

ORIGIN MENU

An author's starter + a 2nd main course + dessert
Une entrée d'auteur + une deuxième plat principal + dessert.

APPETIZERS

Grandpa Macarrilla's boat

Le bateau de grand-père Macarrilla

FIRST TO CHOOSE

Red prawn carpaccio

Carpaccio de crevette rouge

Lobster cream

Crème de homard

Grilled mussels

Moules à la plancha

Octopus + Iberian pork belly, jerusalem artichoke & flame-grilled eggplant
Poulpe avec ventre de porc ibérique, topinambour et aubergine grillée

Chickpeas with caramelized onion and squid
Pois chiches avec oignon caramélisé et calamar

Prawns with orange and caviar (Suppl. +6€/pax)
Langoustines à l'orange avec caviar (Suppl. +6€/pax)

*Our sea urchin with prawns, red shrimp,
and foam of its corals (Suppl. +3€/pax)*

*Notre oursin avec langoustines, crevette rouge
et espuma de ses coraux (Suppl. +3€/pax)*

SECONDS TO CHOOSE

Creamy rice with beach crayfish (Mín. 2 pax)
Riz crémeux aux écrevisses de plage (Mín. 2 pax)

Black rice with squid "mamellas" and mild aioli (Mín. 2 pax)
Riz noir aux « mamellas » de calmars et aioli doux (Mín. 2 pax)

Marinera de lluerna in the style of the fishermen of Cambrils (Mín. 2 pax)
Marinera de lluerna à la manière des pêcheurs de Cambrils (Mín. 2 pax)

Grilled fish from the market
Poisson grillé du marché

Zarzuela of fish and seafood (Suppl. +10€/pax)
Zarzuela de poisson et fruits de mer (Suppl. +10€/pax)

Cannelloni with roast beef from Grandma Montse
Cannellonis rôtis de grand-mère Montse

Peppered entrecôte (Suppl. +5€/pax)
Entrecôte poivrée (Supl. +5€/pax)

DESSERT TO CHOOSE

Egg flan

Flan aux oeufs

Catalan cream foam
Mousse à la crème catalane

Honey and cottage cheese
Miel et fromage glanc

35€/PERS

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



CLASSIC MENU

*Three classic house dishes with tradition
Trois plats classiques de la maison avec du caractère*

APPETIZERS

Grandpa Macarrilla's boat:

- Beef broth with fermented vegetables -
- Monkfish foie micuit with artichoke jelly -
- Seafood pâté -

Le bateau de grand-père Macarrilla:

- Bouillon de bœuf et légumes fermentés -
- Foie gras de lotte avec gelée d'artichaut -
- Pâté de fruits de mer -

FIRST COURSE

Lobster cream

Crème de homard

SECOND COURSE

Octopus, Iberian pork jowl, flame-grilled eggplant, eel, and Jerusalem artichoke

Poulpe, poitrine ibérique, aubergine grillée, anguille et topinambour

THIRD COURSE OF CHOICE

Black rice with shrimp, easy style (Min. 2 pax)

Riz noir aux crevettes sans travail (Min. 2 pax)

Creamy sea urchin rice (Min. 2 pers.) (Supl. +5€/pax)

Riz crémeux à l'oursin (Min. 2 pax) (Supl. +5€/pax)

DESSERT OF CHOICE

French toast with Madagascar vanilla ice cream

Pain perdu avec glace à la vanille de Madagascar

Citrus dessert

Dessert aux agrumes

PETITS FOURS

Sweets to accompany your coffee

Douceurs pour accompagner le café

45€/PERS

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



CANALLA MENU

*A compilation of star dishes from 3 generations:
grandfather, father and son.*

*Une compilation de plats stars de 3 générations
grand-père, père et fils.*

APPETIZERS

Grandpa Macarrilla's boat:

- Fermented artichoke and veal broth -

- Monkfish foie mi-cuit 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 pâté -

MENU

Lobster cream

secret family recipe (1974)

Crème de homard

recette secrète de famille (1974)

Sea urchin with prawns

and red shrimp and coral foam (2013)

*Oursin aux crevettes et crevettes rouges
et écume de ses coraux (2013)*

Monkfish supreme

with prawn cream (1992)

Suprême de lotte

à la crème de crevettes (1992)

Creamy sea urchin rice (2002)

Riz crémeux à l'oursin (2002)

Zarzuela of fish from the market

and squid "mamellas" (1984)

*Zarzuela de poisson du marché
et "mamellas" de calmars (1984)*

DESSERTS

Catalan cream foam (2024)

Mousse à la crème catalane (2024)

Honey and cottage cheese (2025)

Miel et fromage blanc (2025)

Petits fours (2018)

65€/PERS

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



MACARRILLA AMBASSADOR MENU

*Menu of creations with seasonal products, km 0 fusion style
and our Esturión de Sarrón caviar.*

*Carte de créations avec des produits de saison, style fusion km 0
et notre caviar d'Esturión de Sarrón.*

APPETIZERS

Grandpa Macarrilla's boat:

- Fermented artichoke and veal broth -
- Monkfish foie mi-cuit 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 pâté -

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 Bahía

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.*

