRILLA
RESTAURANT
DES DE 1966

MACARRILLA AMBASSADOR MENU

Menu of creations with seasonal products, km 0 fusion style and our Esturión de Sarrión caviar.
Carte de créations avec des produits de saison, style fusion km 0 et notre caviar d'Esturión de Sarrión.

APPETIZERS

Grandpa Macarrilla's boat:
- Fermented artichoke and veal broth -
- Monkfish foie micuit with artichoke jelly -
- Galera pâté -
Le bateau de grand-père Macarrilla:
- Bouillon de bœuf fermenté et d'artichauts -
- Foie de lotte mi-cuit à la gélatine d'artichaut -
- Galera pate -

MENÚ

Oyster with lime and ginger ice cream, citrus caviar and Sichuan button
Huître avec glace citron vert et gingembre, caviar d'agrumes et bouton de Sichuan
*****
Sea urchin with prawns and red shrimp with coral foam and smoked caviar
Oursin aux crevettes et crevettes rouges à l'écume de corail et caviar fumé
*****
Octopus with Iberian jowls, eel, flame-grilled eggplant and Jerusalem artichoke foam
Poulpe avec bajoue ibérique, anguille, aubergine grillée à la flamme et mousse de topinambour
*****
Prawns with orange, sweet potato and caviar
Crevettes à l'orange avec patate douce et caviar
*****
Black rice with squid "mamellas"
Riz noir aux « mamellas » de calamars
*****
Bahian turbot zarzuela
Turbot zarzuela de Bahia
*****
45-day aged old cow tataki with premium caviar
Tataki de vache affinée 45 jours avec caviar premium

PREPOSTRE

Lemon, lime, ginger and mint sorbet
Sorbet citron, citron vert, gingembre et menthe

POSTRE

Pepper strawberries with Madagascar vanilla ice cream.
Fraises poivrées avec glace à la vanille de Madagascar

Petits fours

95€/PERS

Full table menu. VAT included. Drinks not included.
Menu table complète. TVA inclus. Boissons non incluses.

RECOMENDADO
Guía Repsol
2023

BOOK A TABLE: WWW.CASAMACARRILLA1966.COM