



Ready to begin a journey through the history of Macarrilla?

Since 1966, in the heart of the port, at 14 Barques Street in Cambrils, Macarrilla has preserved the living essence of three generations who made the sea their refuge, their inspiration, and their truth. Here, every dish is memory, fire, and salt.

It all began with my grandparents: my grandfather, who would go out fishing at night on his boat, guided by the moon, to offer the next day whatever the Mediterranean had gifted him. His cooking was simple, honest, and pure—a seafaring song born of hard work and love for real, honest ingredients.

My father took that legacy and carried it further: he fused the family tradition with the strength and character of Basque cuisine, and with the elegance of French touches, shaping a new way of understanding heritage without betraying it.

Today, it is my turn to continue writing this story. My cooking is a true reflection of who I am—of how I see, feel, and understand life. It is the result of my travels, my wounds, my learning, and my emotions. A living cuisine that breathes freedom and risk, yet never forgets where it comes from: those seafaring roots that beat in every dish, every glance, every flavor.



Estàs llest per començar un viatge per la història del Macarrilla?

Des de 1966, al cor del port, al carrer Barques 14 de Cambrils, Macarrilla conserva l'essència viva de tres generacions que han fet del mar el seu refugi, la seva inspiració i la seva veritat. Aquí, cada plat és memòria, foc i sal.

Tot va començar amb els meus avis: l'avi que, de nit, sortia a pescar amb la seva barca, guiada per la lluna, per oferir l'endemà allò que el Mediterrani li regalava. La seva cuina era senzilla, honesta, pura, un cant mariner nascut de l'esforç i l'amor pel producte real.

El meu pare va agafar aquest llegat i el va portar més enllà: va fusionar la tradició familiar amb la força i el caràcter de la cuina basca, i amb l'elegància dels toc francès, donant forma a una nova manera d'entendre l'herència sense trair-la.

Avui em toca seguir escrivint aquesta història. La meva cuina és el reflex fidel de qui soc: de com veig, sento i entenc la vida. És el resultat dels meus viatges, les meves ferides, els meus aprenentatges i les meves emocions. Una cuina viva, que respira llibertat i risc, però que mai oblida d'on ve: aquelles arrels marineres que bateguen en cada plat, en cada mirada, en cada sabor.



ARTICHOKE MENU

APPETIZERS

Grandfather's Little Boat
Vichyssoise with coconut milk
Fresh cheese with basil, mint, soy, and honey
Tampico and beetroot crispy with mussels

Le bateau du grand-père
Vichyssoise au lait de coco
Fromage frais avec basilic, menthe, soja et miel
Croustillant de Tampico et betterave avec moules

STARTER

Artichoke in two preparations with egg yolk,
guanciale, pecorino, and pepper
Artichaut en deux cuissons avec jaune d'œuf,
guanciale, pecorino et poivre

FIRST COURSE

Fried artichoke with ginger and duck foie gras shavings
Artichaut frit avec gingembre et copeaux de foie gras de canard

SECOND COURSE (CHOICE)

Black rice with artichokes, cuttlefish, and squid or
Black rice with artichokes and Iberian cheek
Riz noir aux artichauts, seiche et calamar ou
Riz noir aux artichauts et joues de porc ibérique

DESSERT

Catalan cream with artichoke and passion fruit,
served with red berries
Crème catalane à l'artichaut et fruit de la passion,
accompagnée de fruits rouges

PETITS FOURS

Chocolate, oil, and hazelnut, salted peanut
and "dulce de leche", white chocolate
with almond and pailleté
Chocolat, huile et noisette, cacahuète salée
et "dulce de leche", chocolat blanc
avec amande et pailleté

MENU PRICE

55,00 €/PERS.

VAT and bread service included. Drinks not included.
Menu for the whole table. Minimum 2 people.

TVA et service du pain inclus. Boissons non incluses.
Menu pour toute la table. Minimum 2 personnes.