



# MENÚ SECRETO

*De martes a viernes mediodía  
(Excepto festivos y vísperas de fiesta)*

*De 13 a 15H.*

*De dimarts a divendres migdia.  
(Excepte festius i vespres de festa)*

*De 13 a 15H.*

*Un entrante de autor + un 2º plato contundente para comer en 1 hora.  
Un entrant d'autor + un 2n plat contundent per menjar en 1 hora.*

## PRIMEROS A ESCOGER

*Carpaccio de gamba al ajillo*

*Carpaccio de gamba amb allada*

\*\*\*\*\*

*Pulpo, papada y anguila*

*Pop, papada i anguila*

\*\*\*\*\*

*Erizo de mar con gamba roja*

*Garota de mar amb gamba vermella*

\*\*\*\*\*

*Crema de bogavante*

*Crema de llamàntol*

## SEGUNDOS A ESCOGER

*Arroz negro con langostinos sin trabajo*

*Arròs negre amb llagostins sense feina*

*(Mín. 2 pers.)*

\*\*\*\*\*

*Fideos "rossos"*

*Fideus rossos*

*(Mín. 2 pers.)*

\*\*\*\*\*

*Rape a la marinera*

*Rap a la marinera*

\*\*\*\*\*

*Carrillera guisada*

*Galta guisada*

## POSTRE A ESCOGER

*Postre cítrico*

*Postre cítric*

\*\*\*\*\*

*Chocolate, AOVE, sal y pimienta*

*Xocolata, AOVE, sal i pebre*

**30€/PERS**

*Menú por mesa completa*

*IVA incluido, bebidas no incluidas*

*Menú per taula completa*

*IVA inclos, begudes no incloses*





# MENÚ JORNADAS DE LA ALCACHOFA DE CAMBRILS

MENÚ DEGUSTACIÓN. DEL 8 AL 24 DE MARZO DE 2024.  
MENÚ DEGUSTACIÓ. DEL 8 AL 24 DE MARÇ DE 2024.

## APERITIVOS

*Aperitivos servidos en la barca del abuelo Macarrilla  
Aperitius servits a la barca de l'avi Macarrilla*

## PRIMERO A ESCOGER

*Carpaccio de gamba con vinagreta de alcachofa  
Carpaccio de gamba amb vinagreta de carxofa*

\*\*\*\*\*

*Alcachofa con menier de caviar premium de esturión de sarrón  
Carxofa amb menier de caviar premium d'esturió de sarron*

## SEGUNDO A ESCOGER

*Crema de bogavante  
Crema de llamàntol*

\*\*\*\*\*

*Tupinambour con pulpo, anguila, papada y berenjena a la llama  
Tupinambour amb poll, anguila, papada i albergínia a la flama*

## TERCERO A ESCOGER (Mín. 2 pax)

*Arroz meloso de alcachofa y calamar  
Arròs melós de carxofa i calamars*

\*\*\*\*\*

*Langostinos al pesto de alcachofa y pistacho con gnocchi  
Llagostins al pesto de carxofa i festuc amb gnocchi*

## CUARTO A ESCOGER

*Lomo de lubina salvaje y marinera de alcachofa  
Llom de llobarro salvatge i marinera de carxofa*

\*\*\*\*\*

*Carrillera de ternera guisada al chocolate  
Carrillera de vedella guisada a la xocolata*

## POSTRE A ESCOGER

*Espuma de crema catalana de alcachofa y mango lío  
Escuma de crema catalana de carxofa i mango lío*

\*\*\*\*\*

*Chocolate con AOVE y sal  
Xocolata amb AOVE i sal*

**48,50€/PERS**

*Menú por mesa completa  
IVA, pan y salsas incluido, bebidas no incluidas  
Menú per taula completa  
IVA, pa i salses incloses, begudes no incloses*





# MENÚ RABIOSO

Menú degustación con platos de autor y de temporada,  
con nuevas creaciones y algunas de ya consolidadas.

Menú degustació amb plats d'autor i de temporada,  
amb noves creacions i algunes de ja consolidades.

## MENÚ

*Degustación de crema de bogavante  
Degustació de crema de llamàntol*

\*\*\*\*\*

*Erizo de mar*

*Garota*

\*\*\*\*\*

*Pulpo, papada y anguila*

*Pop, papada i anguila*

\*\*\*\*\*

*Oreja con calabaza y gambas al ajillo*

*Orella amb carbassa i gambes amb allada*

\*\*\*\*\*

*Zarzuela de rape*

*Sarsuela de rap*

\*\*\*\*\*

*Carrillera guisada*

*Galta guisada*

## DULCES A ELEGIR

*Postre cítrico*

*Postre cítric*

\*\*\*\*\*

*Chocolate, AOVE, sal y pimienta*

*Xocolata, AOVE, sal i pebre*

*Petits fours*

**65€/PERS**

Menú por mesa completa

IVA incluido, bebidas no incluidas

Menú per taula completa

IVA inclos, begudes no incloses





# MENÚ MACARRILLA ALL STARS

Menú degustación con una selección de las mejores creaciones de autor estilo fusión del chef Macarrilla.

Menú degustació amb una selecció de les millors creacions d'autor estil fusió del xef Macarrilla.

## MENÚ

*Ostra eléctrica*

*Ostra elèctrica*

\*\*\*\*\*

*Cigalita con beurre blanc y caviar*

*Escamarlanet amb beurre blanc i caviar*

\*\*\*\*\*

*Suquet de cangrejo de caparazón blando*

*Suquet de cranc de closca tova*

\*\*\*\*\*

*Degustación bogavante*

*Degustació llamàntol*

\*\*\*\*\*

*Erizo de mar y gamba roja*

*Garota de mar i gamba vermella*

\*\*\*\*\*

*Pulpo, papada y anguila*

*Pop, papada i anguila*

\*\*\*\*\*

*Arroz de ortigas de mar y caviar*

*Arròs d'ortigues de mar i caviar*

\*\*\*\*\*

*Canelón trufado de pollo, papada y mechada*

*Caneló trufat de pollastre, papada i metxada*

## DULCES

*Postre cítrico*

*Postre cítric*

\*\*\*\*\*

*Chocolate, AOVE, sal y pimienta*

*Xocolata, AOVE, sal i pebre*

\*\*\*\*\*

*Petits fours*

*Petits fours*

**85€/PERS**

Menú por mesa completa

IVA incluido, bebidas no incluidas

Menú per taula completa

IVA inclòs, begudes no incloses

