



¿Listo para comenzar un viaje por la historia del Macarrilla?

Desde 1966, en el corazón del puerto, en la calle Barques 14 de Cambrils, Macarrilla guarda la esencia viva de tres generaciones que han hecho del mar su refugio, su inspiración y su verdad. Aquí, cada plato es memoria, fuego y sal.

Todo comenzó con mis abuelos: el abuelo que de noche salía a pescar con su barca, guiado por la luna, para ofrecer al día siguiente aquello que el Mediterráneo le regalaba. Su cocina era sencilla, honesta, pura, un canto marinero nacido del esfuerzo y el amor por el producto real.

Mi padre tomó ese legado y lo llevó más allá: fusionó la tradición familiar con la fuerza y el carácter de la cocina vasca, y con la elegancia de los destellos franceses, dando forma a una nueva manera de entender la herencia sin traicionarla.

Hoy me toca seguir escribiendo esta historia. Mi cocina es el reflejo fiel de quien soy: de cómo veo, siento y entiendo la vida. Es el resultado de mis viajes, mis heridas, mis aprendizajes y mis emociones. Una cocina viva, que respira libertad y riesgo, pero que nunca olvida de dónde viene: esas raíces marineras que laten en cada plato, en cada mirada, en cada sabor.



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 meua 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.



MENÚ DE LA ALCACHOFA

APERITIVOS

La barca del abuelo
Vichisoïse de leche de coco
Queso fresco con albahaca, menta, soja y miel
Crujiente de Tampico y remolacha con mejillones

*La barca de l'avi
Vichisoïse de llet de coco
Formatge fresc amb alfàbrega, menta, soja i mel
Cruixent de Tampico i remolatxa amb musclos*

ENTRANTE

Alcachofa en dos cocciones con yema de huevo,
guanciale, pecorino y pimienta
*Carxofa en dos coccions amb rovell d'ou,
guanciale, pecorino i pebre*

PRIMER PLATO

Alcachofa frita con jengibre y virutas de foie de pato
Carxofa fregida amb gingebre i encenalls de foie d'ànec

SEGUNDO PLATO A ESCOGER

Arroz negro de alcachofas, sepia y calamar o
Arroz negro de alcachofas y carrillera ibérica
*Arròs negre de carxofes, sèpia i calamar o
Arròs negre de carxofes i galtera ibèrica*

POSTRE

Crema catalana de alcachofa y
fruta de la pasión con frutos rojos
*Crema catalana de carxofa i
fruita de la passió amb fruits vermells*

PETITS FOURS

Chocolate, aceite y avellana, cacahuete salado
y dulce de leche y chocolate blanco
con almendra y pailleté
*Xocolata, oli i avellana, cacauet salat
i dolç de llet i xocolata blanc
amb ametlla i pailleté*

PRECIO DEL MENÚ

55,00 €/PERS.

IVA y servicio de pan incluidos. Bebidas no incluidas.

IVA i servei de pa inclòs. Begudes no incloses.

Menú por mesa completa. Mínimo 2 personas.

Menú per taula completa. Mínim 2 persones.