

MENÚ ORIGEN

Un entrante de autor + un 2º plato contundente + postre
Un entrant d'autor + un 2n plat contundent + postres

APERITIVOS

*La barca del abuelo Macarrilla
La barca de l'avi Macarrilla*

PRIMEROS A ESCOGER

Carpaccio de gamba roja

Carpaccio de gamba vermella

Crema de bogavante

Crema de llamàntol

Mejillones a la plancha

Muscos a la planxa

Pulpo con papada ibérica, tupinambour y berenjena a la llama
Pop amb papada ibèrica, tupinambour i alberginia a la flama

Garbanzos con cebolla caramelizada y calamar

Cigrons amb ceba caramel-litzada i calamar

Langostinos a la naranja con caviar (Supl. +6€/pax)

Llagostins a la taronja amb caviar (Supl. +6€/pax)

*Nuestro erizo de mar con langostinos, gamba roja y
espuma de sus corales (Supl. +3€/pax)*

*La nostra garota de mar amb llagostins, gamba vermella i
escuma dels seus coralls (Supl. +3€/pax)*

SEGUNDOS A ESCOGER

Arroz meloso con cigalitas de playa (Mín. 2 pax)

Arròs melós amb escamarlanets de platja (Mín. 2 pax)

Arroz negro con "mamelas" de calamar i alioli suave (Mín. 2 pax)

Arròs negre amb "mamelles" de calamar i allioli suau (Mín. 2 pax)

Marinera de rubio al estilo de los pescadores de Cambrils (Mín. 2 pax)

Marinera de lluerna a l'estil dels pescadors de Cambrils (Mín. 2 pax)

Pescado de longa a la plancha

Peix de llotja a la planxa

Zarzuela de pescado y marisco (Supl. +10€/pax)

Sarsuela de peix i marisc (Supl. +10€/pax)

Canelones de "rostí" de l'avia Montse

Canalons de rostit de l'avia Montse

Entrecot a la pimineta (Supl. +5€/pax)

Entrecot al pebre (Supl. +5€/pax)

POSTRE A ESCOGER

Flan de huevo

Flam d'ou

Espuma de crema catalana

Escuma de crema catalana

Miel y requesón

Mel i mató

35€/PERS

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

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