

¿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.



MENÚ DEGUSTACIÓ

Un recorregut per la vida del nostre xef: viatges, moments i vivències.

MOMENTS 1

La ressaca adolescent del xef

Ostra arrogant, llagostí cuït amb salses i fideus reescalfats amb allioli

MOMENTS 2

Família i Llegat

Garota amb llagostí, gamba vermella i crema de llamàntol

MOMENTS 3

Mai no és tard per estudiar

Gàrum romà i cloïsses de carril amb vinagre

MOMENTS 4

La ira i l'enveja

Pop, papada, anguila, api, topinambur i albergínia a la flama

VIVÈNCIES 1

Alumne de grans mestres

Pastís de cabracho, porro en reducció i croqueta de cap i pota

VIVÈNCIES 2

Viatges a l'Àsia

Cloïsses Bangkok, rubio Jaipur, salmó Tòquio

VIVÈNCIES 3

Turquia Istanbul

Filet de vaca vella madurada inspirat en els mesos turcs

VIVÈNCIES 4

Un somni complert

Ortigues de mar, escamarlà i caviar

SOBRETAULA DOLÇA

Mel i mató estil cheesecake

Mousse de xocolata 80% peruana, oli i sal

SOBRETAULA CÍTRICA

Gelat de mango amb chili i algues

Maracujà i llima

Petit fours viatgers

PREU DEL MENÚ

95,00 €/PERS

US OFERIM L'OPCIÓ DE

2 MOMENTS + 2 VIVÈNCIES + TOTES LES SOBRETAULES

70,00 €/PERS

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